

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2023-2

| 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 | 25.5 | 3. Atividades de Extensão | 0 |
| 1.4 Projetos de Ensino | 0 | 4. Gestão e Representação | 14.5 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 0 | 5. Atividades de Capacitação | 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 | Técnico | Técnico em Confeitaria | Higiene e Manipulação de Alimentos | Não | 40 | 60 | 2 |
| Periódica | Não | Técnico | Técnico em Restaurante e Bar | Higiene e Manipulação de Alimentos | Não | 40 | 60 | 2 |
| Periódica | Não | Técnico | Técnico em Cozinha | Nutrição na Produção de Alimentos | Não | 40 | 60 | 2 |
| Periódica | Não | Técnico | Técnico em Cozinha | Química da cozinha | Não | 20 | 60 | 1 |
| Periódica | Não | FIC | Tecnologia e produção de alimentos saudáveis e funcionais | Higiene e Boas Práticas de Fabricação | Não | 10 | 60 | 0.5 |
| Periódica | Não | FIC | Tecnologia e produção de alimentos saudáveis e funcionais | Tecnologia na elaboração saudáveis e/ou funcionais | Não | 50 | 60 | 2.5 |

Subtotal: 10.00

| Resumo das atividades: 1.1 Aulas | |
|--|--|
| Atividades aconteceram conforme planejado. | |

| 1.2 Atividades de organização de ensino | |
|---|----|
| Atividade | CH |
| Atividades de organização de ensino | 10 |

Subtotal: 10.00

| Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino | |
|--|--|
| Atividades aconteceram conforme planejado. | |

| 1.3 Atividades apoio ao ensino | | |
|--------------------------------|-----------------------|----|
| Tipo | Estudantes envolvidos | CH |

| | | |
|---|---|-----|
| Atendimento extraclasse | | 2 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | Reuniões DEPE, semana pedagógica, conselhos de classe intermediários e finais | 1 |
| Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado) | Marlon Vivan Roman - Especialização em Sociobiodiversidade em Gastronomia | 1 |
| Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado) | Giselle Miotto - Especialização em Sociobiodiversidade em Gastronomia | 1 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | Reuniões da área de Nutrição | 0.5 |

Subtotal: 5.50

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Atividades aconteceram conforme planejado.

1.4 Projetos de Ensino (não informado)

Resumo das atividades: 1.4 Projeto de Ensino

Nada consta.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Não participei diretamente de pesquisa aplicada, conforme planejado.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Não participei diretamente de projetos de extensão, conforme planejado.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

| Portaria | Função | CD/FG/FCC | CH |
|--|---|-----------|----|
| Portaria do(a) Reitor(a) N° 2752, de 5 de setembro de 2023 | Coordenação Interina do Curso Técnico em Cozinha do Câmpus Florianópolis-Continente, a partir de 05 de setembro de 2023 | FCC | 11 |

Subtotal: 11.00

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

No período de 5 de julho a 5 de setembro assumi a COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA, substituindo a respectiva titular, professora KRISCHINA SINGER APLEVICZ, no período de Licença para Saúde (Portaria do(a) Reitor(a) N° 1990, de 5 de julho de 2023), equivalendo a 3h semanais das 11 executadas ao longo do semestre. As demais representam a coordenação do curso técnico em cozinha.

4.2 Designação

| Portaria | Designação | CH |
|--|--|-----|
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 4, de 5 de fevereiro de 2023 | Coordenação do laboratório de Cozinha Regional | 1 |
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 155, de 16 de agosto de 2023 | Participação no GT Reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Nutrição e Dietética | 0.5 |

| | | |
|---|---|---|
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 2, de 27 de janeiro de 2023 | Fiscal técnica de contrato referente ao processo da cantina do Campus Florianópolis Continente | 1 |
|---|---|---|

Subtotal: 2.50

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Realocadas 11 horas para item 4.1 (gestão), sendo que 10 já estavam previstas para as coordenações e uma hora da portaria de fiscalização da cantina foi realocada para esta função da coordenação (passou de 2h para 1h na execução da portaria em questão).

4.3 Representação

| Tipo | Portaria | Representação | CH |
|------------------------------|--|---|----|
| Colegiado Acadêmico de Curso | Portaria de Direção Geral do Campus Florianópolis Continente nº , de 26 de abril de 2023. | Compor o colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria como suplente da área de nutrição. Horários serão alocados na agenda conforme estabelecido calendário de reuniões. | 1 |

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Conforme planejado.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Conforme planejado.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 15/03/2024 12:54:45

Avaliador: lucianep

Informações sobre preenchimento do relatório

| Preenchimento inicial | Última alteração |
|-----------------------|---------------------|
| 19/10/2023 18:03:03 | 14/03/2024 20:49:33 |