

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Martha Luisa Machado
Siape:	3045230
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	NUTRIÇÃO
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	37.3	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	2.3	5. Atividades de Capacitação	0.4
3. Atividades de Extensão	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	FIC	Processamento doces de frutas e conservas	Higiene na Produção de alimentos	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	FIC	Garçom	Higiene na Produção de alimentos	Sim	15	55	0.75
Periódica	Não	FIC	Queijos	Higiene na Produção de alimentos	Sim	10	55	0.5
Periódica	Não	FIC	Salgadeira	Higiene na Produção de alimentos	Sim	20	55	1
Periódica	Não	FIC	Confeitaria	Higiene na Produção de alimentos	Sim	18	55	0.9
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia 4	Acompanhamento de Higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	Restaurante 1	Acompanhamento Alimentação e sustentabilidade	Sim	6	55	0.3
Periódica	Não	Técnico	Panificação 2	Ambientação profissional	Sim	24	55	1.2
Periódica	Não	Técnico	Panificação 2	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria 1	Acompanhamento alimentação e sustentabilidade	Sim	6	55	0.3
Periódica	Não	Técnico	Cozinha 1	Acompanhamento alimentação e sustentabilidade	Sim	6	55	0.3
Periódica	Não	Técnico	Cozinha 2	Ambientação profissional em cozinhas temáticas	Sim	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Técnico cozinha 4	Ambientação profissional em cozinhas temáticas	Sim	12	55	0.6

Periódica	Não	Técnico	PROEJA Técnico cozinha 4	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	FIC	PROEJA Panificação 2	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Panificação 1	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Gastronomia 6	Ambientação profissional	Sim	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Gastronomia 6	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Panificação	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Treinamento Manipulador de Alimentos - Turma B	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	16	55	0.8
Periódica	Não	FIC	Treinamento Manipulador de Alimentos - Turma A	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	16	55	0.8
Periódica	Não	Técnico	Cozinha 2	Ambientação profissional	Sim	30	55	1.5
Periódica	Não	Técnico	Cozinha 1	Nutrição na produção de alimentos	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	FIC	Treinamento Manipulador de Alimentos - Parceria	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	16	55	0.8

Subtotal: 16.15

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Foram ministradas aulas teóricas e práticas dos conteúdos de higiene e manipulação de alimentos, nutrição na produção de refeições e restrições alimentares e, alimentação e sustentabilidade. Todas as atividades planejadas foram realizadas.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	16.15

Subtotal: 16.15

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)		2
Supervisão e orientação direta de estágio	Hanna Monteiro - Técnico cozinha 2 noturno	1

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Todas as atividades foram realizadas sem inconsistências.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
-----------	--------------------	----------	----------------	----

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Comparação entre os conhecimentos a cerca de Doença Celíaca de alunos e professores		Fluxo contínuo	2.3
---	---	--	----------------	-----

Subtotal: 2.30

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O relatório do projeto já foi elaborado e enviado ao órgão responsável. Foi submetido um novo projeto para o Edital PROPPI nº23/2018.

3. Atividades de Extensão (não informado)

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 (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Treinamento em serviço	Sem portaria	Capacitação DEPE	0.4

Subtotal: 0.40

Resumo das atividades: 5. Capacitação

A atividade foi realizada.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 12/02/2019 17:56:05

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
10/07/2018 15:49:47	06/02/2019 15:24:23