

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018-1

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	29.5	4. Gestão e Representação	3.7
2. Atividades de Pesquisa	6	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.8		

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	FIC	PROEJA – Manipulação e Processamento de Alimentos – São João do Oeste	Panificação	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Agropecuária	Tecnologias Agroindustriais	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Alimentos	Tecnologia de Carnes e Derivados	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Carnes, Pescados e Derivados I	Não	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Panificação	Não	40	55	2
Subtotal:								11.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.5
Subtotal: 8.50	

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extra-classe a discentes	Quarta-feira das 10:00 as 11:00 e das 15:30 as 16:30 horas	2
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	Participação de banca de projeto integrador (curso Integrado em Agroindústria e Alimentos) e trabalho final de curso (curso Superior em Tecnologia em Alimentos)	1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Aluno Thiago Vasconcelos Odorczyk do curso Integrado em Alimentos	2

Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Alunos do 4º ano do curso Integrado em Agroindústria. João Carlos Agostini, Nathan Leonardo Chiomento, Gabriel Zapani e Daniel Biari da Silva	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Aluno Jeferson Kolling, Superior em Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 10.00

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	Cations diffusion assessment in raw skipjack tuna (Katsuwonus pelamis) material conserved by brine immersion freezing and during different stages of the canning process	Sem definição	Submissão a revista	2
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Elaboração de projeto de pesquisa	Sem definição	Projeto Universal e/ou PROPPI/DAE	2
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Determinação de nitrato e nitrito em produtos cárneos enlatados	Sem definição	Submissão a congresso	2

Subtotal: 6.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em ações de extensão	Curso de formação de com oficinas sobre o tema APPCC para grupo CONSAD	Alunos trabalhadores da indústria frigorífico	Projeto de extensão vinculado a coordenação de tecnologia em alimentos	0.8

Subtotal: 0.80

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria n. xx/2018	Coordenadora de laboratório de carnes	2
Portaria n. xx/2018	Deslocamento para ministrar aula do Proeja no município de São João do Oeste	0.7

Subtotal: 2.70

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria n. 265/2017	Colegiado do Curso	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 14/03/2018 17:13:36

Avaliador: tavis.bau

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

07/02/2018 10:51:30

Última alteração

14/03/2018 15:58:52