

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Cristiany Martins
<b>Siape:</b>	1892529
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
<b>Titulação:</b>	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	34.15	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	3.85	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	2		

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 Alimentar	Sim	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Panificação	Higiene e Manipulação de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Panificação	Nutrição da Produção de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha	Higiene e Manipulação de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Técnico em Cozinha	Higiene e Manipulação de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Gastronomia	Nutrição Básica	Sim	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Panificação e Confeitaria	Habilidades Básicas II (Higiene II)	Sim	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Panificação mód 2	Ambientação Profissional	Sim	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Panificação mód 3	Ambientação Profissional	Sim	16	55	0.8
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Gastronomia 2	Ambientação Profissional	Sim	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Eventos	Alimentos & Bebidas (Higiene e Boas Práticas em Serviços de Alimentação)	Não	20	55	1
							<b>Subtotal: 15.20</b>	

### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As aulas e atividades de ensino foram realizadas conforme planejado. Apenas o acompanhamento da ambientação profissional em Téc Gastronomia 2 foram realizadas 12 horas de acompanhamento e não 6h, como previsto no PSAD.

## 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	14.95

**Subtotal: 14.95**

### Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades de organização de ensino foram necessárias.

## 1.3 Atividades apoio ao ensino

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

**Subtotal: 4.00**

### Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Realizado conforme o planejamento.

Alguns horários de atendimento ao discente foram trocados/adequados conforme a necessidade, mas sempre cumprindo com a carga horária semanal.

Reuniões pedagógicas foram necessárias para atender aos conselhos de classe.

## 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	Valorização de produtos regionais	-	-	1
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Vida Cabocla	Julia Corrêa da Maia e Isabela Cristina Mota	PIBIC-EM Edital 001/PROPPI/2016	2.85

**Subtotal: 3.85**

### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

As atividades do projeto PIBIC-EM foram realizadas com menor carga horária semanal e a distância tenha inviabilizou parte das ações programadas. A CH destinada para elaboração de projeto foi utilizada para atividades de apoio ao ensino (reuniões pedagógicas envolvendo conselhos de classe de 5 diferentes turmas).

## 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	Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos		a verificar	2

**Subtotal: 2.00**

### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Participação semanal nas reuniões para desenvolvimento de curso EAD que atenda a necessidade da região em capacitação e reciclagem de manipuladores de alimentos com relação às normas de Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos. Projeto com André dalla Possa e Caroline Daufemback Henrique.

#### 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 (não informado)

###### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 21/08/2017 17:34:31

Avaliador: janeparisenti

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

24/02/2017 16:18:00

Última alteração

25/07/2017 11:44:40