

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Elinete Eliete De Lima
Siape:	1561012
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	25.6	4. Gestão e Representação	8.09
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0.3
3. Atividades de Extensão	2.01		

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 Cozinha, módulo 1	Nutrição na Produção de Alimentos	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha, módulo 1	Restrições alimentares	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Panificação, módulo 2	Restrições alimentares	Não	40	55	2
Periódica	Não	FIC	FIC Manipulador de Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	16	55	0.8
Periódica	Não	FIC	Técnico em Confeitaria	Palestra aproveitamento de alimentos	Não	2	55	0.1
Periódica	Não	Técnico	Oficina	Nutrição na Produção de Alimentos	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	Técnico	Oficina	Restrições alimentares (Festa de aniversário inclusiva)	Não	10	55	0.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Confeitaria, módulo 1	Nutrição na Produção de Alimentos	Não	60	55	3

Subtotal: 11.60

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Todas as atividades foram executadas, conforme planejamento acima.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.7

Subtotal: 8.70

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Conforme planejado.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Brunna Farias Shutz, do Curso de Tecnologia em Gastronomia.	2
Atendimento extraclasse	Não se aplica	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões de curso, Conselhos de Classe e reuniões de área	1.3

Subtotal: 5.30

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Conforme planejado

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Cozinha inclusiva para pessoas diabéticas	A definir	Projeto em elaboração	4

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Esta atividade foi transformada em extensão e parte desta carga horária foi utilizada para a criação do projeto de Extensão para atender o Lar Fabiano de Cristo, no próximo ano, com o foco em cursos destinados a promoção de renda, para aquela comunidade. Cursos previstos: Higiene e Manipulação de Alimentos; Doces e Geleias; Custos e precificação; sustentabilidade e rotulagem.

Além disso, participei na revisão e atualização do PPC dos cursos técnicos em: Eventos, Cozinha, Panificação e Confeitaria.

E também fui banca de TCC do Superior de Gastronomia, com o tema "Criação de uma empresa de alimentação para restrições e saudáveis, orientada pela Prof. Jaqueline de Fátima Cardoso.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
	Divulgação de produto de extensão: entrevista para a RIC Recorde sobre o livro	Não se aplica	Não se aplica	0.01
	laboração do Projeto em parceria com a Associação de Diabéticos da Grande Florianópolis - ADIFLOR. Gastronomia inclusiva para diabéticos: criação de pratos	a definir	Aprovado no Edital interno do Campus n. 40/2019	2

Subtotal: 2.01

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Atividades executadas, conforme planejamento.

Projeto Gastronomia inclusiva para diabetes aprovado no Edital interno do Campus n. 40/2019. Projeto a ser executado em 2020.1.

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
Nº 130 de 23 de agosto de 2019	Articulação área de nutrição	2
Nº 6 de 6 de fevereiro de 2020	GT Criação do Plano do Curso Técnico em Nutrição e dietética	5

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Atividades executadas conforme planejado. Atas disponíveis no Diretório \\\\\"Público\\\\", Área de Nutrição, do Campus Florianópolis Continente.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Nº 125 de 19 de agosto de 2019	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Não emitida	Aliança para Alimentação Saudável e Sustentável - Núcleo de SC	0.09

Subtotal: 1.09

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Atividades executadas conforme planejado.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Não se aplica	Pesquisas no Campus Florianópolis Continente	0.3

Subtotal: 0.30

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Atividade conforme planejada.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 19/02/2020 12:48:40

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
06/08/2019 14:50:34	18/02/2020 18:33:46