

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Emilaura Alves
Siape:	1504551
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	NUTRIÇÃO
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	27	4. Gestão e Representação	9
2. Atividades de Pesquisa	4	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 Restaurante e Bar - modulo 1	Higiene e manipulação de alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	FIC	Processamento de doces de frutas e conservas de vegetais - turma B vespertino	Higiene e boas praticas de fabricação	Não	8	60	0.4
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e ou funcionais A	Higiene e boas praticas de fabricação	Não	10	60	0.5
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e ou funcionais B	Higiene e boas praticas de fabricação	Não	10	60	0.5
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e ou funcionais C	Higiene e boas praticas de fabricação	Não	10	60	0.5
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e ou funcionais D	Higiene e boas praticas de fabricação	Não	10	60	0.5
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e ou funcionais E	Higiene e boas praticas de fabricação	Não	10	60	0.5

Periódica	Não	FIC	Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e ou funcionais A	Tecnologia para elaboração de alimentos saudáveis e ou funcionais - aula Vegetais	Não	10	60	0.5
Periódica	Não	FIC	Confeitaria básica -vespertino (maio/junho)	Higiene e manipulação de alimentos	Não	18	60	0.9
Periódica	Não	FIC	Treinamento para manipulador de alimentos C	Higiene e manipulação de alimentos	Não	20	60	1
Periódica	Não	FIC	Treinamento para manipulador de alimentos D	Higiene e manipulação de alimentos	Não	20	60	1
Periódica	Não	FIC	Treinamento para manipulador de alimentos H	Higiene e manipulação de alimentos	Não	20	60	1
Periódica	Não	FIC	Confeitaria básica -vespertino (junho/setembro)	Higiene e manipulação de alimentos	Não	18	60	0.9

Subtotal: 10.20

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.2

Subtotal: 10.20

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		4
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas	Flavia Muller	0.6

Subtotal: 6.60

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	Comércio online de alimentos isentos de glúten no Brasil	Daniel Motta Flavia Muller Marcia Silveira	PICTE1947-2020	4

Subtotal: 4.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
----------	------------	----

Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 105 de 23 de novembro de 2020	Articulador de área Nutrição	2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 49 de 29 de maio de 2020	Comissão responsável pela formulação e acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE do câmpus	2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 52, de 20 de maio de 2021	Grupo de Trabalho para Elaboração de material didático de Higiene e Segurança dos alimentos	3

Subtotal: 7.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 113 de 02 de dezembro de 2020	Membro titular do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria	1
Colegiados dos Campi	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 28, de 1 de abril de 2021	Membro docente 1º suplente	1

Subtotal: 2.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 14/07/2021 12:32:39

Avaliador: lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
01/06/2021 17:50:33	14/07/2021 11:01:50