

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Cristiany Martins
Siape:	1892529
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	34.5	4. Gestão e Representação	2.75
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	2.25
3. Atividades de Extensão	0.5		

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 Panificação	Higiene na Manipulação de Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Eventos	Alimentos e Bebidas 1	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Restaurante e Bar	Higiene na Manipulação de Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Técnico em Cozinha	Higiene na Manipulação de Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Técnico em Cozinha	Nutrição e Restrições na Produção de Alimentos	Sim	50	55	2.5
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Gastronomia	Segurança de Alimentos	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	FIC	Queijos	Bases para Manipulação de Alimentos	Sim	10	55	0.5
Periódica	Não	FIC	Confeitaria	Higiene e Manipulação de Alimentos	Sim	18	55	0.9
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Confeitaria	Ambientação profissional	Não	12	55	0.6
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Gastronomia	Acompanhamento de Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Restaurante e Bar	Acompanhamento de Higiene e Manipulação de Alimentos - mód 1	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Restaurante e Bar	Acompanhamento de Higiene e Manipulação de Alimentos - mód 2	Não	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Técnico em Cozinha	Acompanhamento de Higiene e Manipulação de Alimentos - mód 1	Não	4	55	0.2

Periódica	Não	Técnico	PROEJA Técnico em Cozinha	Acompanhamento de Higiene e Manipulação de Alimentos - mód 3	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha	Ambientação Profissional em Cozinhas Temáticas	Não	12	55	0.6

Subtotal: 16.30

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

6 horas de reforço e 2 horas de recuperação com PROEJA COZ 1 - HMA - alunos com entrada tardia e com dificuldades.
2 horas de recuperação com turmas de cursos técnicos para fazermos visita ao estoque em horário alternativo.
6 horas de reforço e recuperação, individuais, com a aluna Ana Luiza Xavier, do PROEJA 1 (Higiene e Manipulação de Alimentos).

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13.2

Subtotal: 13.20

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Conforme.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Terças-ferias das 9h as 10h e das 13h as 14h-todos os alunos.	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião de área (Nutrição)	0.4
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões (planejamento, conselhos) em 5 turmas de técnico, 1 superior e 2 FIC.	2.6

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Conforme.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Submissão de projeto, porém o mesmo foi desclassificado por conta de um arquivo com identificação.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Inovação nos cardápios e formação das cozinheiras da alimentação escolar da prefeitura municipal de Florianópolis/SC	Djenefer Spohr	2018_PROEX01 - APROEX 03_10 meses (Aprovado dom recursos do Campus Florianópolis/Contine nte)	0.5

Subtotal: 0.50

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Conforme.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Conforme.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 2749, de 4 de outubro de 2017	Presidente da Comissão Interna de Saúde do Servidor Público (CISSP)	2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 25, de 14 de março de 2018	Comissão SEPEI 2018 Câmpus CTE	0.75

Subtotal: 2.75

Resumo das atividades: 4.2 Designação

CISSP, conforme planejado.

SEPEI, não participei de reuniões. Em contrapartida, houve a necessidade de aulas de reforço com o proeja 1, onde estas horas foram alocadas.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Conforme.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Disciplina isolada		Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos em nível de Doutorado. Disciplina de Inovações em Operação Unitária	2.25

Subtotal: 2.25

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Conforme.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 06/08/2018 16:01:14

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
22/02/2018 10:35:07	10/07/2018 15:50:16