

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/2

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Fernando Sanches De Lima
Siape:	2284030
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	29.95	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	6.55	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1.5		

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	Técnico	Agroindústria integrado ao ensino médio - Turma 1	Higienização e Legislação Sanitária	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Agroindústria integrado ao ensino médio - Turma 2	Higienização e Legislação Sanitária	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Legislação e Registro de Produtos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Operações Unitárias II	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos	Não	40	55	2

Subtotal: 11.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Todas as unidades curriculares descritas acima foram ministradas de acordo com as respectivas cargas horárias.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.75

Subtotal: 8.75

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
O principal procedimento didático-metodológico utilizado para o ensino foi a aula expositiva e dialogada. Portanto, as atividades de organização de ensino envolveram muita pesquisa a fim de que a abordagem dada pudesse ser compreendida pelos alunos e estivesse voltada à realidade regional. Houve várias atividades avaliativas ao longo do semestre que demandaram tempo para a elaboração e correção das mesmas.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH

Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Boas práticas em panificadoras de São Miguel do Oeste - Alicia Loose, Elivelton Zambiasi, Luana de Luca, Luana Pinto e Mateus Agnol	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Efeito inibitório de extrato de maçã sobre enzimas digestivas: Mariana Demarco e Maira Perin.	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Efeito antifúngico de extrato de osmarin: Claudimara da Silva Portela.	2
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	Tratamento térmico de vísceras de suínos: Josieli Teixeira. Efeito inibitório de extrato de maçã sobre enzimas digestivas: Mariana Demarco e Maira Perin. Efeito antifúngico de extrato de osmarin: Claudimara da Silva Portela.	0.2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extra-classe a discentes	15:05 às 17:05 h	2

Subtotal: 10.20

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Os atendimentos extra-classe a discentes foram realizados na biblioteca do câmpus. Nos dias em que não houve a procura dos alunos por atendimento, a carga horária reservada a essa atividade foi utilizada para a organização de ensino. Houve orientação do desenvolvimento de um projeto

integrador e dois trabalhos de conclusão de curso, conforme o programado.

Os alunos foram orientados de forma presencial e à distância.

Além disso, houve a participação do docente como banca avaliadora de dois projetos integradores: \\\\\"Modelagem matemática na otimização de um sistema leiteiro\\\\\\\" (Jacson Erlo, Matheus Mendes, Raqueli Norbak, Sabrina Gawski, Vinícius Pinto e Wesley Medeiros) e \\\\\"Obtenção e caracterização de farinha da casca do abacaxi\\\\\\\" (Alessandra Paloschi, Karine Bolsoni, Makely Wingert e Tiffany Almeida) e dois trabalhos de conclusão de curso: \\\\\"Efeito do tempo e temperatura de cozimento na cor e textura de estômagos suínos\\\\\\\" (Josieli Teixeira) e Caracterização físico-química de crueira e aplicação na formulação de biscoito tipo cookie (Edirlene Herberle, Taisa de Luca e Thais Rubini).

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Efeito inibitório de extrato de maçã sobre enzimas digestivas. Efeito antifúngico de extrato de osmarin.	Mariana Demarco, Maira Perin e Claudimara da Silva Portela.	Trabalho de conclusão de curso	1
Participação na equipe editorial de revistas científicas	Journal of Food Research	-	http://www.ccsenet.org/journal/index.php/jfr/about/editorialTeam	1
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Efeitos do tempo e temperatura sobre o conteúdo de açúcares ao longo da hidratação da soja	-	-	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Valorização do resíduo agroindustrial da mandioca: caracterização físico-química da crueira e aplicação na formulação de biscoito tipo cookie sem glúten	Marinês Stahlhofer Paloma Rocha Eduardo Lolato	Chamada Pública FAPESC Nº 08/2016	2.55

Subtotal: 6.55

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

As atividades foram cumpridas conforme o programado. O docente revisou 1 artigo para o periódico Journal of Food Research e avaliou 4 resumos simples ou expandidos, encaminhados pela Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação do IF Farroupilha e IFPR - câmpus Paranavai. Destaca-se que o docente redigiu um projeto de pesquisa intitulado "Aproveitamento da crueira de mandioca para a produção de enzimas lignocelulolíticas por cultivo em estado sólido", conforme edital de chamada pública FAPESC nº 05/2017 de apoio a projetos de pesquisa aplicada do Instituto Federal de Santa Catarina.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Suporte técnico para a segurança alimentar de queijo colonial produzido com leite cru	Claudimara Portela	CHAMADA INTERNA Nº 03/2016 - APROEX 03/2016	0.5
Participação em ações de extensão	Visita às empresas Aurora Lácteos - Pinhalzinho e Realta Alimentos - Cunha Porã.	Curso Técnico em Agroindústria - 4º ano - Turmas 1 e 2	CHAMADA INTERNA Nº 03/2016 - APROEX 03/2016	0.5
Participação em ações de extensão	Auxílio na organização da semana acadêmica de Tecnologia em Alimentos.	Tecnologia em Alimentos	-	0.5

Subtotal: 1.50

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

As atividades propostas foram cumpridas de acordo com o programado. Ressalta-se que o docente ministrou, juntamente com a docente Stefany Grützmann Arcari, um minicurso sobre rotulagem de alimentos para funcionários da empresa Dipães (Paraíso-SC).

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria interna IFSC/SMO nº 023/2017	Responsável pelo laboratório de bromatologia	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As demandas do laboratório de bromatologia foram atendidas de acordo com as necessidades. Quando não houve demandas, a carga horária foi utilizada para atividades de organização de ensino e orientações no desenvolvimento de projeto de integrador e trabalho de conclusão de curso.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria Interna IFSC/SMO nº 91/2016	NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

O docente participou de todas as reuniões programadas do núcleo docente estruturante. Além disso, cumpriu as atividades que se prontificou nas reuniões: redação da proposta de oferta do minicurso de manipulação de alimentos na Unidade Prisional Avançada de São Miguel do Oeste e redação de projeto de pesquisa submetido à FAPESC.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 02/02/2018 12:21:59

Avaliador: tahis.bau

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
30/07/2017 16:22:15	24/11/2017 22:32:00