

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Evelise Zerger
Siape:	1866748
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	22.6	4. Gestão e Representação	7
2. Atividades de Pesquisa	3	5. Atividades de Capacitação	2
3. Atividades de Extensão	5.4		

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	Treinamento de manipuladores de alimentos	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	48	55	2.4
Periódica	Não	FIC	Produção de salgados e pizza	Habilidades básicas em panificação e salga-daria	Sim	72	55	3.6
Periódica	Não	FIC	Produção de salgados e pizza	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	30	55	1.5
Periódica	Não	FIC	Gestão e desenvolvimento cultural	Introdução a gastronomia e turismo	Sim	16	55	0.8

Subtotal: 8.30

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As atividades de execução de aulas teóricas e práticas foram realizadas conforme o documento Plano de Ensino protocolado no setor de Coordenadoria Pedagógica do Câmpus Canoinhas.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.3

Subtotal: 8.30

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Obs.: A carga horária destinada a organização do ensino semanal, calculada automaticamente pelo sistema, não se mostra condizente com a de fato realizada, pois o tempo de preparo de uma aula com qualidade, contextualizada, etc., levando em consideração também a preparação de avaliações e seu processo de correção, reflexão da prática docente em sala, são insuficientes. Em uma média aproximada, o tempo mínimo para o preparo de 1 hora de aula, no meu caso, é de 2 horas.

Outro fator a ser considerado aqui também, é a necessidade de aquisição de insumos para a realização das aulas práticas, a qual essa tarefa coube ao professor, levando em média com um tempo total de 1 hora por semana.

Essas cargas horárias excedentes não estão registradas neste relatório, pois o mesmo não dá opção para fazer essa inclusão. Assim ressalta-se aqui que outras atividades previstas, como elaboração de artigo, melhor dedicação às atividades de capacitação, por exemplo, acabaram ficando comprometidas.

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	Elenita Zalusk (Curso Sup. Alimentos)	2

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

As atividades acima foram realizadas conforme demandas e necessidades.

A aluna Elenita Zalusk, não concluiu o estágio, o qual deverá ser orientada por outro docente em 2017/2. A falta dessa conclusão se deu devido a demora de comunicação da empresa receptora do estágio, no que se refere ao aceite da proposta/projeto encaminhado pela professora orientadora e estudante.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	HOSPITALIDADE, TURISMO E DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO: PERFIL DE UMA COMUNIDADE COMO CORPO COLETIVO ACOLHEDOR	Não há.	2017	3

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Artigo a ser submetido à revista indexada em etapa de elaboração.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em ações de extensão	Aniversário Câmpus		2017	0.4
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Treinamento de manipuladores de alimentos.	Elenita Zalusk (Curso Sup. Alimentos)	2017	2
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Horta do saber, sabor e saúde.		2017	2

Participação em ações de extensão	Palestra e representação em Seminário: Boas práticas na cozinha de escolas.		2017	1
-----------------------------------	---	--	------	---

Subtotal: 5.40

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

As atividades acima foram realizadas conforme previsto e as devidas comprovações/relatórios fazem parte dos registros constantes nos sistemas específicos (SIGAA), bem como declarações/certificações.

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
47/2017	Coordenação do Laboratório de Panificação	2
59/2017	Elaboração PPC PROEJA FIC Panificação Básico	1
43/2017	Organização 3º Workshop de Ciência e Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades acima foram realizadas conforme demandas e necessidades.

O projeto PROEJA FIC Panificação Básico, encontra-se em fase de reestruturação para uma oferta mais genérica dentro da área de produção de alimentos, o qual estará sendo reavaliado pelo Eixo Alimentos do Câmpus Canoinhas, devido alteração no quadro de professores que atuavam na área de panificação.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	63	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	52	Núcleo de Cultura e Arte	2

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Os trabalhos e reuniões de planejamento de atividades do Colegiado e GT foram realizadas conforme demandas, estas encontram-se registradas em atas (Colegiado).

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Diretrizes para a oferta do PROEJA no IFSC	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 5. Capacitação

O curso foi realizado conforme previsto pelos organizadores, com encontros presenciais realizados em Florianópolis (24h) e atividades à distância de elaboração de PPC (16h), somando-se uma carga horária de 40 horas. Os trabalhos do grupo envolvido foram realizados em torno do PPC Proeja Técnico em Agroecologia, formado por professores e técnicos educacionais da Coordenação Pedagógica do Câmpus Canoinhas.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 24/08/2017 11:41:00

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
08/02/2017 21:39:42	23/08/2017 19:44:17