

Plano de Trabalho Docente

Docente: Simone Bertazzo Rossato				
Área de Conhecimento: Enologia		Período Compreendido: 2022/2		
Categoria: Professor EBTT	Regime de Trabalho: 40 h DE			

Aulas

Componente curricular - Nome do Curso - CH Semanal (h:min)

Bioquímica – Curso superior de tecnologia em viticultura e enologia (3h:20 min)

Química Enológica II – Curso técnico integrado em viticultura e enologia (3h:20 min)

Química Enológica III - Curso técnico integrado em viticultura e enologia (3 h:20 min)

Atividades Complementares de Ensino

Atendimento aos Estudantes (dia e horário): 3ª feira: 13h00 – 17h00 e 4ª feira: 8h30 – 10h30.

Formação docente (dia e horário): 4º: 13h30 às 17h30

Preparação didática: 2ª feira: 7h30- 12h00; 2ª feira: 14h00 - 18h00; 3ª feira: 7h30 -12h00; 6ª feira: 7h30- 10h00.

Orientação de alunos na elaboração de relatório de estágio do Curso Técnico em Viticultura e Enologia.

Orientação de alunos na elaboração de Trabalhos de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia.

Atividades de Pesquisa

Título do projeto e número do edital.

Influência da presença residual de diferentes fungicidas sobre a fermentação alcoólica de mosto de uva EDITAL IFRS № 12/2022 - FOMENTO INTERNO PARA PROJETOS DE PESQUISA E INOVAÇÃO 2022/2023 - PROJETOS DE PESQUISA E INOVAÇÃO — Colaboração no projeto.

Líder do grupo de pesquisa CVE – Ciência, Viticultura e Enologia.

Atividades de Extensão

Análise dos rótulos de estabelecimentos cadastrados no Programa de Agroindústria Familiar do Município de Bento Gonçalves - 2021/2022 – Edital IFRS nº 57/2020 – Registro de ações de extensão – Fluxo Contínuo 2021/2022.

Atividades Administrativas		
Atividade	Portaria	
Colegiado CSTVE	252/2022	
Núcleo Docente Estruturante do CSTVE	280/2022	

Bento Gonçalves, 11 de outubro de 2022.

Docente	Coordenador Pedagógico	Diretor de Ensino