

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2016/2

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	32	4. Gestão e Representação	3.25
2. Atividades de Pesquisa	4.75	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	Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Operações Unitárias II	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Qualidade na Indústria de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Agroindústria Integrado ao Ensino Médio	Instalações Agroindustriais e Desenvolvimento de Novos Produtos_Turma A	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Agroindústria Integrado ao Ensino Médio	Instalações Agroindustriais e Desenvolvimento de Novos Produtos_Turma B	Sim	40	55	2

Subtotal: 13.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Todas as unidades curriculares descritas acima foram ministradas de acordo com as respectivas cargas horárias. Além disso, foram organizadas e realizadas visitas técnicas registradas como ações de extensão.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13

Subtotal: 13.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

O principal procedimento didático-metodológico utilizado para o ensino das unidades curriculares 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 orientação e correção das mesmas. Por exemplo, pode-se citar o manual de boas práticas de fabricação e o preenchimento dos formulários do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPC).

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	-	2
Atendimento extra-classe a discentes	Terças feiras das 15:00 às 17:00 h	2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Ana Slaviero, Aline Balbinot, Hellen Pizzeta, Mariana Garlet: Caracterização físico-química e microbi	2

Subtotal: 6.00

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 para a execução de um projeto integrador, assim como a correção do trabalho final escrito. Os alunos foram orientados de forma presencial (auxílio na execução das análises) e à distância (acompanhamento do andamento e correção do trabalho escrito).

Além disso, houve a participação do docente como banca avaliadora de dois projetos integradores.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Frozen yogurt light adicionado de probióticos e polpas de maçãs: compostos bioativos e potencial ini	Eduardo Lolato e Claudimara da Silva Portela	Chamada Interna nº 01/2016	2
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Frozen yogurt light adicionado de probióticos e polpas de maçãs: compostos bioativos e potencial ini	Eduardo Lolato e Claudimara da Silva Portela	Chamada Interna nº 01/2016	2.75

Subtotal: 4.75

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

A orientação de bolsistas foi conduzida por meio do acompanhamento de leitura de artigos científicos. Contudo, não foi possível o início da realização de testes preliminares em função do tempo demandado à organização das atividades de ensino.

O docente revisou um artigo para o periódico Journal of Food Research.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

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
PRT n° 1999 de 07/07/2016	Substituto da Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
PRT interna IFSC/SMO n° 33/2016	Chefe do Laboratório de Cromatografia	0.25
PRT interna IFSC/SMO n° 37/2016	Chefe do Laboratório de Análise Sensorial	0.25

Subtotal: 1.50

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Durante o período de substituição da coordenação de curso houve participação no processo de transferência externa de alunos para o curso superior de Tecnologia em Alimentos. Além disso, houve acompanhamento da rematrículas dos alunos regulares.

As atividades de Chefe de Laboratório foram realizadas parcialmente. Houve acompanhamento da montagem das divisórias dos laboratórios de análise sensorial e de pesquisa. Essa acompanhamento também foi realizado pelas Técnicas de Laboratório.

A carga horária não cumprida para essa atividade foi destinada às reuniões e atribuições como participante do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso superior de Tecnologia em Alimentos e elaboração, juntamente com outros servidores, de um regulamento para o uso dos laboratórios do câmpus.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
	PRT Interna IFSC/SMO n° 134/2016	Regulamento para uso dos laboratórios	1
	PRT Interna IFSC/SMO n° 127/2016	Avaliação do Edital de Transferência Interna, Externa e Retorno do curso superior de Tecnologia em A	0.25
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria Interna IFSC/SMO n° 91/2016	NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.25
	Portaria Interna IFSC/SMO n° 111/2016	Revisão do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.25

Subtotal: 1.75

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Houve participação em reuniões semanais para elaboração de um regulamento para uso dos laboratórios. O referido documento foi submetido à avaliação do colegiado do câmpus e aprovado.

Durante o período de substituição da coordenação de curso houve participação no processo de transferência externa de alunos para o curso superior de Tecnologia em Alimentos.

Foram realizadas algumas reuniões do NDE para discussões acerca do processo de avaliação do curso superior de Tecnologia em Alimentos, regulamentos sobre trabalho de conclusão de curso e atividades complementares, aquisição de livros e distribuição de unidades curriculares.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 16/02/2017 09:34:24

Avaliador: tahis.bau

Informações sobre preenchimento do plano	
Preenchimento inicial	Última alteração
19/08/2016 16:27:24	03/12/2016 18:47:20