

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2017/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Cristiany Martins
Siape:	1892529
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	33.6	4. Gestão e Representação	1
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	1.4
3. Atividades de Extensão	4		

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	PROEJA Técnico em Gastronomia	Cozinha Internacional e ambientação profissional	Sim	14	55	0.7
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha 2	Ambientação profissional em Cozinhas Temáticas	Sim	14	55	0.7
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha 2	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Panificação e Confeitaria 3	Ambientação profissional	Sim	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha 2	Química da cozinha	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha 1	Nutrição na Produção de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Confeitaria 1	Higiene na Manipulação de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Manipulador de Alimentos	Higiene na Manipulação de Alimentos	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em restaurante 1	Acompanhamento Higiene e Sustentabilidade	Sim	6	55	0.3
Periódica	Não	FIC	Higiene para Manipuladores de Alimentos	Higiene na Manipulação de Alimentos	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Confeitaria 1	Higiene na Manipulação de Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Restaurante 1	Higiene na Manipulação de Alimentos	Não	40	55	2

Subtotal: 14.70

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13.7

Subtotal: 13.70

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	6 conselhos de classe em cursos técnicos	1.2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	reunião em 4 cursos para planejamento integrado ao início do semestre	0.4
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	reunião de área (nutrição)	0.4
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Projeto Transdisciplinar - Festival Saudável e Sustentável (turmas de confeitaria 1 e cozinha 1)	0.2
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	Aluna do Curso Superior de Gastronomia, pendência em Segurança Alimentar	1

Subtotal: 5.20

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

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	Elaboração de curso à distância - Higiene para manipulador de alimentos	A definir em agosto/2017	A cadastrar no SIGAA	4

Subtotal: 4.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação		
Portaria	Designação	CH
A definir	Membro da Comissão Interna de Saúde do Servidor Público - Campus Florianópolis - Continente	1

Subtotal: 1.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação			
Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Capcitação promovida pelo Campus Continente (convocação para os docentes)	0.4
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Curso de Formação Inicial das Comissões Internas de Saúde do Servidor Público	1

Subtotal: 1.40

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 28/08/2017 13:32:16

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
27/06/2017 11:53:58	09/08/2017 18:49:08