

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	São Miguel do Oeste
<b>Nome:</b>	Roberta Garcia Barbosa
<b>Siape:</b>	1823925
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	ALIMENTOS
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	29	4. Gestão e Representação	6
2. Atividades de Pesquisa	5	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 em tecnologia de alimentos 5º Semestre	Tecnologia de carnes, pescados e derivados I	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Superior em tecnologia de alimentos 5º Semestre	Panificação	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em alimentos 2º Ano	Tecnologia de carnes e derivados	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Superior em tecnologia de alimentos 5º Semestre	Fator de esforço na unidade Tecnologia de leites e derivados II	Não	10	60	0.5
Periódica	Não	Técnico	Integrado em alimentos 2º Ano	Fator de esforço na unidade Tecnologia de grãos, cereais e panificação	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	Integrado em alimentos 2º Ano	Fator de esforço na unidade Tecnologia de carnes e derivados	Não	10	60	0.5

**Subtotal: 10.00**

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10

**Subtotal: 10.00**

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extraclasse	Terças feiras das 13:30 horas às 15:30 horas. ou agendamento para atendimento via Google Meet. O principal canal de comunicação será o Moodle.	2

Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação do PI do 3º ano integrado em alimentos. Discentes BRUNA SCHMIDT PFAFFENZELLER, GABRIELLY DI PAULA VANI, HELENA SOSTER BORBA, VITORIA DE LARA FRAIDER	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação do TCC do curso Superior em tecnologia em alimentos. Discentes Cristian Kleinert e Angélica Frizon	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Orientação de discente Cassiane Vincenzi do curso Superior em tecnologia em alimentos.	1

**Subtotal: 9.00**

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Estudo da aplicação de micoproteína de <i>Pleurotus albidus</i> nas características químicas e tecnológicas de hambúrguer bovino	Curso superior em tecnologia em alimentos	EDITAL Nº 26/2020/PROPII/ Fortalecimento de grupo de pesquisa do campus SMO	5

**Subtotal: 5.00**

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão (não informado)

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria n. 54/2021	Encargo de responsabilidade pelo Laboratório de Carnes e Derivados do Câmpus São Miguel do Oeste	2

**Subtotal: 2.00**

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria n. 64 de 10/05/2021	Grupo de trabalho de especialização em alimentos	2
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria n. 47 de 14/0/2021	Grupo de trabalho de divulgação da área de alimentos	2

**Subtotal: 4.00**

## 5. Capacitação (não informado)

## PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 14/07/2021 10:53:33

Avaliador: diego.bissigo

## Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
19/05/2021 14:21:00	14/07/2021 10:51:41