

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

| Dados Cadastrais                  |                |
|-----------------------------------|----------------|
| <b>Campus:</b>                    | Urupema        |
| <b>Nome:</b>                      | Evelise Zerger |
| <b>Siape:</b>                     | 1866748        |
| <b>Regime de trabalho:</b>        | 40 horas DE    |
| <b>Efetivo:</b>                   | Sim            |
| <b>Afastamento:</b>               | Não            |
| <b>Área principal de atuação:</b> | GASTRONOMIA    |
| <b>Titulação:</b>                 | Mestre         |

| RESUMO - CH TOTAL: 40     |       |                              |      |
|---------------------------|-------|------------------------------|------|
| Atividade                 | CH    | Atividade                    | CH   |
| 1. Atividades de Ensino   | 22.33 | 4. Gestão e Representação    | 8.97 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 1     | 5. Atividades de Capacitação | 3    |
| 3. Atividades de Extensão | 4.7   |                              |      |

| 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    | Pós-Graduação | PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS               | Análise sensorial                               | Sim   | 4        | 55            | 0.2  |
| Periódica               | Não    | FIC           | Geração de renda, tecnologia e valorização do trabalho feminino | Culinária regional                              | Sim   | 6        | 55            | 0.3  |
| Periódica               | Não    | FIC           | Produção de salgados e pizzas (Painel)                          | Higiene e manipulação de alimentos              | Não   | 15       | 55            | 0.75 |
| Periódica               | Não    | FIC           | Produção de salgados e pizzas (São Joaquim)                     | Higiene e manipulação de alimentos              | Não   | 15       | 55            | 0.75 |
| Periódica               | Não    | FIC           | Produção de salgados e pizzas (Painel)                          | Habilidades básicas em panificação e salgadaria | Não   | 36       | 55            | 1.8  |
| Periódica               | Não    | FIC           | Produção de salgados e pizzas (São Joaquim)                     | Habilidades básicas em panificação e salgadaria | Não   | 36       | 55            | 1.8  |
| Periódica               | Não    | FIC           | Operações básicas em cozinha                                    | Habilidades básicas em cozinha                  | Não   | 56       | 55            | 2.8  |
| Periódica               | Não    | Graduação     | Tecnólogo em viticultura e enologia                             | Harmonizações gastronômicas e serviço do vinho  | Não   | 40       | 55            | 2    |

**Subtotal: 10.40**

| 1.2 Atividades de organização de ensino |      |
|---|------|
| Atividade                               | CH   |
| Atividades de organização de ensino     | 7.93 |

**Subtotal: 7.93**

| 1.3 Atividades apoio ao ensino                   |                       |    |
|--|-----------------------|----|
| Tipo   | Estudantes envolvidos | CH |
| Atendimento extra-classe a discentes             | Não se aplica.        | 2  |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | Não se aplica.        | 2  |

**Subtotal: 4.00**

## 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 | Desenvolvimento de espumante natural de goiaba serrana e maçã cultivadas na Serra Catarinense. | Milena de Souza Tomaz | 02/2019/PROPI<br>Universal | 1  |

**Subtotal: 1.00**

## 3. Atividades de Extensão

| Atividade  | Título da extensão   | Aluno(s)   | Doc. aprovação          | CH   |
|--|--|--|-------------------------|------|
| Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente | Ações educativas e de sensibilização em gastronomia e turismo: ampliando a atuação institucional na região da Serra Catarinense. | SAMIRA FERNANDA DA SILVA (Voluntária)                                      | PJ158-2019              | 3    |
| Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente          | Pelas trilhas, cores e sabores de Urupema.   | LUCIANA ROSA DA SILVA (Bolsista)   | PJ122-2019              | 1    |
| Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente          | Ressignificar e Inovar: valores socioculturais e naturais de Urupema/SC  | VERIDIANA OLIVEIRA DA SILVA  | PJ192-2019              | 0.5  |
| Participação em ações de extensão  | Feira de Economia Solidária  | VERIDIANA OLIVEIRA DA SILVA  | EV028-2019              | 0.15 |
| Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas                 | Glossário Brasileiro Bilingue de Viticultura e Enologia  | LARA CRISTINE MALLON;<br>THIAGO REZENDE VEIGA;<br>SAMIRA FERNANDA DA SILVA | AGUARDANDO<br>AVALIAÇÃO | 0.05 |

**Subtotal: 4.70**

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão (não informado)

### 4.2 Designação

| Portaria   | Designação  | CH |
|--|---|----|
| Portaria da direção-geral do Câmpus Urupema n. 24 de 15/02/2019            | Responsável pelo laboratório de gastronomia e panificação                 | 2  |
| Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema N° 101, de 31 de julho de 2019 | Deslocamento para oferta de FIC nos municípios de São Joaquim e Paineira. | 2  |

**Subtotal: 4.00**

### 4.3 Representação

| Tipo | Portaria | Representação | CH |
|------|----------|---------------|----|
|------|----------|---------------|----|

|   |  |  |      |
|---|--|--|------|
| Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas | Portaria da direção-geral do Câmpus Urupema n.29 de 21/02/2019 | Comissão interna permanente de brigadistas do IFSC Câmpus Urupema. | 0.97 |
| Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas | Portaria da direção-geral do Câmpus Urupema n.64 de 06/05/2019 | Elaboração PPC Técnico na área de alimentos                        | 1    |
| Representações externas   | Portaria da direção-geral do Câmpus Urupema n.32 de 22/02/2019 | Conselho municipal de turismo de Urupema (COMTUR)                  | 1    |
| Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas | Em emissão   | GT Busca Ativa de Trabalhadores-Estudantes para cursos Proeja      | 2    |

**Subtotal: 4.97**

## 5. Capacitação

| Título  | Portaria  | Tema   | CH |
|---|---|--|----|
| Curso de formação na modalidade presencial ou a distância | Portaria do(a) Reitor(a) N° 1613, de 13 de maio de 2019 | Licença capacitação no período de 13/06/2019 à 12/07/2019 e de 24/07/2019 à 22/08/2019, conforme Portaria do(a) Reitor(a) N° 1613, de 13 de maio de 2019.<br>Curso Inglês básico e Inglês para interpretação de texto EaD, no portal Educa Mundo | 3  |

**Subtotal: 3.00**

## PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 27/08/2019 14:52:52

Avaliador: rogerio.anese - PSAD aprovado juntamente com a chefia imediata da servidora. Atende todas as normas das atividades docente.

## Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração    |
|-----------------------|---------------------|
| 12/08/2019 08:45:17   | 21/08/2019 11:48:03 |