

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/2

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	23.5	4. Gestão e Representação	13.5
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	3		

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 Restaurante e Bar	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Confeitaria	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha 2 (PROEJA)	Acompanhamento de Higiene	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Hotelaria	Segurança dos Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Hotelaria	Acompanhamento de Higiene (2ª fase)	Não	16	55	0.8
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Acompanhamento de Higiene (2ª fase)	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	FIC	Manipulador de Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Restaurante e Bar	Acompanhamento de Higiene	Não	16	55	0.8
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Confeitaria	Acompanhamento de Higiene	Não	16	55	0.8

Subtotal: 9.20

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Alguns acompanhamentos de higiene foram remanejados para atender melhor as necessidades das turmas.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.4

Subtotal: 7.40

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades ocorreram dentro do programado para o semestre.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Área de Nutrição	0.2
Revisão textual de trabalhos de conclusão de curso	CST Gastronomia - Relatório de validação de estágio - Bruno Seemann Demiciano CST Gastronomia - Relatório de validação de estágio - Gustavo Gerzson Knoll	1
Nivelamento, sem constituição de turma	Atendimento a alunos formandos do curso de Gastronomia. Presença das alunas Vanessa (6h) e Brenda (2h).	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Foram realizados contatos e agendamentos de reuniões com as secretarias de educação municipal de Florianópolis e estadual, visando alinhamento de necessidades para elaboração de curso de formação de formadores. Elaborado material para adaptação em banner de higiene para uso nos laboratórios e afins. Adaptação de conteúdo (slides) conforme exigência do auto de intimação da VISA de Florianópolis	1.7

Subtotal: 6.90

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Além do planejado foram ministradas aulas de revisão para os alunos formandos no curso Superior de Tecnologia em Gastronomia renovarem os conhecimentos relacionados à Segurança dos Alimentos. Também me foi solicitada a correção de 2 relatórios de estágio (validação de experiência profissional).

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

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	Treinamento para Manipuladores de Alimentos	Isac de Oliveira Pereira	Curso submetido	1.5
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Acolhida na colônia		Projeto submetido	1.5

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Foram submetidas 2 propostas, uma na condição de colaboradora, tendo participado das reuniões e discussões que geraram o projeto com parceria da Acolhida na Colônia e o outra na condição de coordenadora, no formato de Curso aberto à comunidade, que propõe a renovação do certificado de manipulador de Alimentos em uma carga horária reduzida para pessoas que já tenham conhecimento prévio comprovado na área de Higiene e Manipulação de alimentos.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 2749, de 4 de outubro de 2017	Comissão Interna de Saúde do Servidor Público (CISSP)	6
Portaria a emitir	Elaboração de PPC - FIC Rotulagem de Alimentos; Elaboração de treinamento FIC - Manipulador de Alimentos curso de 6h (Renovação do Certificado de Manipulador de Alimentos, atendendo requisitos	2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 11, de 12 de fevereiro de 2019	Fiscal do Contrato de Terceirização da Cantina.	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 25, de 14 de março de 2018	- Comissão SEPEI 2018 Campus CTE; - Acompanhamentos de higiene durante SEPEI, turmas variadas conforme cronograma estabelecido em reunião de área de Nutrição	2.5
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 113 de 17 de outubro de 2018.	Auxílio para o servidor Sérgio Carpegiani responsável pelo inventário do setor de A & B, designando pela portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 113 de 17 de outubro de 2018.	2

Subtotal: 13.50

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades de levantamento de patrimônio e de fiscal de contrato de terceirização da cantina não estavam previstas no início do semestre, mas foram solicitadas pela Chefia DEPE e encaixadas nas atividades semanais.

As atividades de acompanhamento de higiene nas preparações realizadas para e durante o SEPEI/2018 tiveram uma demanda maior do que o previsto, onde foi realocada carga horária para tal finalidade.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Ocorreu conforme o planejado.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Havia sido planejada a licença para capacitação, que precisou ser postergada devido aos trâmites da parceria com o departamento de Nutrição da UFSC.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 22/02/2019 16:57:31

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial

08/08/2018 21:21:52

Última alteração

13/02/2019 16:29:45