

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2022-2

| 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 | 29.4 | 4. Gestão e Representação | 0.3 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 10.3 | 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 | Análise Sensorial | Não | 50 | 60 | 2.5 |
| Periódica | Não | Graduação | Curso Superior de Tecnologia em Alimentos | Análise Sensorial | Não | 68 | 60 | 3.4 |
| Periódica | Não | Graduação | Curso Superior de Tecnologia em Alimentos | Análise Instrumental | Não | 68 | 60 | 3.4 |
| Periódica | Não | Pós-Graduação | Mestrado Profissional em Viticultura e Enologia | Técnicas Analíticas para Vitivinicultura | Não | 45 | 60 | 2.25 |

Subtotal: 11.55

| 1.2 Atividades de organização de ensino | |
|---|-------|
| Atividade | CH |
| Atividades de organização de ensino | 11.55 |

Subtotal: 11.55

| 1.3 Atividades apoio ao ensino | | |
|---|---|-----|
| Tipo | Estudantes envolvidos | CH |
| Atendimento extraclasse | Segunda-feira das 13h30 às 15h30 | 2 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | Não se aplica | 1 |
| Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado) | Cassia Savi | 1 |
| Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado) | Graciela Heck; Dandara Dalla Rosa | 1 |
| Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores | Erica Cappellaro, Giovanna Mantovani, Maria Paula Zanatta | 0.5 |
| Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado) | Jhenifer Barea e Maiara Spiecker | 0.5 |
| Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado) | Aline Paloschi e Natacha Cristina Demarco | 0.3 |

Subtotal: 6.30

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) | Mel de abelhas sem ferrão: estratégias de conservação para garantia de parâmetros de qualidade e para estabilidade de compostos bioativos | Thaiane Caroline Mezzalira | Edital de Chamada Pública Fapesc nº 23/2020 | 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) | Biodisponibilidade in vitro de antocianinas e atividade antioxidante de sucos de uva | Marcia Redecker e Larissa Arnold | Edital nº 02/2022/PROPPI/IFSC | 4 |
| Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente | Efeito da digestão gastrointestinal in vitro sobre compostos fenólicos e capacidade antioxidante de cereja-da-mata | Alessandra Sehn | Edital nº 02/2022/PROPPI/IFSC | 0.1 |
| Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente | Caracterização química e de qualidade de variedades de cereja-da-mata (Eugenia involucrata DC.) | Natacha Cristina Demarco | EDITAL Nº 39/2021/PROPPI/FO MENTOGP/SMO | 0.1 |
| Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificado pela instituição | Análise de Alimentos | | dgp.cnpq.br/dgp/espel hogrupo/3873553022 209009 | 0.1 |

Subtotal: 10.30

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 nº 76/2022 | Responsabilidade pelo Laboratório de Análise Instrumental | 0.1 |
| Portaria DG-SMO nº 137/2022 | Comissão Organizadora da XI Semana Nacional de Ciência e Tecnologia | 0.1 |

Subtotal: 0.20

4.3 Representação

| Tipo | Portaria | Representação | CH |
|--------------------------------------|----------------------------|--|-----|
| Núcleo Docente Estruturante de Curso | Portaria DG-SMO nº 88/2022 | NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos | 0.1 |

Subtotal: 0.10

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 15/10/2022 16:38:38

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração |
|-----------------------|------------------|
| 16/08/2022 16:21:32 | |