

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2021-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Elinete Eliete De Lima
Siape:	1561012
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	NUTRIÇÃO
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	21	4. Gestão e Representação	9
2. Atividades de Pesquisa	10	5. Atividades de Capacitação	0
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 Nutrição e Dietética	Técnica dietética	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Confeitaria	Restrições Alimentares	Não	40	60	2
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e sustentáveis	Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e sustentáveis	Não	30	60	1.5

Subtotal: 7.50

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Atividades desenvolvidas conforme planejado.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.5

Subtotal: 7.50

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Atividades desenvolvidas conforme planejado.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Especialização Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia - Orientação de Projeto de TCC - Estudante Sara Amy de Oliveira	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Estudante Márcia Corsi	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Diversas	2

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

As atividades foram desenvolvidas conforme planejado, com exceção da orientação de trabalho de conclusão de curso da estudante Márcia Corsi, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, que trancou a matrícula.

Em contra partida, o tempo destinado à orientação do TCC da estudante Sara Amy de Oliveira, do Curso de Especialização Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia, foi superior a 1 hora/semana, uma vez que a temática estudada, bem como as metodologias empregadas são relativamente novas para mim.

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	Educação Ambiental Crítico-transformadora no curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (alteramos o curso)	Aldnei Mirian Edson Fernandes	EDITAL 23/2020/PROPI/DAE	4
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Contribuições técnicas sobre higiene e manipulação de alimentos para uma gastronomia segura em tempos de pandemia.	Dulcimar Antonio Grando Marcia Regina Corsi (voluntários)	Projeto PICTE2036-2020, Edital 28/2020 PROPPI-DP-CTE	6

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

As atividades foram desenvolvidas conforme os projetos apresentados.

Quanto à pesquisa \\\'Contribuições técnicas sobre higiene e manipulação de alimentos para uma gastronomia segura em tempos de pandemia\\\'", além da pesquisa propriamente dita, também desenvolvemos vídeos, podcasts e um livro digital cujo título é SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

Com relação à pesquisa \\\'Educação Ambiental Crítico-transformadora no curso Superior de Tecnologia em Gastronomia\\\'", os resultados foram apresentados no 2º Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil, na forma de comunicação oral e resumo expandido, sob o título \\\'CARDÁPIO ZERO RESÍDUOS: A DINÂMICA DA INVESTIGAÇÃO TEMÁTICA NA GASTRONOMIA\\\'".

Orientamos também, como pesquisadora voluntária, a estudante Natascha Pacheco de Sousa, do Curso Superior de Gastronomia, que se juntou ao grupo em agosto de 2021.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 2645, de 8 de setembro de 2021.	Coordenadora do Curso Técnico em Nutrição e Dietética	8

Subtotal: 8.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Atuamos na coordenação do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, implantado neste semestre.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 135 de 24 de novembro de 2021	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As atividades foram desenvolvidas conforme planejado.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 18/04/2022 19:35:45

Avaliador: lucianep

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
13/01/2022 13:16:07	18/04/2022 19:29:01