

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Evelise Zerger
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	24.6	4. Gestão e Representação	5.6
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	5
3. Atividades de Extensão	4.8		

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 salgaçaria	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

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.3

Subtotal: 8.30

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	Elis C. Nazario Machado; Elenita Zalusk (Curso Sup. Alimentos)	4

Subtotal: 8.00

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

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	Agregação de valor à batata-doce da agricultura familiar, por meio de processamento em chips.	Em definição	À submeter	4
Participação em ações de extensão	Horta do saber, sabor e saúde.		À submeter	0.8

Subtotal: 4.80

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
47/2017	Coordenação do Laboratório de Panificação	2
43/2017	Organização 3º Workshop de Ciência e Tecnologia em Alimentos	0.6
59/2017	Elaboração PPC PROEJA FIC Panificação Básico	1

Subtotal: 3.60

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	1

Subtotal: 2.00

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	x	Cerfead - Tecnologias em educação	3
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Diretrizes para e oferta do PROEJA no IFSC	2

Subtotal: 5.00

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 17/03/2017 20:29:12

Avaliador: juliete.linkowski

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
08/02/2017 21:39:42	17/03/2017 15:10:35