

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Joyce Moura Borowski
Siape:	1229400
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	33.25	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	2.75	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	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Princípios da conservação de alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia Básica	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia Básica Turma 1 prática	Não	10	55	0.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Microbiologia Básica Turma 2 prática	Não	10	55	0.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de óleos e gorduras	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de óleos e gorduras Turma 1 prática	Sim	10	55	0.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Processamento de óleos e gorduras Turma 2 prática	Sim	10	55	0.5
Periódica	Não	Graduação	Superior em Tecnologia de Alimentos	Microbiologia Geral	Não	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Superior em Tecnologia de Alimentos	Metodologia da pesquisa	Sim	40	55	2

Subtotal: 14.00

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.25

Subtotal: 12.25

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Alunos do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos e do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. Segundas-feiras: 16:15 - 17:15 e Terças-feiras: 19:30 - 20:30	2
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	Aluno HUGO KALEO TODT; Disciplina: Microbiologia de Alimentos	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas	Alunos EDISON MARTINS DE SOUZA e JOÃO VITOR ARAÚJO DA SILVA; Curso Superior em Tecnologia de Alimentos	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Aluno BÁRBARA CRISTINE MORAIS; Curso Superior em Tecnologia de Alimentos	1

Subtotal: 7.00

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Inserção de discentes na docência e incentivo à pesquisa através da avaliação da qualidade microbiológica de carne moída comercializada na cidade de Canoinhas/SC.	Ariel Laurentino Pereira; João Vítor Tishler; Mariane Daniele Munhoz	Fluxo contínuo - aguardando aprovação	1
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Caracterização do anil (<i>Coccocypselum geophiloides</i>) quanto a sua composição química, potencial antioxidante e antimicrobiano.	Mariane Daniele	Fluxo contínuo - aguardando aprovação	1
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Elaboração de brownie de chocolate sem glúten.	Amanda Artner; Daiane Pinto Pauluk; Felipe Natanael Rodrigues; Karen Taiana Cardoso Soares; Luis Davi Kalewski; Nátali Maria Rodrigues Da Luz	Fluxo contínuo - aguardando aprovação	0.75

Subtotal: 2.75

3. Atividades de Extensão (não informado)

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° 50, de 8 de março de 2019	Encargo das atividades relacionadas ao Laboratório de Microbiologia	1
Aguardando portaria	Organização do V Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos	1

Subtotal: 2.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 57, de 8 de março de 2019	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 58, de 8 de março de 2019	Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 2.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 26/08/2019 13:55:47

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
27/07/2019 01:04:13	05/08/2019 14:04:53