

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Garopaba
<b>Nome:</b>	Julio Cezar Bragaglia
<b>Siape:</b>	1815507
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	CIÊNCIAS / BIOLOGIA
<b>Titulação:</b>	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	28.2	4. Gestão e Representação	5.8
2. Atividades de Pesquisa	3	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	3		

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	Restaurante e Bar	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Biotechnology	Ambientação Profissional	Não	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Operações básicas de hospedagem	Sustentabilidade em meios de hospedagem	Não	9	55	0.45
Periódica	Não	FIC	Produção Vegetal	Manejo e fertilidade do solo	Não	15	55	0.75
Periódica	Não	FIC	Produção Vegetal	Diagnose e controle de doenças de Plantas	Não	15	55	0.75
Periódica	Não	FIC	Produção Vegetal	Diagnose e controle de pragas de Plantas	Não	18	55	0.9
Periódica	Não	FIC	Produção Vegetal	Produção Vegetal	Não	33	55	1.65
Periódica	Não	FIC	Produção Vegetal - Paulo Lopes à confirmar	Manejo e fertilidade do solo	Não	15	55	0.75
Periódica	Não	FIC	Produção Vegetal - Paulo Lopes à confirmar	Diagnose e controle de doenças de plantas	Não	19	55	0.95
Periódica	Não	FIC	Produção Vegetal - Paulo Lopes à confirmar	Diagnose e controle de pragas de plantas	Não	15	55	0.75
Periódica	Não	FIC	Produção Vegetal - Paulo Lopes à confirmar	Produção vegetal	Não	30	55	1.5

**Subtotal: 12.45**

### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Realizei atividades de ensino para os cursos técnicos de Biotecnologia e Restaurante e Bar.

No curso de biotecnologia ministrei a unidade curricular de ambientação profissional, organizando visitas à empresas, organização de transporte e período para recebimento de relatórios técnicos.

No curso de restaurante e bar, ministrei a unidade curricular de higiene e manipulação de alimentos, organizando aulas teóricas e aulas práticas.

Ministrei também aulas nos dois FICs de Produção vegetal, com 4 unidades e 80 horas de aulas curriculares cada, entre aulas teóricas e visitas técnicas.

### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.34

**Subtotal: 9.34**

### Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Foram realizadas atividades para organização de ensino, principalmente organização de visitas técnicas na unidade curricular de ambientação profissional.

Preparação de atividades didáticas, exercícios e provas.

Correção de trabalho e exercícios de alunos, atendimento aos alunos.

### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimentos aos alunos do curso técnico em biotecnologia	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Atividades de reunião, planejamento de atividades escolares. Planejamento de atividades com a equipe gestora.	4
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimentos aos alunos do curso técnico em restaurante e bar e Produção Vegetal	1
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas	Orientação bolsistas Horta escolar e Higiene e Manipulação de Alimentos	0.41

**Subtotal: 6.41**

### Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Foram realizadas atividades de apoio aos estudantes, atendimento extra-classe.

Supervisão e orientação de bolsista de projeto de extensão em horta escolar.

Participei de reuniões pedagógicas de área e do Campus.

Realizei atendimento extra-classe aos alunos dos cursos técnico em biotecnologia e técnico em restaurante e bar.

## 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	Elaboração de projetos para a submissão em edital didático pedagógico	Estudante a definir	Edital Didático Pedagógico do Câmpus Garopaba	2

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Finalização e relatório de Processamento de alimentos e bebidas. Preparação de novo projeto para a UC de Processamento de Alimentos	José V. Figueiredo / Bolsista à definir.	Edital 24/2016 Didático Pedagógico - finalização	1
---	---	--	---	---

**Subtotal: 3.00**

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

Elaborei projeto de pesquisa didático pedagógico o qual foi aprovado para o segundo semestre 2018-2.  
O projeto se realizará com a unidade curricular de processamento de alimentos.  
Foi finalizado o projeto de pesquisa didático pedagógico de 2017-2 na mesma área de processamento de alimentos.  
Atualmente estou estudando a proposta de participar de um edital de extensão.

### 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em ações de extensão	Continuidade do Projeto de extensão de hortas escolares com a Escola de Ensino Fundamental Novo Ambrósio - Garopaba. As ações junto à Escola continuam.	Heloísa R. Marques	Declaração da Pró reitoria de extensão. Código de verificação: b6e7efa9d7 Número do Documento: 1717 Para verificar a autenticidade deste documento acesse <a href="https://sigaa.ifsc.edu.br/sigaa/documentos">https://sigaa.ifsc.edu.br/sigaa/documentos</a> ,	1
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Elaboração e submissão de novo projeto de extensão. Proposta de Curso de Capacitação para as Boas Práticas na Manipulação de Alimentos	Bolsistas à definir	Edital 05/2018	2

**Subtotal: 3.00**

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

Foram realizadas finalizações das ações de extensão em conjunto com o FIC de produção vegetal, em visitas a hortas orgânicas.  
Finalização do projeto de extensão e organização para participação e apresentação de trabalho da bolsista, no SEPEI 2018.

### 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 n 46/2017 IFSC	Colegiado curso superior em Gestão Ambiental	0.8
Chamada Pública Iffar/ IFRS/Ifsul/IFSC/IFC/IFPR Nº 01/2017	Composição de Banco de Avaliadores Ad Hoc. Avaliação de trabalhos de pesquisa e extensão do Iffar/ IFRS/Ifsul/IFSC/IFC/IFPR	1

Portaria n 21/2017 IFSC	discussão de cursos profissionalizantes na área do Meio Ambiente Câmpus Garopaba	1
Portaria n 22/2017 IFSC	Núcleo de atendimento as pessoas com necessidades específicas NAPNE	1

**Subtotal: 3.80**

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Participei de reuniões no núcleo de atendimento as pessoas com necessidades específicas NAPNE.  
Participei como avaliador de projetos de pesquisa do IFsul e IF Farroupilha, avaliando projetos de pesquisa para as Instituições.  
Participei de reunião do colegiado do curso superior em gestão ambiental.

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria está para aprovar o grupo NDE do IFSC Câmpus Garopaba	Núcleo Docente Estruturante	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	2242	Comissão permanente de gestão política do IFSC	1

**Subtotal: 2.00**

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Participei de atividade do núcleo docente estruturante do Campus.  
Participação em reuniões em grupo. Execução de atividades para o núcleo estruturante do curso.

#### 5. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 10/08/2018 10:09:47

Avaliador: andre.moraes

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
20/02/2018 19:48:26	10/07/2018 12:15:53