

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018-1

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	25	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	8	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	4		

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 - 4º ano	Higienização e Legislação Sanitária	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Introdução à Tecnologia em Alimentos	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Operações Unitárias I	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Atividades complementares	Não	20	55	1

Subtotal: 9.00

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	6

Subtotal: 6.00

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	-	2
Atendimento extra-classe a discentes	Terças feiras: 15:15 às 17:15 h	2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Verificação do atendimento da rotulagem de alimentos embalados, comercializados em São Miguel do Oeste, com as legislações vigentes - Camila Tonsak, Luana Tainá Fiametti e Shirlei Summach.	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Cultivo em estado sólido de <i>Pleurotus albidus</i> em crueira de mandioca para a produção de enzimas lignocelulolíticas - Marcieli Zampieron, Gabriela Paula Tamankievies	2
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	-	1

Supervisão e orientação direta de estágio	Aline Casagrande (VERIFICAÇÃO DAS NORMAS TÉCNICAS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, E DESCRIÇÃO DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS PARA O DESENVOLVIMENTO DO LAYOUT DE UM LATICÍNIO)	1
---	--	---

Subtotal: 10.00

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	Aproveitamento da crueira de mandioca para a produção de enzimas lignocelulolíticas por cultivo em estado sólido	Letícia Cadoná	Edital de Chamada Pública Fapesc Nº 05/2017 - Apoio à Projetos de Pesquisa Aplicada do Instituto Federal de Santa Catarina.	2
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Aproveitamento da crueira de mandioca para a produção de enzimas lignocelulolíticas por cultivo em estado sólido	Letícia Cadoná	Edital de Chamada Pública Fapesc Nº 05/2017 - Apoio à Projetos de Pesquisa Aplicada do Instituto Federal de Santa Catarina	2
Participação na equipe editorial de revistas científicas	Journal of Food Research	-	http://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	Avaliação da atividade antifúngica in vitro de extrato de Lavandula angustifolia. Mill e aplicação em pacotes de pães integrais fatiados	Claudimara da Silva Portela	-	1
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Desenvolvimento de frozen-yogurt diet adicionado de maçã: conteúdo total de compostos fenólicos e atividade antioxidante	Mariana Demarco e Maira Perin	-	1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Parameters of the fermentation of soybean flour by Monascus purpureus or Aspergillus oryzae on the production of bioactive compounds and antioxidant activity	Co-autor	FOODCHEM-D-17-05782	1

Subtotal: 8.00

3. Atividades de Extensão				
Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em ações de extensão	Oficina de capacitação em APPCC	-	-	1
Participação em ações de extensão	Capacitação em manipulação de alimentos	-	-	1
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Rotulagem de alimentos	-	-	2

Subtotal: 4.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria interna IFSC/SMO nº 023/2017	Responsável pelo laboratório de bromatologia	1
Portaria nº 55, de 9 de março de 2018	Comissão de Padronização para processos licitatórios realizados pelo IFSC câmpus São Miguel do Oeste,	1

Subtotal: 2.00

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

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 12/03/2018 16:29:44

Avaliador: tavis.bau

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
28/02/2018 16:24:44	12/03/2018 16:13:29