

Plano de Trabalho Docente

Docente: Evandro Ficagna	
Área de Conhecimento: Enologia	Período Compreendido: 2022/1
Categoria: Magistério EBTT	Regime de Trabalho: 40h - DE

Aulas

Componente curricular – Curso – CH Semanal (h:min)

Vinificações I - Tecnologia em Viticultura e Enologia – 2:30

Refrigeração - Tecnologia em Alimentos - 2:30

Metodologia da Pesquisa – Tecnologia em Viticultura e Enologia - 1:30

Derivados da Uva e do Vinho – Tecnologia em Viticultura e Enologia - 0:50

Metodologia e Desenvolvimento de Projetos Profissionais – Mestrado Profissional em Viticultura e Enologia – 1:40min

Atividades Complementares de Ensino

Atendimento ao Estudantes (dia e horário): Segunda-feira (21h-22h); terça-feira (15h-17h); quarta-feira (15h-17h) ; quinta-feira (15h30min - 17h); sexta-feira (15h – 16h)

Atividades de Pesquisa

Coordenador - Influência da presença residual de diferentes fungicidas sobre a fermentação alcoólica de mosto de uva. EDITAL IFRS Nº 12/2022– FOMENTO INTERNO 2022/2023

Atividades de Extensão

Atividades Administrativas

Atividade	Portaria
Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia	PORTARIA Nº 6, DE 14 DE JANEIRO DE 2022
Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia.	PORTARIA Nº 78, DE 05 DE ABRIL DE 2022
Colegiado do Curso de Especialização em Viticultura	PORTARIA Nº 79, DE 19 DE MARÇO DE 2018
Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.	PORTARIA Nº 65, DE 30 DE MARÇO DE 2022
Comissão Permanente de Formatura do Campus Bento Gonçalves do IFRS	PORTARIA Nº 62, DE 29 DE MARÇO DE 2022

Bento Gonçalves, 11 de abril de 2022.

Docente

Coordenador Pedagógico

Diretor de Ensino