

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

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Elinete Eliete De Lima
<b>Siape:</b>	1561012
<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	30.92	4. Gestão e Representação	6.6
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.48		

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	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Nutrição e Restrições Alimentares	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha Vespertino	Nutrição na produção de alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha Noturno	Nutrição na produção de alimentos	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha Noturno	Restrições Alimentares	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha Vespertino	Restrições Alimentares	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Confeitaria	Restrições Alimentares	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha Vespertino	Palestra	Não	2	55	0.1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha Noturno	Palestra	Não	2	55	0.1
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Técnico em Panificação Noturno	Palestra	Não	2	55	0.1
Periódica	Não	Técnico	Aula Alimentos Funcionais, no curso técnico em Panificação 1	Nutrição na Produção de Alimentos	Não	4	55	0.2

Subtotal: 15.10

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Atividades realizadas conforme planejamento acima.

1.2 Atividades de organização de ensino
---

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.32

**Subtotal: 11.32**

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

Atividades realizadas conforme planejamento acima.

### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselhos de classe: Sup. Gastronomia; Téc. Coz. 1 vesp.; Téc. Coz. 1 Not. e Téc. Confeitaria	0.8
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões de curso: Sup. Gastronomia; Téc. Cozinha e Téc. Confeitaria	0.3
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões de área	0.4
Atendimento extra-classe a discentes		2
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas	Monitora Camila Angelina de Moraes, do curso Téc. Cozinha 2 vespertino, com atividades na disciplina Nutrição e Restrições Alimentares, da terceira fase do Curso de Tecnologia em Gastronomia.	1

**Subtotal: 4.50**

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

Atividades realizadas conforme planejamento acima.

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Effects of interesterified-, non-interesterified-, and trans-fat diets on plasma biochemical parameters and hepatic oxidative stress in C57BL-6	Não se aplica	Ainda não aprovado. Dados remanescentes do doutorado, não incluídos na tese (incluimos dados dos camundongos Balb-c)	2

**Subtotal: 2.00**

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

As análises foram realizadas na UFSC / CCB / Labioex, no mês de março, em parceria com a Prof. Karina Bettega, da UFPR. Porém, os resultados não estavam suficientemente adequados para uma publicação, em função do tempo de armazenamento das amostras a -80°C - o ideal seria ter armazenado as amostras em nitrogênio líquido.

## 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Comida de Boteco Acompanhamento das questões higiênicas sanitárias durante o concurso	Não se aplica	Projeto Fabiana Amaral já cadastrado	0.48

**Subtotal: 0.48**

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

O projeto não aconteceu, por atrasos nas atividades que dependiam do parceiro externo.

Esta carga horária foi utilizada na banca de seleção de contratação de professor substituto da área de nutrição, detalhada no item 4.2 Designação, que não estava prevista no início do semestre

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

#### Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria 18, de 27/02/2019	Articulação da área de nutrição	3
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 86, de 8 de julho de 2019. Carga horária aproximada	Membro da Comissão para banca de seleção de contratação de professor substituto da área de nutrição, para todas as etapas do Edital do Processo Seletivo 12/2019, que aconteceu no mês de junho de 2019	0.6
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 49, de 23 de abril de 201	Coordenadora do Grupo de Trabalho responsável pela elaboração do Projeto de Curso Técnico em Nutrição e Dietética, de fevereiro a julho de 2019.	3

**Subtotal: 6.60**

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Atividades realizadas conforme planejamento

#### 4.3 Representação (não informado)

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

### 5. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 02/08/2019 15:09:01

Avaliador: janeparisenti

#### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
25/02/2019 22:08:01	02/08/2019 15:08:06