

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Cristiany Martins
Siape:	1892529
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	26	4. Gestão e Representação	7
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	3
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	Graduação	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Segurança dos Alimentos	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	FIC	Panificação Básica	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	20	60	1
Periódica	Não	FIC	Operações Básicas em Restaurante e Bar	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	12	60	0.6
Periódica	Não	FIC	Processamento de Doces e Conservas	Higiene e Boas Práticas de Fabricação	Não	8	60	0.4
Periódica	Não	FIC	Processamento de alimentos	Qualidade de alimentos	Não	18	60	0.9
Periódica	Não	FIC	Treinamento para Manipuladores de Alimentos - 3 turmas matutinas	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	20	60	1
Periódica	Não	FIC	Treinamento para Manipuladores de Alimentos - 3 turmas matutinas	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	20	60	1
Periódica	Não	FIC	Treinamento para Manipuladores de Alimentos - 3 turmas matutinas	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	20	60	1
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para Elaboração de Produtos Saudáveis e Funcionais turma B	Tecnologia para Elaboração de Produtos Saudáveis e Funcionais	Não	20	60	1

Periódica	Não	FIC	Tecnologia para Elaboração de Produtos Saudáveis e Funcionais turma A	Tecnologia para Elaboração de Produtos Saudáveis e Funcionais	Não	10	60	0.5
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para Elaboração de Produtos Saudáveis e Funcionais turma C	Tecnologia para Elaboração de Produtos Saudáveis e Funcionais	Não	10	60	0.5
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para Elaboração de Produtos Saudáveis e Funcionais turma D	Tecnologia para Elaboração de Produtos Saudáveis e Funcionais	Não	10	60	0.5
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para Elaboração de Produtos Saudáveis e Funcionais turma E	Tecnologia para Elaboração de Produtos Saudáveis e Funcionais	Não	10	60	0.5

Subtotal: 10.70

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.7

Subtotal: 10.70

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	2 horas fixas de atendimento extraclasse via google.meet e 2 horas volantes, atendendo necessidades dos alunos para reuniões individuais, via google. meet, whatsapp, etc.	4
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões da área de Nutrição; reuniões referentes ao semestre letivo do CST Gastronomia, fase 1	0.6

Subtotal: 4.60

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	Contribuições técnicas sobre higiene e manipulação de alimentos para uma gastronomia segura em tempos de pandemia	Marcia Corsi, Dulcimar Grando e Matheus Quaglia Peixoto	PICTE-2036/2020 - Aprovado com recursos do campus pelo Edital28/2020 PROPPI-DP-CTE	4

Subtotal: 4.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 41, de 5 de maio de 2021	Participação na Comissão Local de Contingência, do Câmpus Florianópolis-Continente, para o enfrentamento a COVID-19, com atuação no período letivo de 2021.1.	2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 52, de 20 de maio de 2021	elaboração de material didático da área de Nutrição	3
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 4, de 11 de fevereiro de 2021	Participação na Comissão Interna de Saúde do Servidor Público (CISSP)	1

Subtotal: 6.00

4.3 Representação			
Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiados dos Campi		Membro Suplente do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação			
Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		<ul style="list-style-type: none"> - Capacitações diversas: - Capac: PANC - Como e por que cozinhar com elas - EPAGRI 05/052021 2h; PANC - identificação, cultivo e usos; - Capac: Semana pedagógica (convocação) - Saúde Mental dos trabalhadores em Educação no contexto do IFSC - 05/05/2021 2h; - Capac Criação de vídeos: gravação com OBS-Studio, edição... (Prof. Luis Proença/IFSC Itajaí) - 05/05/2021 2h; - Capac Anatomia e Fisiologia 	3

Subtotal: 3.00

PARECER CONCLUSIVO
Aprovado pela chefia em 19/07/2021 08:37:40
Avaliador: lucianep - Enviar comprovantes de capacitação no RSAD

Informações sobre preenchimento do plano	
Preenchimento inicial	Última alteração
06/05/2021 15:38:29	14/07/2021 22:02:28