

## RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/1

| Dados Cadastrais                  |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| <b>Campus:</b>                    | Florianópolis - Continente       |
| <b>Nome:</b>                      | Emanoelle Nazareth Fogaca Marcos |
| <b>Regime de trabalho:</b>        | 40 horas DE                      |
| <b>Efetivo:</b>                   | Sim                              |
| <b>Afastamento:</b>               | Não                              |
| <b>Área principal de atuação:</b> | NUTRIÇÃO                         |
| <b>Titulação:</b>                 | Mestre                           |

| RESUMO - CH TOTAL: 40   |       |                                  |       |
|-------------------------|-------|----------------------------------|-------|
| Atividade               | CH    | Atividade                        | CH    |
| 1. Ensino               | 11.12 | 4. Administração e Representação | 16.75 |
| 2. Didático pedagógicas | 7.06  | 5. Complementares                | 1.28  |
| 3. Pesquisa e Extensão  | 3.79  | 6. Capacitação                   | 0     |

| 1. Atividades de ensino                                    |                                                  |                        |                             |                      |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|----------------------|
| 1.1 Aulas                                                  |                                                  |                        |                             |                      |
| Curso                                                      | Componente Curricular                            | Duração Aula (Minutos) | Número de aulas no semestre | CH Semanal Calculada |
| Técnico em Panificação e Confeitaria - módulo II           | Higiene e Manipulação de Alimentos II            | 55                     | 18                          | 0.90                 |
| Técnico em Panificação e Confeitaria - módulo II           | Técnicas de Atendimento e Cardápios para Eventos | 55                     | 18                          | 0.90                 |
| Proeja FIC em Panificação e Confeitaria Básica - módulo II | Higiene e Manipulação de Alimentos - II          | 55                     | 24                          | 1.20                 |
| Proeja Técnico em Cozinha - módulo VI                      | Planejamento de Cardápios                        | 55                     | 33                          | 1.65                 |
| Proeja Técnico em Panificação - módulo VI                  | Técnicas de Atendimento e Cardápios para eventos | 55                     | 15                          | 0.75                 |
| Técnico em Gastronomia - módulo II                         | Planejamento de Cardápios                        | 55                     | 20                          | 1.00                 |
| Proeja FIC Panificação e Confeitaria Básica                | Habilidades Básicas - aula prática integrada     | 55                     | 3                           | 0.15                 |

**Subtotal: 6.55**

| Resumo das atividades: 1.1 Aulas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>De modo geral, as atividades foram desenvolvidas conforme o planejado, tendo ocorrido pequenas alterações, como segue:</p> <p>- Técnico em Panificação e Confeitaria - módulo I e Proeja Técnico em Panificação - módulo VI: foi desenvolvida uma atividade cultural extra-classe com as turmas, em função do lançamento de uma exposição inédita na cidade. Os alunos demonstraram grande interesse e visitar a exposição e, como havia preços especiais para grupos de escolas e a visita era guiada, organizamos a atividade - com ciência da coordenação do curso - que foi exitosa e bastante elogiada pelos alunos. A atividade fez parte da UC de Técnicas de Atendimento e Cardápios para Eventos.</p> <p>- Técnico em Panificação e Confeitaria - módulo II: UC de Higiene e Manipulação de Alimentos II. Cedi algumas horas de aula, no início do semestre, para a apresentação do setor de estágios e isso prejudicou o planejamento. Além disso, aconteceu uma greve de ônibus. Solicitei então, 4 horas-aula extras, que foram cedidas por um colega, também professor da turma, em função da não-conclusão dos conhecimentos previstos no plano de ensino. Deste modo, o planejamento pôde ser cumprido.</p> |

| 1.2 Aulas de componentes curriculares novas |
|---------------------------------------------|
|---------------------------------------------|

| Curso                                            | Componente Curricular            | Duração Aula (Minutos) | Número de aulas no semestre | CH Semanal Calculada |
|--------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|-----------------------------|----------------------|
| Técnico em Eventos - módulo I                    | Alimentos e Bebidas em Eventos I | 55                     | 36                          | 2.25                 |
| Técnico em Eventos - módulo III                  | Alimentos e Bebidas em Eventos   | 55                     | 12                          | 0.75                 |
| Técnico em Gastronomia - módulo III              | Alimentação e Sustentabilidade   | 55                     | 6                           | 0.38                 |
| Técnico em Panificação e Confeitaria - módulo II | Atendimento em Cafeteria         | 55                     | 3                           | 0.19                 |

**Subtotal: 3.57**

### Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas

De modo geral, as atividades foram desenvolvidas conforme o planejado, tendo ocorrido uma alteração em função das greves de ônibus:

Técnico em Eventos - módulo I: Alimentos e Bebidas em Eventos I = dois encontros consecutivos foram perdidos em função da ausência quase total dos alunos na turma, decorrente da greve de ônibus. Por essa razão, alguns conhecimentos dessa UC ficaram para trás. Também solicitei aula extra (4h) e consegui cumprir o proposto no plano de ensino.

### 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

| Tipo                                 | Informações adicionais | CH Semanal |
|--------------------------------------|------------------------|------------|
| Atendimento extra-classe a discentes |                        | 1          |

**Subtotal: 1**

### Resumo das atividades: 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Ao longo desse semestre foram desenvolvidos diversos atendimentos a alunos, especialmente no que se refere a recuperação de atividades e avaliações. Isso se repetiu em praticamente todas as turmas. As recuperações foram planejadas especificamente para cada aluno, considerando suas necessidades e especificidades de sua formação.

## 2. Atividade didático pedagógicas

| Atividade                      | CH Semanal |
|--------------------------------|------------|
| Atividade didático pedagógicas | 5.06       |
| Reuniões Pedagógicas           | 2.00       |

**Subtotal: 7.06**

### Resumo das atividades: 2. Atividade didático pedagógicas

Participei de todas as reuniões agendadas, tendo sido cancelada apenas uma reunião do PROEJA Técnico em Gastronomia módulo VI.

## 3. Pesquisa e Extensão

### 3.1 Pesquisa (não informado)

### Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

Nada consta.

### 3.2 Extensão

| Aluno(s) | Documento aprovação                   | Título do Projeto                                                                      | CH Ssemanal |
|----------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|          | Fluxo contínuo - aguardando aprovação | Redução do Desperdício no Refeitório do Corpo de Bombeiros - Planejamento de Cardápios | 3.79        |

**Subtotal: 3.79**

### Resumo das atividades: 3.2 Extensão

Os cardápios do CBO foram desenvolvidos conforme planejado, devendo ser implantados em 2014.2. O projeto deve ter continuidade nesse semestre, para fins de acompanhamento e avaliação da implantação.

## 4. Atividades Administrativas e de Representação

### 4.1 Administração

| Portaria        | Função                         | CD/FG  | CH Semanal |
|-----------------|--------------------------------|--------|------------|
| 78 (20/08/2013) | Articulação<br>Certific-PROEJA | Nenhum | 15         |

**Subtotal: 15**

### Resumo das atividades: 4.1 Administração

Ao longo do semestre 2014.2 foram desenvolvidas todas as atividades previstas no cronograma CIPS-EIPS, através da realização de reuniões semanais para debates e planejamento do curso.

### 4.2 Gts e Comissões

| Portaria          | Nome do GT/Comissão             | CH Semanal |
|-------------------|---------------------------------|------------|
| 101 de 16/10/2013 | Comissão de Segurança Alimentar | 1.75       |

**Subtotal: 1.75**

### Resumo das atividades: 4.2 Gts e Comissões

Todas as reuniões agendadas pela comissão de segurança alimentar foram realizadas e estive presente em todas elas.

### 4.3 Representação (não informado)

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

## 5. Atividades Complementares

| Título                                | Objetivos                                           | IN nº<br>08/2011 | CH<br>Semanal |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------|---------------|
| Requisição de aulas práticas          | confecção                                           | Não              | 0.06          |
| Reuniões diversas (geral, área, POCV) | Tratar de assuntos de interesse do Campus e da área | Não              | 1.22          |

**Subtotal: 1.28**

### Resumo das atividades: 5. Atividades Complementares

Todas essas atividades foram desenvolvidas conforme planejado.

## 6. Capacitação (não informado)

### Resumo das atividades: 6. Capacitação

Nada consta.

### Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 09/09/2014 20:48:14

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial

28/08/2014 15:38:20

Última alteração