

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-1

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	22	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	11	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	4		

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	Graduação	Tecnólogo em Gastronomia	Nutrição e restrições alimentares	Não	72	60	3.6
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Cultura e sociobiodiversidade na gastronomia	Nutrição e restrições alimentares	Não	8	60	0.4
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para a Elaboração de Alimentos Saudáveis e/ou Funcionais	Tecnologia para a Elaboração de Alimentos Saudáveis e/ou Funcionais	Não	60	60	3
Periódica	Não	FIC	Processamento de doces e conservas	Higiene e boas práticas de fabricação	Não	8	60	0.4
Periódica	Não	FIC	Operações Básicas em Restaurante e Bar	Higiene e manipulação de alimentos	Não	12	60	0.6
EAD	Não	FIC	Treinamento para Manipuladores de Alimentos	Higiene e manipulação de alimentos	Não	20	60	1

Subtotal: 9.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9

Subtotal: 9.00

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Não se aplica	2
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas	ANA CAROLINA DEMÉTRIO SCANDOLARA (TÉC. COZ 2 VESP.)	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões diversas	1

Subtotal: 4.00

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
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 na Grande Florianópolis	Dulcimar Antonio Grando Marcia Regina Corsi e Matheus Quaglia Peixoto (voluntários)	EDITAL 28/2020/PROPPI	6
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificado pela instituição	1º Líder do grupo de pesquisa Núcleo de Pesquisa em Nutrição	Não se aplica	E-mail CNPQ de 30/10/2020	1
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Educação Ambiental Crítico-transformadora no curso Técnico em Cozinha	Aldnei Fernandes Mirian	EDITAL 23/2020/PROPI/DAE	4

Subtotal: 11.00

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 (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Programa)	Gastronomia Inclusiva para diabéticos	ANA CAROLINA DEMÉTRIO SCANDOLARA	PJ060-2020 aprovado em - EDITAL PROEX nº40/2019 Fomento às atividades de extensão do IFSC Câmpus Florianópolis-Contine nte	4

Subtotal: 4.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria a ser emitida	COLEGIADO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	0.5
Portaria a ser emitida	Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	0.5

Subtotal: 1.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
------	----------	---------------	----

Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 41, de 5 de maio de 2021	Comissão Local de Contingência, do Câmpus Florianópolis-Continente, para o enfrentamento a COVID-19, com atuação no período letivo de 2021.1	2
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Subtotal: 2.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 12/07/2021 17:38:27

Avaliador: lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
06/05/2021 12:35:38	06/05/2021 15:23:43