

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Urupema
Nome:	Larice Steffen Peters
Siape:	2149191
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ADMINISTRAÇÃO
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	24	4. Gestão e Representação	8
2. Atividades de Pesquisa	8	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	Graduação	Superior em Tecnologia de Alimentos	Empreendedorismo	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Superior em Viticultura e Enologia	Empreendedorismo: ministrada em conjunto com CST Alimentos	Sim	0	55	0
Periódica	Não	Graduação	Superior em Viticultura e Enologia	Comércio Internacional	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Administração	Fundamentos Administração - turma B	Sim	60	55	3

Subtotal: 9.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas	
Atividades realizadas conforme o planejado	

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9

Subtotal: 9.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividades realizadas conforme o planejado	

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Dois alunos na pós-graduação EAD em Gestão Pública	1

Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Dois alunos na pós-graduação EAD em Gestão Pública	1
---	--	---

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Atividades realizadas conforme o planejado

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	Connect Smart - SINAPSE da inovação		FAPESC	4
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E INOVAÇÃO NA GASTRONOMIA		Projeto Fluxo contínuo: 25/FC/PROPPI/2018	2
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Projeto Piloto dos Centros Vocacionais de Tecnologia e Inovação em Santa Catarina: aplicação a região serrana		Declaração Universidade Federal.	2

Subtotal: 8.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O projeto Connect smart foi executado conforme o planejado.

O Projeto Desenvolvimento de produtos e inovação na gastronomia está em execução.

Surgiu a demanda de parcerias na elaboração de projetos e ações com o núcleo de pesquisas DESIS - UFSC, considerando essa realidade, foi conversado com a chefia imediata e com a direção do campus para a atuação da docente em atividades voltadas para a elaboração de parceria e projeto para o centro vocacional tecnológico da serra catarinense junto à UFSC, conforme declaração apresentada à coordenação de Pesquisa.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
58	Encargos relacionados aos Núcleo de Inovação Social (NIS)	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	A ser elaborada	CST Viticultura e enologia	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	A ser elaborada	CST Alimentos	0.5
Núcleo Docente Estruturante de Curso	14	Superior de Viticultura e enologia	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	13	Comissão de Avaliação de Atividades Complementares do CST em Viticultura e Enologia, do campus Urupema	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	58	Encargos relacionados aos Núcleo de Inovação Social (NIS)	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	80	Festa Junina	0.02
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	30	Organização das visitas técnicas	0.03
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	27	Inovação Social	0.02
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	29	PPC do curso de Engenharia de Alimentos:	0.05
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	26	Comissão de Permanência e Êxito	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	31	PPC do curso PROEJA/FIC	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	98	Comissão Permanente de Divulgação	0.88

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Atividades realizadas conforme o planejado

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 06/08/2018 17:00:40

Avaliador: rogerio.anese

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
02/03/2018 15:48:54	06/08/2018 16:56:53