

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Marcelo Boer Grings
Siape:	3142049
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	38.8	4. Gestão e Representação	1.2
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	Superior em Alimentos	Química Analítica	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Agroecologia	Tecnologia de Produtos Agroecológicos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior em Alimentos	Estatística Aplicada	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior em Alimentos	Tecnologia de Carnes e Pescado	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Análises químicas, turma A	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Análises químicas, turma B	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Análises químicas	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Noções de Operações Unitárias, turma A	Sim	10	55	0.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Noções de Operações Unitárias, turma B	Sim	10	55	0.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Noções de Operações Unitárias	Não	30	55	1.5

Subtotal: 17.50

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As disciplinas do Curso Técnico Integrado em Alimentos foram desenvolvidas de acordo com o previsto, utilizando a estrutura de laboratórios disponível para a realização das aulas teóricas e práticas. As atividades desenvolvidas atendem os objetivos de ensino e aprendizagem previstos no PPC do curso. A disciplina do Curso Técnico em Agroecologia (concomitante) foi desenvolvida atendendo as expectativas, realizando aulas práticas nas dependências do Campus Canoinhas para embasar as discussões teóricas. As atividades desenvolvidas no curso Superior em Alimentos atenderam os objetivos de ensino e aprendizagem descritos no PPC do curso, onde, aulas práticas e teóricas foram ministradas para propiciar o melhor aprendizado do discente.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	17.13

Subtotal: 17.13

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As horas destinadas a organização de ensino foram utilizadas para o atendimento aos discentes dos diversos cursos, além de, permitirem a organização e o desenvolvimento de materiais didáticos para as aulas teóricas e práticas ministradas durante o período.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso	Bárbara Cristine Moraes Thiago Aguiar Portela	0.17

Subtotal: 4.17

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Atendimento extra-classe - os horários foram disponibilizados aos estudantes e estão registrados na Agenda Zimbra, e foram combinados horários extras quando da necessidade dos discentes.

As reuniões pedagógicas ocorreram normalmente as quartas-feiras, entre 17h e 30 min e 18h e 30 min. Todas as reuniões foram registradas na Agenda Zimbra.

As participações em banca ocorreram no dia 25/11 (discente Bárbara Cristine Moraes) e no dia 13/12 (Thiago Aguiar Portela), ambas registradas na Agenda Zimbra.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Não houve atividade desenvolvida nesta área.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Não houve atividade desenvolvida nesta área.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Não houve atividade desenvolvida nesta área.

4.2 Designação (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Não houve atividade desenvolvida nesta área.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	A definir	Colegiado do curso superior de tecnologia em alimentos	1

Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 133, de 16 de agosto de 2019	Comissão de Reconhecimento de Saberes dos Componentes Curriculares de Tecnologia de Carnes e Pescados e Embalagens de Alimentos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Servidores: MARCELO BOER GRINGS e CLEOCI BENINCA.	0.2
---	---	---	-----

Subtotal: 1.20

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Não houve atividade desenvolvida nesta área.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 28/02/2020 17:49:11

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
30/07/2019 13:23:58	17/02/2020 15:31:42