

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Urupema
Nome:	Carolina Pretto Panceri
Siape:	2280042
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ENOLOGIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	18.25	4. Gestão e Representação	16.75
2. Atividades de Pesquisa	5	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 Viticultura e Enologia	Química Enológica	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Superior em Viticultura e Enologia	Prática enológica	Sim	100	55	5
Periódica	Não	Graduação	Superior em Viticultura e Enologia	Análise Sensorial III	Sim	40	55	2

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Todas as componentes curriculares foram ministradas conforme plano de ensino aprovado no início do semestre.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	5.25

Subtotal: 5.25

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades de organização de ensino foram realizadas conforme previsto e foram essenciais para preparo das componentes curriculares ministradas.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Todas as atividades foram realizadas conforme previsto. O atendimento extra-classe foi realizado nas terças-feiras no período vespertino e às quartas-feiras no período matutino.

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	Ácidos orgânicos da uva e do vinho: efeito do processo de desidratação em ambiente controlado e vali	Cristiane A. Rota	02/2016/PROPPI	5

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Todas as atividades de pesquisa foram realizadas conforme cronograma do projeto. Neste período ainda foi realizada a submissão do projeto intitulado 'Métodos alternativos de manejo do vinhedo e seus efeitos sobre os atributos produtivos e qualitativos da uva e do vinho em região de altitude de Santa Catarina' na Chamada pública FAPESC nº 08/2016, o qual foi aprovado conforme o termo de outorga nº 2017TR000415.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
630/2017 - Publicado D.O.U. Seção 2 nº 43 de 03/03/2017 p.24.	Coordenadoria de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação	FG2	10

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Todas as atividades foram realizadas conforme demanda, dentre elas participação no encontro EPE 2017; orientação para coordenadores na submissão de projetos internos e externos; solicitação de pagamento de bolsistas e coordenadores (projeto didático-pedagógico), entre outros. Foi elaborado um relatório com todos os projetos de pesquisa que receberam fomento no IFSC-Urupema. Foi apoiada a participação do IFSC Urupema no instituto Órion - Lages; bem como foi conseguido uma cadeira de representação na Câmara Setorial da Uva e do Vinho do Estado de Santa Catarina.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria nº 041/2017	Responsável pelo laboratório de microvinificação	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

No primeiro semestre de 2017 diversas atividades de ensino e pesquisa foram realizadas no Laboratório de Microvinificação do Câmpus Urupema. Destaca-se a condução das disciplinas de Prática Enológica e Química Enológica onde foram realizadas vinificação em branco, rose e tinto, bem como vinificação especial para elaboração de espumante método tradicional. Foram executados projetos de pesquisa aprovados nos editais nº 10/PROPPI/2017 e nº 02/2016/PROPPI, os quais adquiriram utensílios e produtos enológicos para o laboratório. Neste semestre (2017/1) foi possível realizar o concerto da desengaçadeira do laboratório de microvinificação. Após a aprovação da dispensa de licitação o equipamento foi reparado, sendo adicionadas duas abas de proteção ao equipamento (uma superior e outra traseira) bem como alongamento das ates de desengace. Foram realizados orçamentos referente a instalação do equipamento de refrigeração e aquecimento dos tanques, o qual precisa de instalação elétrica e tubular até os tanques. Os orçamentos foram enviados ao setor financeiro do Câmpus Urupema para serem analisados e verificar os procedimentos de dispensa de licitação e reserva de verba para essa instalação.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	026/2017	Grupo de trabalho para organização de evento na área de viticultura e enologia	0.25
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	028/2017	Grupo de Trabalho - Elaboração do PPC do curso de Especialização em Produção de Bebidas Alcoólicas	0.25
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	029/2017	Grupo de trabalho para organização da participação do câmpus Urupema na Vindima	0.25
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	030/2017	Grupo de trabalho para elaboração do Projeto Pedagógico do Curso de Mestrado em Ciências Ambientais	3
Núcleo Docente Estruturante de Curso	042/2017	Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	1
Colegiados dos Campi	047/2016	Membro do Colegiado do Campus	1

Subtotal: 5.75

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Todas as atividades de representação foram realizadas conforme cronograma de trabalho de cada ação. Através das ações dos grupos de trabalho foi possível a participação do IFSc Urupema, com um stande no evento Vindima de Altitude em Abril 2017, na cidade de São Joaquim. A viabilidade de realizarmos um evento na área de viticultura e enologia no Câmpus também foi estudada, no entanto ainda não temos estrutura local para receber um evento de grande porte, por isso novos estudos serão realizados no futuro. Foi realizada a construção do PPC do curso de Especialização em Produção de Bebidas Alcoólicas. No GT Projeto Pedagógico do Curso de Mestrado em Ciências Ambientais foram realizadas diversas regiões e também participação em palestra com o Coordenador de área da Capes e a proposta do mestrado foi construída para submissão em Outubro de 2017. Dentre as atividades desenvolvidas com o Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia foi aprovado o regimento do consumo de bebidas e o regimento do colegiado do curso.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 07/07/2017 16:02:23

Avaliador: wilson.castello

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
09/02/2017 17:10:24	01/07/2017 14:57:29