

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

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:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	19.9	4. Gestão e Representação	6
2. Atividades de Pesquisa	9.1	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	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	Graduação	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Nutrição e restrições alimentares	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha Noturno	Restrições alimentares	Não	28	60	1.4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha Vespertino	Restrições alimentares	Não	28	60	1.4
Periódica	Não	FIC	FIC Panificação e Confeitaria	Higiene e manipulação de alimentos	Não	20	60	1
Periódica	Não	FIC	FIC Salgadeiro	Higiene e manipulação de alimentos	Não	20	60	1
Periódica	Não	FIC	FIC Confeitaria básica	Higiene e manipulação de alimentos	Não	18	60	0.9
Periódica	Não	FIC	FIC Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e funcionais	Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e funcionais (parte introdutória)	Não	30	60	1.5

Subtotal: 8.20

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.2

Subtotal: 8.20

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas	Orientação monitora ANA CAROLINA DEMÉTRIO SCANDOLARA, do Curso Técnico em Cozinha 2 vespertino	0.5
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões diversas	1

Subtotal: 3.50

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Contribuições técnicas sobre higiene e manipulação de alimentos para uma gastronomia segura em tempos de pandemia.	Não se aplica	EDITAL 28/2020/PROPPI	6
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Educação Ambiental Crítico-transformadora no curso Técnico em Cozinha	Em processo de seleção	Edital 23/2020?PROPPI/DA E Programa de apoio ao desenvolvimento de projetos que contemplem	2
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.	Não se aplica	EDITAL 28/2020/PROPPI	1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Educação Ambiental Crítico-transformadora no curso Técnico em Cozinha	Em processo de seleção	Edital 23/2020?PROPPI/DA E Programa de apoio ao desenvolvimento de projetos que contemplem	0.1

Subtotal: 9.10

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com resolução específica vigente (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Programa)	Gastronomia inclusiva para diabéticos	ANA CAROLINA DEMÉTRIO SCANDOLARA e EMILY ORTIGARA	PJ060-2020 aprovado em Edital 2019_PROEX 40 - Câmpus_CTE	5

Subtotal: 5.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
------	----------	---------------	----

Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 120, de 15 de dezembro de 2020	Comissão do Programa de Qualificação das Atividades Não Presenciais, referente ao Edital 003/2020/IFSC, do Câmpus Florianópolis Continente	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria...	NDE do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Câmpus Florianópolis-Continente 2020	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 92, de 27 de outubro de 2020	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Câmpus Florianópolis-Continente 2020	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 48, de 25 de maio de 2020	Comissão de enfrentamento a COVID-19 no Câmpus Florianópolis-Continente	3
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 48, de 25 de maio de 2020	Comissão de membros para banca de seleção de contratação de professor substituto da área de Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros	1

Subtotal: 6.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 04/03/2021 23:54:08

Avaliador: Lucianep - Planejamento da CH de ensino da docente realizado dentro dos limites impostos pela suspensão das atividades presenciais, em virtude da pandemia provocada pelo COVID.

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
22/12/2020 12:51:48	22/12/2020 13:36:43