

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Andreia Goncalves Giaretta
Siape:	1735673
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	NUTRIÇÃO
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 39.93			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	19.93	4. Gestão e Representação	14
2. Atividades de Pesquisa	6	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 Cozinha módulo 1 vespertino	Higiene e manipulação de alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 1 noturno	Higiene e manipulação de alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Proeja Técnico em Cozinha módulo 3 noturno	Planejamento de cardápios	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 2 vespertino	Planejamento de cardápios	Não	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 2 vespertino	Ambientação profissional	Não	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Eventos módulo 1 noturno	Alimentos e Bebidas	Não	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 1 noturno	Acompanhamento interdisciplinar em Higiene e manipulação de eventos	Não	6	55	0.3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 1 vespertino	Acompanhamento interdisciplinar em Higiene e manipulação de eventos	Não	6	55	0.3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 2 vespertino	Acompanhamento interdisciplinar em Higiene e manipulação de eventos	Não	6	55	0.3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 1 vespertino	Participação na prova final da UC Habilidades Básicas de Cozinha	Não	8	55	0.4

Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 1 noturno	Participação na prova final da UC Habilidades Básicas de Cozinha	Não	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 1 noturno	Participação na aula de Saladas/Cortes da UC de Habilidades Básicas de Cozinha	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 1 vespertino	Participação na aula de Saladas/Cortes da UC de Habilidades Básicas de Cozinha	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	FIC	Fic Manipulador de ALIMENTOS	fic	Não	16	55	0.8

Subtotal: 10.50

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.13

Subtotal: 8.13

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	REUNIÕES DE ÁREA	0.3

Subtotal: 1.30

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Conhecimentos acerca da doença celíaca em cursos da área de Alimentos & Bebidas: uma comparação entre Santa Catarina e Mato Grosso do Sul.		Projeto de pesquisa cadastrado sob o código: 37/FC/PROPPI/2018.	6

Subtotal: 6.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria da reitora Nº 1761, de 6 de Julho de 2017. Publicada no Diário Oficial da União - Seção 2, nº 129, de 07/07/2017, pág. 23	Coordenadora do Curso Técnico em Cozinha	FCC	14

Subtotal: 14.00

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 01/03/2019 18:27:39

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

30/01/2019 08:48:48

Última alteração

12/02/2019 13:26:49