

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2023-2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Urupema
<b>Nome:</b>	Marcos Roberto Dobler Stroschein
<b>Siape:</b>	1823820
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	BIOQUÍMICA / MICROBIOLOGIA
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	25.5	3. Atividades de Extensão	0
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	9
2. Atividades de Pesquisa	4.5	5. Atividades de Capacitação	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	Curso Superior de Viticultura e Enologia	Microbiologia Geral	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Viticultura e Enologia	Bioquímica	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Engenharia de Alimentos	Biotechnology	Não	40	60	2
Periódica	Não	Pós-Graduação	Programa de Pós-graduação em Viticultura e Enologia	Metodologia e desenvolvimento de projetos profissionais	Não	45	60	2.25

Subtotal: 10.25

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.25

Subtotal: 10.25

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Theo Piucco Rocker	1
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Mariana Dullius	0.5
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Liliane Coutinho dos Santos	0.5
Atendimento extraclasse	Curso Superior de Viticultura e Enologia - Microbiologia Geral Curso Superior de Viticultura e Enologia - Bioquímica Curso Superior de Engenharia de Alimentos - Biotecnologia Programa de Pós-graduação em Viticultura e Enologia - Metodologia e desenvolvimento de projetos profissionais	2

**Subtotal: 5.00**

#### 1.4 Projetos de Ensino (não informado)

### 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	INOVAÇÃO TECNOLÓGICA E SUSTENTABILIDADE NO PROCESSO INDUSTRIAL VINÍCOLA		EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA FAPESC Nº 36/2021	0.5
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)	EFEITO FUNGICIDA IN VITRO DE AGENTES MICROBIOLÓGICOS E SEMIOQUÍMICOS NO CONTROLE DE PODRIDÃO CINZENTA (Botrytis cinerea) EM UVA.		EDITAL UNIVERSAL PROPPI IFSC 02/2023	1
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	EFEITO FUNGICIDA IN VITRO DE AGENTES MICROBIOLÓGICOS E SEMIOQUÍMICOS NO CONTROLE DE PODRIDÃO CINZENTA (Botrytis cinerea) EM UVA.	Bruno de Almeida Cruz	EDITAL UNIVERSAL PROPPI IFSC 02/2023	1
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)	Alternativas sustentáveis para o envase de vinho.		EDITAL PROPPI/DAE IFSC 03/2023	1
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Alternativas sustentáveis para o envase de vinho.	JOAO GUILHERME MATHIAS FERNANDA CRISTINA MOSER	EDITAL PROPPI/DAE IFSC 03/2023	1

**Subtotal: 4.50**

### 3. Atividades de Extensão (não informado)

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema Nº 93 de 14 de julho de 2022	Coordenador do Curso de Pós-Graduação: Mestrado Profissional em Viticultura e Enologia do Câmpus Urupema	FCC	7

**Subtotal: 7.00**

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema Nº 21, de 1 de março de 2023	Responsável pelo Laboratório de Microbiologia	1

Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema N° 21, de 1 de março de 2023	Coletivo docente do Curso de Especialização em Tecnologia de Bebidas Alcoólicas	0.1
---	---	-----

**Subtotal: 1.10**

<b>4.3 Representação</b>			
<b>Tipo</b>	<b>Portaria</b>	<b>Representação</b>	<b>CH</b>
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema N° 84, de 6 de junho de 2023	o Grupo de Trabalho para Estudo de Proposta EMI	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	A ser definida	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	0.1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	A ser definida	Núcleo Docente Estruturante-NDE do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	0.1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema N° 21, de 1 de março de 2023	Grupo de Trabalho para o estudo de readequação dos espaços físicos do Câmpus	0.1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema N° 98, de 6 de julho de 2023	Comissão Permanente de Avaliação de Bens do Câmpus	0.1

**Subtotal: 0.90**

<b>5. Capacitação</b>			
<b>Título</b>	<b>Portaria</b>	<b>Tema</b>	<b>CH</b>
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema N° 104, de 20 de julho de 2023	Curso básico de atendimento a emergências	1

**Subtotal: 1.00**

<b>PARECER CONCLUSIVO</b>	
Aprovado pela chefia em 26/09/2023 15:09:15	
Avaliador: carolina.panceri - Aprovado. Atividades docentes atendem as normativas vigentes e flexibilizações autorizadas (Res. CONSUP 23/2014; CONSUP 26/2019; CEPE 100/2019; e CEPE 110/2022).	

<b>Informações sobre preenchimento do plano</b>	
<b>Preenchimento inicial</b>	<b>Última alteração</b>
25/07/2023 16:04:31	21/09/2023 14:04:03