

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 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

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13

Subtotal: 13.00

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

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

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
PRT nº 1999 de 07/07/2016	Substituto da Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
PRT interna IFSC/SMO nº 33/2016	Chefe do Laboratório de Cromatografia	0.25
PRT interna IFSC/SMO nº 37/2016	Chefe do Laboratório de Análise Sensorial	0.25

Subtotal: 1.50

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Outro	PRT Interna IFSC/SMO nº 134/2016	Regulamento para uso dos laboratórios	1
Outro	PRT Interna IFSC/SMO nº 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 nº 91/2016	NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.25
Outro	Portaria Interna IFSC/SMO nº 111/2016	Revisão do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.25

Subtotal: 1.75

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 27/09/2016 14:02:03

Avaliador: tahis.bau

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
19/08/2016 16:27:24	25/09/2016 14:18:56