

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2022-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Fabiola Zimmermann Schmitz
Siape:	1638929
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	29.2	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	2.6	5. Atividades de Capacitação	0.7
3. Atividades de Extensão	7.5		

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	Confeitaria	Restrições Alimentares	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Panificação	Restrições Alimentares	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Nutrição	Restrições Alimentares	Não	28	60	1.4
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria 1	Habilidades Básicas	Não	104	60	5.2
Periódica	Não	Técnico	Projeção Panificação	Restrições	Não	40	60	2

Subtotal: 12.60

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Tudo em Conformidade.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.6

Subtotal: 12.60

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Nada consta.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

A maior parte dos atendimentos aos alunos foram pelo celular.

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)	Feira de Produtos adaptados às restrições alimentares		Portaria 139 de 3 de dezembro de 2021	2.6

Subtotal: 2.60

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Esse projeto contemplou várias atividades relacionadas às turmas de Restrições. Como o período efetivo foi postergado, tivemos a oportunidade de atender duas turmas do curso técnico em Panificação e duas turmas do curso técnico em Confeitaria. A Carga horária foi muito além, porém a satisfação de conseguirmos atender as atividades avaliativas finais, tendo em vista o desenvolvimento de novos produtos foi uma experiência maravilhosa.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Confeitaria inclusiva: diversificando a produção de alimentos para diabéticos		PJxxx-2022	2
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Confeitaria inclusiva: diversificando a produção de alimentos isentos de glúten e lácteos	Ana Rute Pereira e Ana Júlia Carvalho	Pjxxx-2022	4
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Confeitaria inclusiva: diversificando a produção de alimentos isentos de glúten e lácteos	Ana Rute Pereira e Ana Júlia Carvalho	Pjxxx-2022	1.5

Subtotal: 7.50

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Inicialmente elaboramos o material para Confeitaria inclusiva, produzindo alimentos para diabéticos, entretanto, o tema foi alterado e possivelmente permaneceremos com a oferta anterior. Confeitaria inclusiva sem glúten e sem lácteos. O motivo que nos levou a permanecer nesta mesma linha de pesquisa foi a grande procura e interesse por parte dos alunos.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

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

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		PRIMEIROS SOCORROS - TURMA C - 13/10 - 10/11/2022 é: 14.	0.7

Subtotal: 0.70

Resumo das atividades: 5. Capacitação

O Curso foi muito bom! Parabéns aos envolvidos! Gostei muito da nossa aula presencial!

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 24/02/2023 19:09:48

Avaliador: lucianep - Projeto EPE - aprovado internamente - não há portaria - Feira de Produtos adaptados às restrições alimentares

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
10/11/2022 21:21:25	13/12/2022 18:49:09