

## PSAD - Plano Semestral de Atividades Docentes: 2014/1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Elinete Eliete De Lima
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Capacitação - Doutorado
<b>Tipo de Afastamento:</b>	Afastamento parcial
<b>Área principal de atuação:</b>	NUTRIÇÃO
<b>Titulação:</b>	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	7.2	4. Administração e Representação	3
2. Didático pedagógicas	4.1	5. Complementares	1.7
3. Pesquisa e Extensão	4	6. Capacitação	20

### 1. Atividades de ensino

#### 1.1 Aulas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Tecnólogo em Gastronomia 1	Higiene e Manipulação de Alimentos 1	55	36	1.80
Tecnólogo em Gastronomia 1	Acompanhamento higiene aulas práticas	55	12	0.60
Tecnólogo em Gastronomia 3	Acompanhamento higiene aulas práticas	55	12	0.60
Técnico em Gastronomia 1	Higiene e Manipulação de alimentos	55	36	1.80
Técnico em Gastronomia 1	Acompanhamento higiene aulas práticas	55	12	0.60
Técnico em Gastronomia 1	Aula integrada UC Alimentação sustentável	55	8	0.40
Técnico em Gastronomia 1	Acompanhamento eventos da UC Técnica de Restaurante	55	8	0.40

Subtotal: 6.2

#### 1.2 Aulas de componentes curriculares novas (não informado)

#### 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Atendimento extra-classe a discentes		1

Subtotal: 1

### 2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	3.1
Reuniões Pedagógicas	1.00

Subtotal: 4.1

### 3. Pesquisa e Extensão

#### 3.1 Pesquisa

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
Bruna Azambuja está sendo substituída	Cadastrado como Fluxo Contínuo. Chamada Interna p/ Apoio a Projetos de Pesquisa 01/2013	Gorduras em produtos de panificação e confeitaria: uma década após a rotulagem obrigatória de trans.	4

**Subtotal: 4**

#### 3.2 Extensão (não informado)

### 4. Atividades Administrativas e de Representação

#### 4.1 Administração

Portaria	Função	CD/FG	CH Semanal
Portaria 72, de 19/11/12	Fiscal de Contrato da Cantina do CFC.	Nenhum	1

**Subtotal: 1**

#### 4.2 Gts e Comissões

Portaria	Nome do GT/Comissão	CH Semanal
CFC 101, de 16/10/2013	Segurança de Alimentos	2

**Subtotal: 2**

#### 4.3 Representação (não informado)

### 5. Atividades Complementares

Título	Objetivos	IN nº 08/2011	CH Semanal
Regimento Interno do Campus	Participar da construção coletiva do novo Regimento Interno	Não	0.2
Participação da Equipe de análise sensorial de textura de pães	Contribuir para com as pesquisas do Campus, realizando análises sensoriais de textura de pães	Não	0.2
Reuniões Direção Geral	Atualização / Participação nas decisões coletivas / integração	Não	0.4
POCV 2014-2018	Atualização / Participação nas decisões coletivas	Não	0.6
Reuniões de área	Construção coletiva das diretrizes da área e planejamento próximo semestre	Não	0.3

**Subtotal: 1.7**

### 6. Capacitação

Título	Portaria	Tema, área ou título da pesquisa	CH Semanal
Doutorado	Portaria 08/2013, de 06/02/13, a ser substituída p	Ciência dos Alimentos	20

**Subtotal: 20**

### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 11/03/2014 20:41:16

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
19/02/2014 12:25:23	11/03/2014 20:40:44