

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2022-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Romildo Santos de Sousa
Siape:	3210367
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	33.6	4. Gestão e Representação	6.4
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 DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS	HIGIENE E SANITIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS	PROCESSAMENTO DE PRODUTOS ORGÂNICOS	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS - Aula Prática (TURMA A)	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS - Aula Prática (TURMA B)	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS - Aula Teórica (TURMA A e B)	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	TRATAMENTO DE RESÍDUOS	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	Não	40	60	2

Periódica	Não	FIC	TREINAMENTO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS (BÁSICO E COMPLETO)	HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	Não	20	60	1
Periódica	Não	Graduação	SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS	HIGIENE E SANITIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - Plano de estudos	Não	16	60	0.8

Subtotal: 13.80

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13.8

Subtotal: 13.80

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Gabriela Todt Carvalho; Julia Martins Zucco; Julia Mirela Engel Raabe; Leonardo de Moura; Thaina Pacheco Carvalho; Victor Hugo Kruger Schiessl.	1
Supervisão e orientação direta de estágio	Tais Soares Walter	1

Subtotal: 6.00

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 73 de 6 de maio de 2022	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 157 de 26 de agosto de 2022	Coordenador do Laboratório de Carnes e Vegetais vinculado ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 46 de 7 de abril de 2022	Elaboração de Material Adaptado aos alunos PcD (EMI Alimentos)	2

Subtotal: 4.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
------	----------	---------------	----

Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 47 de 7 de abril de 2022	Comissão do VI Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Câmpus Canoinhas	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 103 de 3 de junho de 2022	Comissão Organizadora da SNCT 2022 do IFSC Câmpus Canoinhas	1.4
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 74 de 6 de maio de 2022	Comissão de reformulação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos	0.5

Subtotal: 2.40

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 11/10/2022 08:42:10

Avaliador: depe.can

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
14/07/2022 19:13:56	29/09/2022 17:35:52