

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2017/2

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>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	29.95	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	6.55	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1.5		

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	Técnico	Agroindústria integrado ao ensino médio - Turma 1	Higienização e Legislação Sanitária	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Agroindústria integrado ao ensino médio - Turma 2	Higienização e Legislação Sanitária	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Legislação e Registro de Produtos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Operações Unitárias II	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos	Não	40	55	2

**Subtotal: 11.00**

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.75

**Subtotal: 8.75**

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Boas práticas em panificadoras de São Miguel do Oeste - Alicia Loose, Elivelton Zambiasi, Luana de Luca, Luana Pinto e Mateus Agnol	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Efeito inibitório de extrato de maçã sobre enzimas digestivas: Mariana Demarco e Maira Perin.	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Efeito antifúngico de extrato de osmarin: Claudimara da Silva Portela.	2

Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	Tratamento térmico de vísceras de suínos: Josieli Teixeira. Efeito inibitório de extrato de maçã sobre enzimas digestivas: Mariana Demarco e Maira Perin. Efeito antifúngico de extrato de osmarin: Claudimara da Silva Portela.	0.2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extra-classe a discentes	15:05 às 17:05 h	2

**Subtotal: 10.20**

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Efeito inibitório de extrato de maçã sobre enzimas digestivas. Efeito antifúngico de extrato de osmarin.	Mariana Demarco, Maira Perin e Claudimara da Silva Portela.	Trabalho de conclusão de curso	1
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
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Efeitos do tempo e temperatura sobre o conteúdo de açúcares ao longo da hidratação da soja	-	-	2
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 aplicação na formulação de biscoito tipo cookie sem glúten	Marinês Stahlhofer Paloma Rocha Eduardo Lolato	Chamada Pública FAPESC Nº 08/2016	2.55

**Subtotal: 6.55**

## 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 Portela	CHAMADA INTERNA Nº 03/2016 - APROEX 03/2016	0.5
Participação em ações de extensão	Visita às empresas Aurora Lácteos - Pinhalzinho e Realta Alimentos - Cunha Porã.	Curso Técnico em Agroindústria - 4º ano - Turmas 1 e 2	CHAMADA INTERNA Nº 03/2016 - APROEX 03/2016	0.5
Participação em ações de extensão	Auxílio na organização da semana acadêmica de Tecnologia em Alimentos.	Tecnologia em Alimentos	-	0.5

**Subtotal: 1.50**

## 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

**Subtotal: 1.00**

#### 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 18/08/2017 17:25:19

Avaliador: tahis.bau

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
30/07/2017 16:22:15	18/08/2017 11:57:38