

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/1

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:	AGROINDÚSTRIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	33.5	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	3.5		

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 Agroindustria 2ano	Tecnologia de carnes e derivados	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Agroindustria 2ano	Tecnologia de grãos, cereais, raízes e tubérculos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em Agropecuária 2ano	Tecnologias agroindustriais	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia de alimentos 5 semestre	Panificação	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia de alimentos 5 semestre	Tecnologia de carnes, pescados e derivados I	Sim	80	55	4

Subtotal: 12.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Todas as unidades curriculares foram ministradas de acordo com o PSAD 2017.1.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.5

Subtotal: 11.50

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Todas as atividades foram realizadas de acordo com o PSAD 2017.1.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Terças-ferias das 15:15 as 17:15 horas	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

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	Claudimara Portela e Maristela de Bona	2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Curso Integrado alunos: Ana Reolon, Giulia Benite, Jackeline Cora, Natalia Tomazeli, Waldir Scandola	2

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Todas as atividades de apoio ao ensino foram ministradas de acordo com o PSAD 2017.1.

Além das atividades participei de bancas de defesa de trabalhos. Participei da banca da aluna Josieli Teixeira, na qual defendeu seu pré projeto de trabalho final do curso de Tecnologia em Alimentos. Participei como banca do projeto integrador intitulado "Avaliação das boas práticas de fabricação em panificadoras de SMO" defendido por alunos nos quais estão no 4º ano do curso de Agroindústria Integrado. Ainda no 4º ano do curso de Agroindústria Integrado, participei como banca de projeto integrador denominado "Alimento semi-pronto tipo waffle para dietas com restrições".

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Todas as atividades foram realizadas de acordo com o PSAD 2017.1. Como atividades de elaboração e submissão de artigos, não prevista na PSAD 2017.1, realizei a submissão dos artigos intitulados: "Biogenic amines for evaluation of brine immersion freezing method applied to skipjack for canning process" para a revista Journal of food composition and analysis e "A comparative study of chemical composition of central and edge muscles in both sides of megrim (Lepidorhombus whiffiagonis) para a revista International Journal of food science and technology.

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	3.5

Subtotal: 3.50

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Todas as atividades foram realizadas de acordo com o PSAD 2017.1. Além destas atividades foi ministrado um curso de extensão sobre Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle com carga horária total de 20 horas e de 12 horas ministradas.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Todas as atividades foram realizadas de acordo com o PSAD 2017.1.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Nº 026/2017-DG	Responsável Laboratório de Carnes e Derivados	2
Portaria Nº xx/2017	Participação do grupo do núcleo docente estruturante	1

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Todas as atividades foram realizadas de acordo com o PSAD 2017.1. Além destas atividades foi realizada a participação na equipe de apoio para realização de festa junina com Portaria n. 138/2017, correspondendo a 1 hora/semanal.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Todas as atividades foram realizadas de acordo com o PSAD 2017.1.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Todas as atividades foram realizadas de acordo com o PSAD 2017.1.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 15/08/2017 10:52:43

Avaliador: tahis.bau

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

31/01/2017 10:31:21

Última alteração

30/06/2017 18:24:37