

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2017/2

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>	AGROINDÚSTRIA
<b>Titulação:</b>	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	33.2	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	2.8		

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	Técnico	Integrado em Agroindústria - 4º Ano 2	Tecnologia de Cereais	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Agroindústria - 4º Ano 1	Tecnologia de Cereais	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Agroindústria - 2º Ano	Tecnologia de Carnes e Derivados	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior em Alimentos - 6º Semestre	Tecnologia de carnes pescados e derivados II	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Concomitante Agropecuária Alternância - 4º Semestre	Tecnologias agroindustriais	Sim	22	55	1.1
Periódica	Não	FIC	PROEJA Iporã - Técnicas em Agricultura Familiar	Processamento de produtos de origem vegetal: frutas e hortaliças	Sim	30	55	1.5

Subtotal: 12.60

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.6

Subtotal: 12.60

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Superior em Tecnologia em alimentos. Alunos Jean Pierre e Maico Cassol	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Maristela de Bona	1

Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação de Projeto integrador dos alunos: Ana Reolon, Giulia Benite, Jackeline Cora, Natalia Tomazeli, Waldir Scandola do curso integrado	1
Atendimento extra-classe a discentes	Terças-feiras das 13:15 as 14:15 horas segundas-feiras das 18:45 as 19:45 horas	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Horários diversos	2

**Subtotal: 8.00**

## 2. Atividades de Pesquisa (não informado)

## 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Suporte técnico para a segurança alimentar de queijo colonial produzido com leite cru	Claudimara Portela	Edital aproex 03/2016. nº de aprovação sigproj 248770.1308.193026. 25092016	1
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Perfil de qualidade da carne suína comercializada no varejo de São Miguel do Oeste- SC	Amanda Araújo, Rafael Iago, Tais Bedin, Nicolay Pasqualon	Edital aproex 01/2017. nº de aprovação sigproj	1.8

**Subtotal: 2.80**

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão (não informado)

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria Nº 95/2017	Participação do grupo do núcleo docente estruturante	1
Portaria Nº 99/2017	Reestruturação do PPC Curso Superior Tecnologia Alimentos	1
Nº 026/2017-DG	Responsável Laboratório de Carnes e Derivados	2

**Subtotal: 4.00**

### 4.3 Representação (não informado)

## 5. Capacitação (não informado)

### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 22/08/2017 11:50:48

Avaliador: tahis.bau

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
24/07/2017 15:55:20	22/08/2017 11:29:22