

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/1

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	31.5	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	5	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.5		

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	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Introdução à Tecnologia de Alimentos	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Análise de Alimentos	Não	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Operações Unitárias I	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Trabalho de conclusão de curso I	Sim	40	55	2

Subtotal: 12.00

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	9.5

Subtotal: 9.50

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 elaboração e correção das mesmas.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	-	2
Atendimento extra-classe a discentes	Quartas-feiras das 15:00 às 17:00 h	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Mariana Demarco e Maira Perin: efeito inibitório de extrato de maçã sobre enzimas digestivas	2

Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Claudimara da Silva Portela: caracterização microbiológica de queijo colonial produzido com leite cr	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Mariana Demarco: Acompanhamento das atividades desenvolvidas no setor de controle de qualidade da in	1
Supervisão e orientação direta de estágio	Joseli Teixeira: Avaliação dos parâmetros de qualidade de vísceras brancas de suínos	1

**Subtotal: 10.00**

### 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 da redação de um projeto integrador e dois projetos de trabalho de conclusão de curso.

Ressalta-se que o tema do trabalho da discente Claudimara Portela foi alterado para: Avaliação da atividade antifúngica do extrato hidroalcoólico de *Lavandula angustifolia* Mill. sobre pães integrais.

Os alunos foram orientados de forma presencial (direcionamento dos tópicos do trabalho) e à distância (acompanhamento do andamento e correção do trabalho escrito).

Além disso, houve a participação do docente como banca avaliadora de dois pré-projetos integradores e 1 pré-projeto de trabalho de conclusão de curso.

Destaca-se que o docente ministrou aulas de reforço de Análise de Alimentos (1 h/semana) e Operações Unitárias I (1 h/semana) às segundas-feiras e quartas-feiras a partir do dia 05/junho/2017, de acordo com o Projeto Permanência e Êxito 2017 (Portaria Interna IFSC/SMO nº 152/2017).

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Valorização do resíduo agroindustrial da mandioca: caracterização físico-química da crueira e aplica	-	Chamada Pública FAPESC Nº 08/2016	1
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 aplica	-	Chamada Pública FAPESC Nº 08/2016	1
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	Chamada Interna nº 01/2016	2
Participação na equipe editorial de revistas científicas	Journal of Food Research	-	<a href="http://www.ccsenet.org/journal/index.php/jfr/about/editorialTeam">http://www.ccsenet.org/journal/index.php/jfr/about/editorialTeam</a>	1

**Subtotal: 5.00**

### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

A orientação de bolsistas foi conduzida por meio do acompanhamento de leitura de artigos científicos. Não foi possível o andamento das atividades do projeto de pesquisa, pois as atividades de organização de ensino demandaram muito tempo. Esta carga horária também foi realocada para a orientação de projeto integrador e trabalhos de conclusão de curso.

Ressalta-se que o docente também participou da comissão responsável pela estruturação do projeto pedagógico de curso da formação inicial continuada com ensino fundamental (PROEJA FIC).

O docente revisou 1 artigo para o periódico Journal of Food Research e outros 2 projetos encaminhados pela Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação do IF Farroupilha.

### 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 da Silva Portela	CHAMADA INTERNA Nº 03/2016 - APROEX 03/2016	0.5

**Subtotal: 0.50**

#### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

O docente participou da coleta do leite na propriedade rural e determinação do cloro residual livre da água de abastecimento da agroindústria. Além disso, houve o acompanhamento parcial das análises microbiológicas do leite e da água.

### 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	2

**Subtotal: 2.00**

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Houve levantamento dos bens patrimoniais do laboratório de bromatologia e elaboração parcial dos procedimentos operacionais padronizados.

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria Interna IFSC/SMO nº 011/2017	Membro da comissão de avaliação de documentação de cotas de alunos ingressantes	0.5
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria Interna IFSC/SMO nº 91/2016	NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.5

**Subtotal: 1.00**

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Houve participação da comissão de avaliação de documentação de cotas de alunos ingressantes nos cursos integrados e superiores. Além disso, houve a participação do docentes nas pautas discutidas pelo NDE do curso de Tecnologia em Alimentos. Ressalta-se que o docente participou na divulgação das inscrições para o ENEM por meio de panfletagem.

### 5. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 28/07/2017 14:59:11

Avaliador: tavis.bau

Informações sobre preenchimento do plano	
<b>Preenchimento inicial</b>	<b>Última alteração</b>
15/02/2017 23:39:43	28/06/2017 21:36:23