

ATA nº (11/2016) - Reunião - Direção

Local: Sala de Reuniões – Sede	Data: 14/06/2016	Início: 10h	Término: 12h
PARTICIPANTES: Ricardo Kozoroski Veiga (Diretor Geral); Marco Antonio Imhof (Diretor de Administração e Planejamento); Orlando Cristofolini (Diretor do Departamento de Desenvolvimento Educacional); Valderi Pereira Valente (Coordenação Geral de Infraestrutura e Serviços); Olavo Acácio Paulik (Coordenação Geral de Assistência ao Educando); Antonio Luis Tramontin (Coordenação de Produção); Katia Regina Koerich Fronza (Coordenação Geral de Ensino na UU); Adelar Benetti (Coordenação Geral de Administração e Finanças); Renata Bongioiolo Magenis (Coordenação de Extensão); Fabrício Masiero (Coordenação de Pesquisa); Sarita Martins Camina Reinicke (Nutricionista); Daniel Fachini (Assessor de Gabinete).			
PAUTA PREVISTA PARA REUNIÃO: - Apresentação dos Grupos de estudo sobre redução de terceirizados (vigilantes Sede e UU e cozinha) - Reposição de servidor para reprografia da UU; - Apresentação da lista de alimentos (CGP para Cozinha); - Apresentação de Plano estratégico do Campus para 2016-2024; - Assuntos Gerais.			
DESENVOLVIMENTO: 1. Apresentação da lista de alimentos (CGP para Cozinha) Na reunião da Comissão de Produção Agropecuária, foram criados os Grupos de Trabalho para produção de carne bovina, carne avícola e grupo das hortaliças. O CGP está expondo relação de produtos que ao longo do ano poderão ser encaminhados para a cozinha: alface, repolho, cenoura, brócolis, couve flor, salsa, beterraba, pepino (outubro a janeiro), entre outros. Relação será encaminhada para a Nutricionista. Carne suína (média de 15 abatimentos por mês). Frango (3.000 kg por ano, o que atende a demanda por aprox. 2 meses) – Lotes de 600 frangos permitidos pela legislação. 2. Apresentação dos Grupos de estudo sobre redução de terceirizados (vigilantes - Sede e UU e cozinha) Informado pelo CGP que um Trabalhador Rural terceirizado pediu demissão. Deliberou-se pela não substituição. Cozinha: proposta - final de semana, não havendo plantão, a chave não será disponibilizada para ninguém – cozinha fechada. Hoje, 2 funcionárias trabalham para o café da manhã, 7 para o almoço e 3 para a janta. Caso sejam feitos 4 cortes, seguirão a seqüência: limpeza, UU, padaria e cozinheira. A se deliberar em próxima reunião. Vigilância: proposta de dispensar posto de vigilância da Ronda, Sede, das 00:00 às 06:00 – será estudada possibilidade entre CGAE e CGIS. 3. Alojamento Agronomia Contrapartida – plantões de final de semana, nas UEP's, sem almoço – cozinha coletiva. Haverá reunião específica para tratar deste tema. 4. Demandas de Reformas e Obras Novas Reforma das Casas, Reforma dos Alojamentos, Pintura da UU, Reforma da Suinocultura e da Bovinocultura,			

Ampliação das Câmeras de Monitoramento da UU. A discutir as prioridades na próxima reunião.

5. Reposição de servidor para reprografia da UU.

Será estabelecido um edital para verificar quem ocupará esta vaga, assim como adotar-se-á este procedimento para as próximas movimentações entre os setores.

6. Apresentação de Plano estratégico do Campus para 2016-2024

Em elaboração.

ITENS PENDENTES PARA A PRÓXIMA REUNIÃO:

- Apresentação das demandas de reforma e obras novas.
- Estudo da redução de posto de vigilância na Sede.
- Cozinha / final de semana.