

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-2

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

| RESUMO - CH TOTAL: 40 | | | |
|---------------------------|------|------------------------------|-----|
| Atividade | CH | Atividade | CH |
| 1. Atividades de Ensino | 26.1 | 4. Gestão e Representação | 8.9 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 5 | 5. Atividades de Capacitação | 0 |
| 3. Atividades de Extensão | 0 | | |

| 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 | FIC | Higiene para Manipulador de Alimentos - Matutino | Higiene e Manipulação de Alimentos | Não | 20 | 60 | 1 |
| Periódica | Não | FIC | Higiene para Manipulador de Alimentos - Matutino | Higiene e Manipulação de Alimentos | Não | 20 | 60 | 1 |
| Periódica | Não | FIC | Higiene para Manipulador de Alimentos - Vespertino | Higiene e Manipulação de Alimentos | Não | 20 | 60 | 1 |
| Periódica | Não | FIC | Higiene para Manipulador de Alimentos - Vespertino | Higiene e Manipulação de Alimentos | Não | 20 | 60 | 1 |
| Periódica | Não | FIC | Higiene para Manipulador de Alimentos - Noturno | Higiene e Manipulação de Alimentos | Não | 20 | 60 | 1 |
| Periódica | Não | FIC | Produção de Salgados e Pizzas | Higiene e Manipulação de Alimentos | Não | 15 | 60 | 0.75 |
| Periódica | Não | FIC | Rotulagem | Rotulagem geral de alimentos | Não | 6 | 60 | 0.3 |
| Periódica | Não | FIC | Rotulagem | Rotulagem nutricional de alimentos | Não | 14 | 60 | 0.7 |
| Periódica | Não | FIC | Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e/ou funcionais (2 turmas Vespertinas e 1 turma Noturna) | Leite e ovos, bebidas e fermentados, 10h/turma. | Não | 30 | 60 | 1.5 |
| Periódica | Não | FIC | Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e/ou funcionais (2 turmas Vespertinas e 1 turma Noturna) | Hortifruti, 10h/turma. | Não | 30 | 60 | 1.5 |

Subtotal: 9.75

| 1.2 Atividades de organização de ensino |
|---|
|---|

| Atividade | CH |
|-------------------------------------|------|
| Atividades de organização de ensino | 9.75 |

Subtotal: 9.75

| 1.3 Atividades apoio ao ensino | | |
|---|-----------------------------------|-----|
| Tipo | Estudantes envolvidos | CH |
| Atendimento extraclasse | | 4 |
| Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado) | Juliana Zanfra - CST Hotelaria | 1 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | | 0.6 |
| Supervisão e orientação direta de estágio | Mariana Machado - CST Gastronomia | 1 |

Subtotal: 6.60

| 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 | Contribuições técnicas sobre higiene e manipulação de alimentos para uma gastronomia segura em tempos de pandemia | | PICTE-2036/2020 - Aprovado com recursos do campus pelo Edital28/2020 PROPPI-DP-CTE | 1 |
| Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente | Contribuições técnicas sobre higiene e manipulação de alimentos para uma gastronomia segura em tempos de pandemia | | PICTE-2036/2020 - Aprovado com recursos do campus pelo Edital28/2020 PROPPI-DP-CTE | 4 |

Subtotal: 5.00

| 3. Atividades de Extensão (não informado) |
|---|
|---|

| 4. Atividades de Gestão e Representação |
|---|
| 4.1 Gestão (não informado) |

| 4.2 Designação | | |
|--|---|----|
| Portaria | Designação | CH |
| Portaria da Direção-Geral do Campus Florianópolis - Continente N° 6 de 2020 | Comissão Interna de Saúde do Servidor do Campus Continente (CISSP/Cte) | 2 |
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 48, de 25 de maio de 2020 | Comissão Contingenciamento da COVID-19 - campus Florianópolis Continente | 3 |
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 122, de 22 de dezembro de 2020 | Elaboração de material didático da área de nutrição para as aulas totalmente em ANP | 3 |

| | | |
|--|--|-----|
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 11, de 12 de fevereiro de 2019 (altera a Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 120 de 6 de novembro de 2018) | Fiscal do contrato referente aos serviços de Cantina | 0.9 |
|--|--|-----|

Subtotal: 8.90

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 04/03/2021 23:55:06

Avaliador: Lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração |
|-----------------------|---------------------|
| 22/12/2020 12:58:17 | 23/12/2020 19:34:26 |