

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Andreia Goncalves Giaretta
<b>Siape:</b>	1735673
<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. Atividades de Ensino	20.38	4. Gestão e Representação	19.62
2. Atividades de Pesquisa	0	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- vespertino, modulo 1	higiene e manipulação de alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	técnico em cozinha- noturno, modulo 2	planejamento de cardápios	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	técnico em gastronomia- noturno, modulo 3	planejamento de cardápios	Sim	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	técnico em panificação e confeitaria- noturno, modulo 3	ambientação profissional	Não	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	técnico em cozinha - vespertino, modulo 1	alimentação e sustentabilidade	Não	2	55	0.1
Periódica	Não	Técnico	técnico em cozinha - vespertino, modulo 1	acompanhamento interdisciplinar de higiene	Não	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	técnico em cozinha - vespertino, modulo 1	nutrição na produção de alimentos	Sim	28	55	1.4
Periódica	Não	Técnico	técnico em cozinha - vespertino, módulo 1	acompanhamento interdisciplinar nas aulas práticas iniciais e nas avaliações práticas da UC habilidades de cozinha I	Não	16	55	0.8
Periódica	Não	Técnico	técnico em confeitaria - matutino, modulo 1	nutrição na produção de alimentos	Sim	24	55	1.2

**Subtotal: 9.50**

### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

No técnico em cozinha vespertino na UC de Nutrição na produção de alimentos, a carga horária ministrada foi de 32h, ao invés de 28h.

No técnico em cozinha vespertino, as 16h de acompanhamento interdisciplinar não foi realizada. Em seu lugar, essas 16h foram utilizadas nas seguintes atividades: 8h (FIC Refugiados), 4h (Oficina de Processos Avaliativos), 2h:30min (participação na banca avaliativa na UC de Restrições do técnico em gastronomia mód 3 noturno), 1h (treinamento SIGAA Cerfead) e 1h (por extrapolação do horário banca avaliativa do técnico em confeitaria módulo 1 matutino).

## 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.48

**Subtotal: 8.48**

### Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Sem inconsistências.

## 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		0.4
Atendimento extra-classe a discentes		2

**Subtotal: 2.40**

### Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Sem inconsistências.

## 2. Atividades de Pesquisa (não informado)

### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria da reitora N° 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	19.62

**Subtotal: 19.62**

### Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Sem inconsistências

### 4.2 Designação (não informado)

### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

#### 4.3 Representação (não informado)

##### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

#### 5. Capacitação (não informado)

##### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 26/02/2018 09:04:24

Avaliador: janeparisenti

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

26/07/2017 21:04:25

Última alteração

11/12/2017 18:08:19