

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2015/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Emanoelle Nazareth Fogaca Marcos
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	19	4. Gestão e Representação	9
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	12		

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	Gastronomia	Planejamento de Cardápios	Sim	36	55	1.8
Periódica	Não	FIC	Cardápios Regionais CBO	Habilidades Básicas de Cardápios Regionais	Sim	32	55	1.6
Periódica	Não	FIC	Cardápios Regionais CBO	Higiene e Manipulação de Alimentos	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	FIC	Superior de Gastronomia	Segurança de Alimentos - integrada à UC de Habilidades Básicas	Não	12	55	0.6
Periódica	Não	FIC	Treinamento de Manipuladores de Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	16	55	0.8
Periódica	Não	FIC	Treinamento de Manipuladores de Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	16	55	0.8
Periódica	Não	FIC	Treinamento de Manipuladores de Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	16	55	0.8
Periódica	Não	FIC	Treinamento de Manipuladores de Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	16	55	0.8
Periódica	Não	FIC	Treinamento de Manipuladores de Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	16	55	0.8
Subtotal: 8.40								
1.2 Atividades de organização de ensino								

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.25

Subtotal: 7.25

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1.35

Subtotal: 3.35

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão				
Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Aprimoramento dos Cardápios do CBO/SC		Em andamento - extensionista de fluxo contínuo	6
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Tipologia de restaurantes e critérios para o planejamento de cardápios		Em andamento - extensionista de fluxo contínuo	2
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Tipologia de restaurantes e critérios para o planejamento de cardápios		Em andamento - extensionista de fluxo contínuo	4

Subtotal: 12.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação		
Portaria	Designação	CH
Em andamento	Articulação de área	3
Em andamento	Coordenador Comissão Segurança Alimentar	3
Em andamento	Elaboração do PPC FIC Empregada Doméstica	2

Subtotal: 8.00

4.3 Representação			
Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Em andamento	Curso Superior de Gastronomia - suplente	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento
Aprovado pela chefia em 21/10/2015 20:18:13

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

Informações sobre preenchimento do plano	
Preenchimento inicial	Última alteração
05/08/2015 22:42:49	11/08/2015 15:10:00