

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-1

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Stefany Grutzmann Arcari
Siape:	1825626
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	16	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	19	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	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Análise de Alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Análise de Alimentos	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Trabalho de Conclusão de Curso I	Não	40	60	2

Subtotal: 8.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	4.8

Subtotal: 4.80

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Supervisão e orientação direta de estágio	Juliane Penso	0.2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Não se aplica	1
Atendimento extraclasse	Quarta-feira das 20h30 às 21h30	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Rovanize Ribeiro, Jackeline Corá	1

Subtotal: 3.20

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificado pela instituição	Análise de Alimentos	Não se aplica	http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/370430	1

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)	Compostos bioativos de frutos verdes e maduros de guabiroba (Campomanesia xanthocarpa Berg)	Não se aplica	Edital nº 33/2019 PROPPI-SMO	6
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de Eventos e periódicos com ISSN ou indexados	Perfil físico-químico de queijos coloniais artesanais de São Miguel do Oeste - SC	Carlos Eduardo Thomas, Eduarda Bertagnolli, Flávia Mohr, Joice Barp, Reidiner Reina	Não se aplica	2
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de Eventos e periódicos com ISSN ou indexados	Atividade anti-hipertensiva de compostos fenólicos presentes em vinhos do Planalto Catarinense	Juliane Penso, Pamela Brun	Edital nº 02/2018/PROPPI	2
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Caracterização de queijo artesanal obtido a partir de leite cru e queijo colonial de leite pasteurizado produzido no extremo-oeste catarinense	Hãna Be, Scheila Herbert	Edital FAPESC nº 06/2018	2
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)	Efeito da atmosfera refrigerada sobre o perfil de metabólitos secundários de pitaia vermelha	Luana Scapin	Edital nº 23/2019 PROPPI-DAE	6

Subtotal: 19.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria DG-SMO n.º 15/2020	Encargo de responsabilidade pelo Laboratório de Análise Instrumental	2
Portaria DG-SMO n.º 16/2020	Membro do Grupo de Trabalho responsável pelo processo de revisão do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	2

Subtotal: 4.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria DG-SMO n.º 88/2020	NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 23/04/2020 18:29:16

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
11/02/2020 10:15:26	27/03/2020 14:34:25