

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018-1

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	15	4. Gestão e Representação	21
2. Atividades de Pesquisa	3	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1		

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	Análise de Alimentos	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Estágio Obrigatório	Não	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Análise de Alimentos	Não	40	55	2

Subtotal: 7.00

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	4.5

Subtotal: 4.50

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Terça-feira (16:30 - 17:30) e Quarta-feira (18:30 - 19:30)	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Paloma Rocha	0.25
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Paloma Rocha e Jeferson Kolling	0.25
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

Subtotal: 3.50

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Valorização do resíduo agroindustrial da mandioca: caracterização físico-química da crueira e aplicação na formulação de biscoito tipo cookie sem glúten	Marines Marlete Stahlhofer	Chamada Pública FAPESC Nº 08/2016	1

Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Caracterização do leite fluido obtido em diferentes estações do ano quanto ao conteúdo de vitamina A, vitamina D, minerais e ácido linoleico conjugado	Jeferson Kolling	Chamada Pública FAPESC Nº 05/2017	1
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	COMPOSTOS BIOATIVOS, ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ANTIGLICÊMICA DO SUCO DA GUABIROBA (CAMPOMANESIA XANTHOCARPA BERG)	Paloma Rocha	Edital 02/2017 PROPPI-UNIVERSAL	1

Subtotal: 3.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Atividades de pesquisa como princípio educativo no curso superior de Tecnologia em Alimentos	Aline Balbinot; Patricia Schoenberger; Eduardo Lolato	Edital de Fluxo Contínuo	1

Subtotal: 1.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
245 de 01/02/2017	Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	FCC	20

Subtotal: 20.00

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	265 de 22/12/2017	Membro nato	0.5
Núcleo Docente Estruturante de Curso	xx	Membro nato	0.5

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 05/03/2018 15:57:38

Avaliador: tahis.bau

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
24/02/2018 15:50:50	