

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-2

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	19	4. Gestão e Representação	21
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0		

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	Tecnologia em Alimentos	Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos	Não	40	55	2	
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Operações Unitárias II	Não	60	55	3	
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Legislação e Registro de Produtos	Não	40	55	2	
								Subtotal: 7.00	

Resumo das atividades: 1.1 Aulas	
<p>Todas as unidades curriculares descritas acima foram ministradas de acordo com as respectivas cargas horárias.</p> <p>Destaca-se que o docente ministrou um minicurso sobre Rotulagem de Alimentos em parceria com a Vigilância Sanitária de Maravilha-SC, auxiliou na condução do minicurso sobre programas de autocontrole na indústria de alimentos junto ao CONSAD, além de ter conduzido duas aulas no Programa Mulheres SIM do câmpus.</p>	

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	5.25
Subtotal: 5.25	

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino	
<p>A principal metodologia de abordagem utilizada para o ensino das unidades curriculares foi a aula expositiva e dialogada, com algumas atividades práticas e de extensão. 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.</p>	

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	-	2
Atendimento extraclasse	Quarta feira: 15:15 às 17:15 h	2

Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Efeitos da temperatura e da umidade no cultivo de <i>Pleurotus albidus</i> em crueira de mandioca sobre a atividade de beta-glicosidases - Adair Bernardi (TCC de Tecnologia em Alimentos)	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Efeito da redução de sódio nos parâmetros físico-químicos, microbiológicos e sensoriais de queijo colonial - Cleomar E. Tacca e Éberson C. Oliveira (TCC de Tecnologia em Alimentos)	1
Supervisão e orientação direta de estágio	Diagnóstico das adequações necessárias para a solicitação de registro de leite pasteurizado integral em um laticínio do extremo oeste Catarinense sob o serviço de inspeção municipal	0.75

Subtotal: 6.75

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.

Os alunos foram orientados de forma presencial e à distância quanto à execução do trabalho de conclusão de curso.

Além disso, houve a participação do docente como banca avaliadora de projetos integradores e trabalhos de conclusão de curso.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) n° 290, de 31 de janeiro de 2019	Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	FCC	20

Subtotal: 20.00

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Foram realizadas atividades de Coordenação de Curso de acordo com as atribuições da função, tais como condução e encaminhamentos de reuniões do Núcleo Docente Estruturante e Colegiado do Curso; acompanhamento de rematrículas e desempenhos dos estudantes; realização do processo seletivo simplificado para a contratação de professor substituto, entre outras responsabilidades.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 127, de 14 de junho de 2019	Membro do Colegiado do Curso de Tecnologia em Alimentos	0.25
Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 57, de 13 de março de 2019.	Membro do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Tecnologia em Alimentos	0.25

Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 129, de 24 de junho de 2019	Membro do Grupo de Trabalho responsável pelo processo de revisão do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos	0.5
----------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Foram desempenhadas as atividades como membro presidente do Colegiado de Curso e do Núcleo Docente Estruturante, de acordo com as atas de reunião.

Destaca-se que a revisão das ementas do PPC foi iniciada, mas não finalizada por todos os docentes.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 21/02/2020 21:04:18

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
28/07/2019 10:54:29	04/12/2019 20:42:21