

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

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Patricia Fernanda Schons
Siape:	1845497
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	17.6	4. Gestão e Representação	6
2. Atividades de Pesquisa	13.4	5. Atividades de Capacitação	3
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	Graduação	Tecnologia em alimentos	Tecnologia de leites e derivados I	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos	Tecnologia de leites e derivados	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos	Projeto integrador	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em alimentos	Tecnologia de leites e derivados II	Não	8	60	0.4

Subtotal: 7.40

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.4

Subtotal: 7.40

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Será ofertado na quarta-feira das 14-16h	2
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso	As bancas são organizadas ao final de cada semestre	0.1
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Trabalho sendo desenvolvido pelas estudantes Hanan Be e Scheila Herbert	0.1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões pedagógicas	0.6

Subtotal: 2.80

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Compostos bioativos e atividade antioxidante em frutos de duas variedades de cerejeira-da-mata		EDITAL Nº 02/2020/PROPPI/UNIVERSAL	4

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Avaliação do potencial benéfico à saúde de frutos de Eugenia involucrata DC.		EDITAL Nº 02/2020/PROPPI/UNI VERSAL	3
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)	Caracterização de queijo artesanal obtido a partir de leite cru e queijo colonial de leite pasteurizado produzido no extremo-oeste catarinense	Hana Be	Aprovado no edital da FAPESC n 6/2018	4
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Atividade antioxidante e anti-hiperglicêmica dos macrofungos Pleurotus albidus e Auricularia fuscusuccinea cultivados em bagaço de malte		EDITAL Nº 02/2020/PROPPI/UNI VERSAL	2.4

Subtotal: 13.40

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria Nº 133 de 12 de agosto de 2020	Encargo de responsabilidade pelo Laboratório de Leites e Derivados.	2
Portaria 132 de 12 de agosto de 2020	Processo de revisão do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos do IFSC Câmpus São Miguel do Oeste	2
Portaria 131 de 12 de agosto de 2020	Professora responsável por orientar sobre o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso II, no curso de Tecnologia em Alimentos do câmpus São Miguel do Oeste,	2

Subtotal: 6.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	CHAMADA INTERNA 003/2020 - CERFEAD	SELEÇÃO DE DOCENTES INTERESSADOS EM RECEBER APOIO PARA A OFERTA DE UNIDADES CURRICULARES POR MEIO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS	3

Subtotal: 3.00

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 02/03/2021 15:46:33

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

19/10/2020 17:01:41

Última alteração

30/10/2020 12:16:51