

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-2

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	20.8	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	14	5. Atividades de Capacitação	1.2
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

Subtotal: 8.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	4.8

Subtotal: 4.80

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Supervisão e orientação direta de estágio	Discente Janiele Dos Santos do curso Superior em Tecnologia em alimentos	2
Atendimento extraclasse	Segundas feiras as 14:00 horas as 16:00 horas	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Coorientação do PI dos discentes Amanda Cristina Cielo, Ana Carolina Kerkhoff Pelissari, Maria Eduarda Ghilardi, Nicolas Câmara, Vanessa Irmgard Dreher do 3º ano integrado em alimentos	1
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Coorientação do TCC das discentes Denise Lorenzatto e Adelia Luiza Hennecka Paulitsch do curso superior em alimentos	1

Subtotal: 8.00

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Atividade antioxidante e anti-hiperglicêmica dos macrofungos <i>Pleurotus albidus</i> e <i>Auricularia fuscosuccinea</i> cultivados em bagaço de malte.	Curso superior em Tecnologia de alimentos	EDITAL Nº 02/2020/PROPPI/UNIVERSAL	4
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Compostos bioativos e atividade antioxidante em frutos de duas variedades de cerejeira-da-mata	Curso superior em Agronomia	EDITAL Nº 02/2020/PROPPI/UNIVERSAL	4
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/PROPPI/Fortalecimento de grupo de pesquisa do campus SMO	6

**Subtotal: 14.00**

### 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 134 de 12 de agosto de 2020	Encargo de responsabilidade pelo Laboratório de Carnes e Derivados do Câmpus São Miguel do Oeste	2
Portaria nº 132 de 12 de agosto de 2020	Grupo de trabalho para reestruturação do PPC do curso superior em tecnologia de alimentos	2

**Subtotal: 4.00**

#### 4.3 Representação (não informado)

### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Chamada interna nº 3/2020 Cerfead	Apoio para oferta de Unidade Curricular por meio de atividade não presencial	1.2

**Subtotal: 1.20**

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 02/03/2021 16:20:12

Avaliador: diego.bissigo

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
-----------------------	------------------

23/09/2020 10:45:22

17/12/2020 14:25:31