

Plano de Trabalho Docente

Docente: Simone Bertazzo Rossato	
Área de Conhecimento: Enologia	Período Compreendido: 2022/1
Categoria: Professor EBTT	Regime de Trabalho: 40 h DE

Aulas

Componente curricular – Nome do Curso – CH Semanal (h:min)
Química enológica – Tecnologia em Viticultura e Enologia – 4h10 min
Derivados da Uva e do Vinho -- Tecnologia em Viticultura e Enologia – 3 h00 min – dividida com os professores Evandro Ficagna e Luciano Manfrói
Introdução à viticultura e enologia -- Tecnologia em Viticultura e Enologia – 1h40 min – Dividida com o professor Eduardo Giovaninni
Análise sensorial I - – Tecnologia em Viticultura e Enologia – 1 h 40 min – Dividida com a professora Giselle Ribeiro de Souza e Júlio Meneguzzo.

Atividades Complementares de Ensino

Atendimento ao Estudantes (dia e horário: 5ª feira: 13h00 – 17h00)
Formação docente (dia e horário): 4ª: 13h30 às 17h30
Preparação didática: 2ª feira: 7h30- 12h00 e 14h00 – 17h00,; 3ª feira: 7h30 -12h00, 4ª feira: 7h30-12h00,; 5ª feira 7h30- 12h00; 6ª feira: : 7h30- 12h00
Projetos de ensino (Título do projeto e número do edital):

Atividades de Pesquisa

Influência da presença residual de diferentes fungicidas sobre a fermentação alcoólica de mosto de uva -EDITAL IFRS Nº 12/2022 - FOMENTO INTERNO PARA PROJETOS DE PESQUISA E INOVAÇÃO 2022/2023
Líder de grupo de pesquisa CVE
Coordenadora do laboratório Central Analítica (anexo ao laboratório de enoquímica)

Atividades de Extensão

Análise dos rótulos de estabelecimentos cadastrados no Programa de Agroindústria Familiar do Município de Bento Gonçalves - 2021/2022- EDITAL IFRS Nº 013/2022 – AUXÍLIO INSTITUCIONAL À EXTENSÃO 2022
--

Atividades Administrativas

Atividade	Portaria
Colegiado do CSTVE	PORTARIA Nº 078, DE 05 DE ABRIL DE 2022

Bento Gonçalves, 14 de abril de 2022.

Docente

Coordenador Pedagógico

Diretor de Ensino