

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018-1

| Dados Cadastrais | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Campus: | Florianópolis - Continente |
| Nome: | Andreia Goncalves Giaretta |
| Siape: | 1735673 |
| 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 | 20.73 | 4. Gestão e Representação | 18.02 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 0 | 5. Atividades de Capacitação | 1.25 |
| 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 | Técnico | Técnico em Cozinha módulo 1 vespertino | Higiene e manipulação de alimentos | Não | 40 | 55 | 2 |
| Periódica | Não | Técnico | Técnico em Cozinha módulo 1 noturno | Higiene e manipulação de alimentos | Não | 40 | 55 | 2 |
| Periódica | Não | Técnico | Técnico em Cozinha módulo 2 vespertino | Planejamento de cardápios | Não | 20 | 55 | 1 |
| Periódica | Não | Técnico | Técnico em cozinha módulo 2 vespertino | Acompanhamento interdisciplinar de higiene | Não | 8 | 55 | 0.4 |
| Periódica | Não | Técnico | Técnico em eventos módulo 1 vespertino | Alimentos e bebidas | Não | 24 | 55 | 1.2 |
| Periódica | Não | Técnico | Proeja Técnico em cozinha módulo 3 noturno | Nutrição na produção de alimentos | Sim | 48 | 55 | 2.4 |
| Periódica | Não | Técnico | Técnico em cozinha módulo 1 vespertino | Acompanhamento interdisciplinar de higiene | Não | 9 | 55 | 0.45 |
| Periódica | Não | Técnico | Técnico em cozinha módulo 1 noturno | Acompanhamento interdisciplinar de higiene | Não | 9 | 55 | 0.45 |

Subtotal: 9.90

| 1.2 Atividades de organização de ensino | |
|---|------|
| Atividade | CH |
| Atividades de organização de ensino | 8.03 |

Subtotal: 8.03

| 1.3 Atividades apoio ao ensino | | |
|--|---|-----|
| Tipo | Estudantes envolvidos | CH |
| Atendimento extra-classe a discentes | | 2 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | | 0.4 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | Conselhos de classe (Proeja e técnico em eventos) | 0.4 |

Subtotal: 2.80

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

| Portaria | Função | CD/FG/FCC | CH |
|--|--|-----------|-------|
| Portaria da reitora N° 1761, de 6 de Julho de 2017. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 2, nº 129, de 07/07/2017, pág. 23 | Coordenadora do Curso Técnico em Cozinha | FCC | 18.02 |

Subtotal: 18.02

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação

| Título | Portaria | Tema | CH |
|---|---------------|------------------------------|------|
| Curso de formação na modalidade presencial ou a distância | a definir | Natural Chef | 0.3 |
| Curso de formação na modalidade presencial ou a distância | Não se aplica | Capacitação Sigaa - Docentes | 0.95 |

Subtotal: 1.25

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 19/03/2018 11:05:27

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração |
|-----------------------|---------------------|
| 29/01/2018 09:43:42 | 08/02/2018 16:26:10 |