

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-2

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	21	4. Gestão e Representação	9
2. Atividades de Pesquisa	10	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 Nutrição e Dietética	Técnica dietética	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Confeitaria	Restrições Alimentares	Não	40	60	2
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e sustentáveis	Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e sustentáveis	Não	30	60	1.5

Subtotal: 7.50

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.5

Subtotal: 7.50

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Especialização Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia - Orientação de Projeto de TCC - Estudante Sara Amy de Oliveira	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Estudante Márcia Corsi	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Diversas	2

Subtotal: 6.00

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Educação Ambiental Crítico-transformadora no curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (alteramos o curso)	Aldnei Mirian Edson Fernandes	EDITAL 23/2020/PROPI/DAE	4
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 em tempos de pandemia.	Dulcimar Antonio Grando Marcia Regina Corsi (voluntários)	Projeto PICTE2036-2020, Edital 28/2020 PROPPI-DP-CTE	6

Subtotal: 10.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 2645, de 8 de setembro de 2021.	Coordenadora do Curso Técnico em Nutrição e Dietética	8

Subtotal: 8.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso		Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 17/11/2021 18:29:52

Avaliador: Lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
21/09/2021 16:49:11	17/11/2021 15:47:20