

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-2

| Dados Cadastrais | |
|-----------------------------------|------------------------|
| Campus: | São Miguel do Oeste |
| Nome: | Roberta Garcia Barbosa |
| Siape: | 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 | 32 | 4. Gestão e Representação | 6 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 2 | 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 | Tecnologia em alimentos | Tecnologia de carnes, pescados e derivados II | Não | 80 | 60 | 4 |
| Periódica | Não | Técnico | Integrado em alimentos | Tecnologia de carnes e derivados | Não | 40 | 60 | 2 |
| Periódica | Não | Técnico | Integrado em agropecuária | Tecnologias agroindustriais | Não | 40 | 60 | 2 |
| Periódica | Não | Técnico | Integrado em alimentos | Conservação de alimentos | Não | 40 | 60 | 2 |
| Periódica | Não | Técnico | Integrado em alimentos | Fator de esforço na unidade de Conservação de alimentos | Não | 10 | 60 | 0.5 |
| Periódica | Não | Técnico | Integrado em alimentos | Fator de esforço na unidade de Tecnologia de carnes e derivados | Não | 10 | 60 | 0.5 |

Subtotal: 11.00

| 1.2 Atividades de organização de ensino | |
|---|----|
| Atividade | CH |
| Atividades de organização de ensino | 11 |

Subtotal: 11.00

| 1.3 Atividades apoio ao ensino | | |
|---|--|----|
| Tipo | Estudantes envolvidos | CH |
| Atendimento extraclasse | Terças-feiras das 13h15min às 15h15min | 2 |
| Supervisão e orientação direta de estágio | Supervisão da discente Cassiane Vincenzi do curso Superior em tecnologia em alimentos. | 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 |

| | | |
|---|---|---|
| Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores | Orientação do PI do 3º ano integrado em alimentos. Discentes Bruna S. Pfaffenzeller, Gabrielly Di Paula Vani, Helena S. Borba e Vitoria de Lara Fraider | 2 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | | 2 |

Subtotal: 10.00

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 | 2 |

Subtotal: 2.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

| Portaria | Designação | CH |
|--|--|----|
| Portaria nº. 54 de 14 de abril de 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. 147 de 27/08/2021 | Grupo de trabalho de especialização em alimentos | 2 |
| Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas | Portaria n. 47 de 14/04/2021 | Grupo de trabalho de divulgação na área de alimentos | 2 |

Subtotal: 4.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 17/11/2021 23:12:00

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração |
|-----------------------|---------------------|
| 22/09/2021 17:08:49 | 24/09/2021 14:14:21 |