

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2022-1

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	29.5	4. Gestão e Representação	9.5
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1		

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	CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA	TREINAMENTO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS (BÁSICO E COMPLETO)	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS - TEÓRICA (TURMA A e B)	Não	70	60	3.5
Periódica	Não	Técnico	TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS - PRÁTICA (TURMA A)	Não	10	60	0.5
Periódica	Não	Técnico	TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS - PRÁTICA (TURMA B)	Não	10	60	0.5
Periódica	Não	Técnico	TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	PROCESSAMENTO DE BEBIDAS	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS	FERMENTAÇÕES E BEBIDAS	Não	60	60	3
Periódica	Não	Graduação	SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS	PROCESSAMENTO DE PRODUTOS ORGÂNICOS - Plano de estudos	Não	16	60	0.8

Periódica	Não	Graduação	SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS	TOXICOLOGIA EM ALIMENTOS - Plano de estudos	Não	16	60	0.8
-----------	-----	-----------	---	---	-----	----	----	-----

Subtotal: 12.10

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.1

Subtotal: 12.10

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.	0.5
Supervisão e orientação direta de estágio	Tais Soares Walter	0.8

Subtotal: 5.30

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em eventos de extensão	Comemoração do aniversário de criação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	JULIA MIRELA ENGEL RAABE; ALESSANDRA IRIS NOVAK; EMILY CRISTINE DE BARROS	FINANCIAMENTO INTERNO (PROEX Fluxo Contínuo - Eventos ou Produtos)	1

Subtotal: 1.00

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° 29 de 30 de março de 2022	Coordenador do Laboratórios vinculados ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia	1
Portaria XX (a ser criada)	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 47 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° 17 de 10 de março de 2022	Comissão de Formatura 2022/1	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria XX (a ser criada)	Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) do Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	1
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 - VI Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Câmpus Canoinhas	2
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria XX (a ser criada)	Comissão de reformulação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos	1.5

Subtotal: 5.50

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 10/05/2022 07:36:57

Avaliador: depe.can

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
01/04/2022 13:53:51	06/05/2022 16:45:29