

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-1

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	29.7	4. Gestão e Representação	4.3
2. Atividades de Pesquisa	6	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	FIC	Confeitaria I	Higiene e Manipulação dos Alimentos	Sim	6	55	0.3
Periódica	Não	FIC	Confeitaria I	Confeitaria I	Sim	51	55	2.55
Periódica	Não	Técnico	Integrado em alimentos 2º Ano	Tecnologia de carnes e derivados	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior em tecnologia de alimentos 5º Semestre	Panificação	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior em tecnologia de alimentos 5º Semestre	Tecnologia de carnes, pescados e derivados I	Não	80	55	4

Subtotal: 10.85

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Todos os componentes curriculares foram realizados conforme previsto no PSAD 2019_1.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.85

Subtotal: 8.85

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
As atividades de organização de ensino foram realizadas conforme o planejamento.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimento aos alunos na Segunda-feira das 13:15 as 15:15	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Aluna Patrícia Machado Moraes	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Aline Simonetti, Brenda Prestes e Ivana Vanzello	2

Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	Banca de pré-projeto do Projeto Integrador Integrado Alimentos e banda de projeto do Trabalho de conclusão do curso de Tecnologia em Alimentos	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Orientação de Trabalho de conclusão do curso de Tecnologia em Alimentos: Alunas Alana Maria Gheno e Jenyfer Pamela Gaedicke	2

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Todas as atividades de atendimento ao discente, orientação de estágio, reunião pedagógica, orientação de projeto integrador, banca de trabalho de conclusão de curso e orientação de trabalho de conclusão de curso foram realizadas conforme o previsto no PSAD 2019_1.

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	Substituição de gordura por fibra de maracujá em produto cárneo emulsionado	Aline Simonetti, Brenda Prestes e Ivana Vanzello	EDITAL Nº 23/2018/PROPI/DAE - CHAMADA 2018.2	6

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O projeto de pesquisa foi desenvolvido conforme o planejamento.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Atividades realizadas conforme o previsto.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Atividades realizadas conforme o previsto.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria n. xx/2019	Coordenadora de laboratório de carnes	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

A atividade de Designação foi realizada conforme o previsto conforme a Portaria nº 66 de 15 de março de 2019.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria xx/2019	Núcleo docente estruturante do curso	1
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria 265/17	Colegiado do Curso	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria xx/19	Revisão do PPC	0.3

Subtotal: 2.30

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As atividades de representação foram realizadas conforme o previsto na: Portaria nº 57 de 13 de março de 2019 referente a participação no Núcleo Docente Estruturante de Curso, Portaria nº 265 de 22 de dezembro de 2017 referente a participação no Colegiado Acadêmico de Curso, e Portaria nº 129 de 24 de junho de 2019 referente a participação no Grupos de trabalho de revisão do PPC em Tecnologia de Alimentos.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Atividades realizadas conforme o previsto.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 07/08/2019 15:59:39

Avaliador: tahis.bau

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
04/02/2019 15:45:29	03/07/2019 11:29:19