

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-2

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Fernanda Stoffel
Siape:	1190533
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	18	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	18	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0		

1. Atividades de ensino

1.1 Aulas

Tipo de oferta	Bolsa?	Tipo de curso	Curso	Componente curricular	Nova?	Nº aulas	Duração (min)	CH
Periódica	Não	Técnico	Curso técnico em alimentos integrado ao ensino médio	Tecnologia de bebidas	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Curso técnico em alimentos integrado ao ensino médio	Qualidade	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Curso superior de tecnologia em alimentos.	Qualidade	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Curso superior de tecnologia em alimentos.	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	Não	60	60	3

Subtotal: 9.00

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	5.4

Subtotal: 5.40

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Quinta-feira das 19 as 20 h.	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Maria Elisete, Erick, Camilly e Nicole.	1
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso	Bancas serão definidas ao longo do semestre	0.6

Subtotal: 3.60

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
-----------	--------------------	----------	----------------	----

Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Produção de macrofungos comestíveis <i>Pleurotus albidus</i> e <i>Auricularia fuscosuccinea</i> utilizando bagaço de malte	Aline Barbieri Marieli Gasperin	PISMO1395-2019	6
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Atividade antioxidante e anti-hiperglicêmica dos macrofungos <i>Pleurotus albidus</i> e <i>Auricularia fuscosuccinea</i> cultivados em bagaço de malte.	Eduarda T. Vogt Eduarda Cristina B. Garlet	PISMO1703-2020	6
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Caracterização de queijo artesanal obtido a partir de leite cru e queijo colonial de leite pasteurizado produzido no extremo-oeste catarinense	Hâna Be	EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA FAPESC Nº 06/2018.	2
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de Eventos e periódicos com ISSN ou indexados	Produção de micoproteínas em cultivos em estado sólido	nenhum	Fluxo contínuo	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Potencial do extrato de própolis de mandacaria no controle de <i>Monilinia fructicola</i>	Lucimara Schmidt Bárbara Rodrigues de Oliveira Milena Balbinot Gabriela Muller	PISMO1353-2019	2

Subtotal: 18.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-geral Câmpus SMO nº14/2020	Responsável pelo Laboratório de Vegetais e Panificação do Câmpus SMO.	2

Subtotal: 2.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste Nº 132, de 12 de agosto de 2020	Grupo de Trabalho (GT) responsável pelo processo de revisão do PPC do Curso de Tecnologia em Alimentos do IFSC Câmpus São Miguel do Oeste	1

Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 88, de 23 de março de 2020	Membro do Núcleo Docente Estruturante do curso superior de Tecnologia em Alimentos - NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFSC Câmpus São Miguel do Oeste.	1
--------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Subtotal: 2.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 10/03/2021 20:59:48

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
24/09/2020 12:17:40	10/03/2021 16:46:05