

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Elinete Eliete De Lima
Siape:	1561012
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	NUTRIÇÃO
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	25.6	4. Gestão e Representação	7.5
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0.3
3. Atividades de Extensão	2.6		

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	Técnico em Cozinha, módulo 1	Nutrição na Produção de Alimentos	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha, módulo 1	Restrições alimentares	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Panificação, módulo 2	Restrições alimentares	Não	40	55	2
Periódica	Não	FIC	FIC Manipulador de Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	16	55	0.8
Periódica	Não	FIC	Técnico em Confeitaria	Palestra aproveitamento de alimentos	Não	2	55	0.1
Periódica	Não	Técnico	Oficina	Nutrição na Produção de Alimentos	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	Técnico	Oficina	Restrições alimentares (Festa de aniversário inclusiva)	Não	10	55	0.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Confeitaria, módulo 1	Nutrição na Produção de Alimentos	Não	60	55	3

Subtotal: 11.60

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.7

Subtotal: 8.70

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Brunna Farias Shutz, do Curso de Tecnologia em Gastronomia.	2
Atendimento extra-classe a discentes	Não se aplica	2

Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões de curso, Conselhos de Classe e reuniões de área	1.3
--	---	-----

Subtotal: 5.30

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Cozinha inclusiva para pessoas diabéticas	A definir	Projeto em elaboração	4

Subtotal: 4.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em ações de extensão	Divulgação de produto de extensão: entrevista para a RIC Recorde sobre o livro	Não se aplica	Não se aplica	0.01
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Elaboração do Projeto em parceria com a Associação de Diabéticos da Grande Florianópolis - ADIFLOR. Gastronomia inclusiva para diabéticos: criação de pratos	A definir	O projeto será submetido no próximo Edital de Extensão.	2.59

Subtotal: 2.60

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria a ser emitida	Articulação área de nutrição	2
Portaria a ser emitida	GT Criação do Plano do Curso Técnico em Nutrição e dietética	4

Subtotal: 6.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	A ser emitida	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Não se aplica	Aliança para Alimentação Saudável e Sustentável - Núcleo de SC	1

Subtotal: 1.50

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Não se aplica	Pesquisas no Campus Florianópolis Continente	0.3

Subtotal: 0.30

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 27/08/2019 16:39:04

Avaliador: janeparisenti - Incluir portarias e documentos comprobatórios no Rsad

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

06/08/2019 14:50:34

Última alteração