

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2016/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Emanoelle Nazareth Fogaca Marcos
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	NUTRIÇÃO
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 39.82			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	31.82	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	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	Graduação	Tecnologia em Gastronomia	Segurança de Alimentos	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia A	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia B	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria	Cardápios e Eventos	Não	18	55	0.9
Periódica	Não	FIC	Capacitação para Implantação dos Novos Cardápios Regionais	Habilidades Básicas de Cozinha Saudável, Higiene e Nutrição Básica	Sim	38	55	1.9
Periódica	Não	FIC	Curso para Manipuladores de Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	16	55	0.8
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria I	Acompanhamento de Higiene- dentro da UC de Habilidades Básicas	Não	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia 1 A	Acompanhamento de Higiene- dentro da UC de Habilidades Básicas	Não	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia 1 B	Acompanhamento de Higiene- dentro da UC de Habilidades Básicas	Não	12	55	0.6
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia 1	Acompanhamento de Higiene- dentro da UC de Habilidades Básicas	Não	12	55	0.6

Periódica	Não	Graduação	Gastronomia 1	Acompanhamento de Higiene- dentro da UC de Habilidades Básicas III	Não	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria II	Higiene e Manipulação de Alimentos II	Sim	12	55	0.6

Subtotal: 14.40

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Nada consta.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.42

Subtotal: 11.42

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Nada consta.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		4

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Nada consta.

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	Implantação dos Novos Cardápios Regionais		Em andamento	2
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Implantação dos Novos Cardápios Regionais do CBM-SC		Em andamento	4

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	nº 24 de 18/03/2016	GT Alinhamento e Harmonização dos PPCs Curso Técnico em Cozinha	1
Colegiado Acadêmico de Curso	no 37 de 22/04/2016	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	1

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 23/08/2016 14:04:19

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
25/02/2016 17:21:25	