

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Martha Luisa Machado
Siape:	3045230
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	NUTRIÇÃO
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	37.3	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	2.3	5. Atividades de Capacitação	0.4
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	FIC	Processamento doces de frutas e conservas	Higiene na Produção de alimentos	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	FIC	Garçom	Higiene na Produção de alimentos	Sim	15	55	0.75
Periódica	Não	FIC	Queijos	Higiene na Produção de alimentos	Sim	10	55	0.5
Periódica	Não	FIC	Salgadeira	Higiene na Produção de alimentos	Sim	20	55	1
Periódica	Não	FIC	Confeitaria	Higiene na Produção de alimentos	Sim	18	55	0.9
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia 4	Acompanhamento de Higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	Restaurante 1	Acompanhamento Alimentação e sustentabilidade	Sim	6	55	0.3
Periódica	Não	Técnico	Panificação 2	Ambientação profissional	Sim	24	55	1.2
Periódica	Não	Técnico	Panificação 2	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria 1	Acompanhamento alimentação e sustentabilidade	Sim	6	55	0.3
Periódica	Não	Técnico	Cozinha 1	Acompanhamento alimentação e sustentabilidade	Sim	6	55	0.3
Periódica	Não	Técnico	Cozinha 2	Ambientação profissional em cozinhas temáticas	Sim	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Técnico cozinha 4	Ambientação profissional em cozinhas temáticas	Sim	12	55	0.6

Periódica	Não	Técnico	PROEJA Técnico cozinha 4	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	FIC	PROEJA Panificação 2	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Panificação 1	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Gastronomia 6	Ambientação profissional	Sim	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Gastronomia 6	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Panificação	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Treinamento Manipulador de Alimentos - Turma B	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	16	55	0.8
Periódica	Não	FIC	Treinamento Manipulador de Alimentos - Turma A	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	16	55	0.8
Periódica	Não	Técnico	Cozinha 2	Ambientação profissional	Sim	30	55	1.5
Periódica	Não	Técnico	Cozinha 1	Nutrição na produção de alimentos	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	FIC	Treinamento Manipulador de Alimentos - Parceria	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	16	55	0.8

Subtotal: 16.15

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	16.15

Subtotal: 16.15

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	Hanna Monteiro - Técnico cozinha 2 noturno	1

Subtotal: 5.00

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	Comparação entre os conhecimentos a cerca de Doença Celíaca de alunos e professores		Fluxo contínuo	2.3

Subtotal: 2.30

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Treinamento em serviço	Sem portaria	Capacitação DEPE	0.4

Subtotal: 0.40

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 22/08/2018 15:14:00

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
10/07/2018 15:49:47	08/08/2018 15:28:46