

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/2

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	15	4. Gestão e Representação	21
2. Atividades de Pesquisa	4	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	Tecnologia em Alimentos	Análise Sensorial	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Análise Instrumental	Não	60	55	3
								Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas								
As unidades curriculares planejadas foram ministradas integralmente.								

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	4.5
Subtotal: 4.50	

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino								
As atividades de organização do ensino foram realizadas conforme planejamento.								

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Quarta-feira das 15h30 às 17h30.	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Paloma Rocha; Jeferson Kolling	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Não se aplica	1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Emily Taíz Bauer; Juliana Signori Ziani; Laura Thaís Kroth	0.5
		Subtotal: 4.50

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

As atividades de apoio ao ensino foram realizadas conforme planejado. Dois estágios obrigatórios do curso superior de Tecnologia em Alimentos estão em orientação, das alunas Vanessa Follmann e Marines Marlete Stahlhofer. Foi orientado um projeto integrador, que foi apresentado e aprovado. Foi orientado um trabalho de conclusão de curso, bem como, coorientado outros dois, todos apresentados e aprovados. Houve participação em todas as reuniões pedagógicas realizadas no semestre, além da realização de atendimentos ao discente em horário pré-estabelecido. Ademais, ocorreu participação em três bancas de projeto integrador do curso técnico em Agroindústria integrado ao Ensino Médio e quatro bancas de TCC do curso superior de Tecnologia em Alimentos.

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	Atividade anti-hipertensiva por inibição da enzima conversora de angiotensina de vinhos do Planalto Catarinense.	Jeferson Kolling e Thiago Odorczyk	Edital nº 02/2018	2
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.	Daiana Dionísio de Mello	Chamada Pública FAPESC nº 05/2017	2

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

As atividades de pesquisa foram realizadas conforme planejado. Os dois projetos de pesquisa mencionados foram coordenados, com orientação de três alunos bolsistas. Um artigo científico foi publicado na Revista de Ciências Agroveterinárias. Oito resumos foram redigidos e submetidos a eventos da área de alimentos. Dois grupos de pesquisa foram coordenados: Ciência e Tecnologia de Alimentos e, Análise de Alimentos.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Participação no projeto de extensão Hortoterapia: oficinas de produção vegetal na APAE de São Miguel do Oeste. Participação nas ações de extensão: III Semana Acadêmica de Tecnologia em Alimentos - IFSC/SMO, Oficina de Rotulagem de Alimentos e, Visita Técnica ao Grupo Fischer.

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

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

As atividades referente à coordenação do curso superior de Tecnologia em Alimentos foram realizadas sem inconsistências, incluindo a avaliação do curso superior de Tecnologia em Alimentos pelo INEP.

4.2 Designação (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Como responsável pelo Laboratório de Análise Sensorial, foram realizadas atividades relativas a organização documental.

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	84 de 28/03/2018	Membro nato	0.5

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As atividades de representação foram executadas sem inconformidades, constando da condução de reuniões do colegiado e NDE, além de organização documental.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Participação no congresso 7th BrMASS e 4th Br PROT, realizado de 08 a 12 de dezembro de 2018.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 11/02/2019 14:36:18

Avaliador: tahis.bau - Parecer conclusivo: O(a) servidor(a) atendeu as recomendações solicitadas na elaboração do PSAD, portanto, teve seu RSAD aprovado.

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
24/07/2018 19:35:46	17/12/2018 19:45:17