

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2023-1

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Tahis Regina Bau
Siape:	1558870
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	26.48	4. Gestão e Representação	3.93
2. Atividades de Pesquisa	8.59	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	Graduação	CST Alimentos	TCC I	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	CST Alimentos	Atividades de extensão I	Não	60	60	3
Periódica	Não	Graduação	CST Alimentos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	CTI Alimentos	Microbiologia geral	Não	60	60	3

Subtotal: 11.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11

Subtotal: 11.00

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Quinta-feira, das 13:30 às 15:30 h (consultar alterações esporádicas na agenda docente)	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	CTI e CST Alimentos	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	TCC: Cássia Avrela, Franciele Cargnin, Schirlen Fernanda	0.5
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	TCC: Eduarda Pomatti, Evandro Barbieri, Gustavo Bohn	0.25
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação de PI: Thais Carraro, Ana Lopes, Letícia Pecin	0.33
Supervisão e orientação direta de estágio	Franciele Cargnin	0.4

Subtotal: 4.48

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

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)	Bebida probiótica de hibisco (Hibiscus sabdariffa L.): biotransformações, viabilidade celular e propriedades tecnológicas	Cássia Avrela e Geórgia Ribeiro	PISMO2539-2022	6
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Revestimentos naturais e sustentáveis de ação antifúngica na preservação da qualidade pós-colheita de morango produzidos pela agricultura familiar na cidade de São Miguel do Oeste/SC	Cássia Avrela	PISMO2956-2022	1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Bebida probiótica de hibisco	A definir	-Submissão ao Edital Universal 2023	0.49
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificado pela instituição	Líder de grupo de pesquisa: Ciência e Tecnologia de Alimentos	Cássia Avrela e Geórgia Ribeiro	dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/5107318331808170	0.1
Participação na equipe editorial de revistas científicas Função: Editor de seção	RCAGT - Revista de Ciência de Alimentos e Gastronomia (Editora da seção de Alimentos funcionais, saúde e nutrição)	-	https://revistas.ifpr.edu.br/index.php/rcagt/about/editorialTeam	1

Subtotal: 8.59

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Disseminação do uso de hibisco na alimentação humana	Ana Lopes e Thais Carraro	-	1

Subtotal: 1.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
1112/2022	Membro do Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos	3
10/2023	Comissão de Estruturação e Avaliação do Processo Seletivo da Especialização em Gestão da Qualidade e Tecnologia de Alimentos (Portaria externa: IFPR)	0.01
47/2023	Responsabilidade pela Lab. Análise Sensorial	0.3
83/2023	Comissão Técnica de Análise, Avaliação e Acompanhamento dos processos licitatórios - Aquisição de Insumos para aulas Práticas de Alimentos (SMO)	0.1

Subtotal: 3.41

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	88/2022	CST Alimentos	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	18/2023	Colegiado do Curso de Especialização em Gestão da Qualidade e Tecnologia de Alimentos (Portaria externa: IFPR)	0.01
Representações externas	-	Membro do Comitê Organizador do CBCTA 2024 (Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos)	0.01

Subtotal: 0.52

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 29/03/2023 13:12:33

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
31/01/2023 22:48:10	27/03/2023 16:19:17