

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Andreia Goncalves Giaretta
Siape:	1735673
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	19.93	4. Gestão e Representação	14.07
2. Atividades de Pesquisa	6	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 módulo 1 vespertino	Higiene e manipulação de alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 1 noturno	Higiene e manipulação de alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Proeja Técnico em Cozinha módulo 3 noturno	Planejamento de cardápios	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 2 vespertino	Planejamento de cardápios	Não	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 2 vespertino	Ambientação profissional	Não	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Eventos módulo 1 noturno	Alimentos e Bebidas	Não	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 1 noturno	Acompanhamento interdisciplinar em Higiene e manipulação de eventos	Não	6	55	0.3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 1 vespertino	Acompanhamento interdisciplinar em Higiene e manipulação de eventos	Não	6	55	0.3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 2 vespertino	Acompanhamento interdisciplinar em Higiene e manipulação de eventos	Não	6	55	0.3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 1 vespertino	Participação na prova final da UC Habilidades Básicas de Cozinha	Não	8	55	0.4

Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 1 noturno	Participação na prova final da UC Habilidades Básicas de Cozinha	Não	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 1 noturno	Participação na aula de Saladas/Cortes da UC de Habilidades Básicas de Cozinha	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha módulo 1 vespertino	Participação na aula de Saladas/Cortes da UC de Habilidades Básicas de Cozinha	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	FIC	Fic Manipulador de ALIMENTOS	fic	Não	16	55	0.8

Subtotal: 10.50

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As 6h de acompanhamento interdisciplinar em Higiene e Manipulação de Alimentos do Técnico em Cozinha 2 vesp, foram utilizados na UC Ambientação Profissional. Portanto, no total foram trabalhados 20h.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.13

Subtotal: 8.13

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Sem inconformidades.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	REUNIÕES DE ÁREA	0.3

Subtotal: 1.30

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Atividades realizadas em conformidade com o previsto.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	CONHECIMENTO ACERCA DA DOENÇA CELÍACA NA ÁREA DE GASTRONOMIA: AVALIAÇÃO DE DOCENTES, ALUNOS E PROFISSIONAIS DA GRANDE FLORIANÓPOLIS/SC	Elisa R. Souza Juliana F. O. Costa	Edital no 23/2018/PROPPI/DA E – Programa de Apoio ao Desenvolvimento de Projetos que contemplem a “Pesquisa como Princípio Educativo”	3

Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Conhecimentos acerca da doença celíaca em cursos da área de Alimentos & Bebidas: uma comparação entre Santa Catarina e Mato Grosso do Sul.		Projeto de pesquisa cadastrado sob o código: 37/FC/PROPPI/2018.	3
--	--	--	---	---

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Atividade realizada em conformidade com o previsto.

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	14

Subtotal: 14.00

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Atividade realizada em conformidade com o previsto.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 49, de 23 de abril de 2019.	Membro do Grupo de Trabalho responsável pela elaboração do Projeto de Curso Técnico em Nutrição e Dietética. Carga horária semanal de 02 horas.	0.07

Subtotal: 0.07

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Membro da Banca de de seleção de contratação de professor substituto da área de nutrição, para todas as etapas do Edital do Processo Seletivo 12/2019, do Processo Seletivo nº 33 de 21 de novembro de 2018. Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 84, de 14 de junho de 2019.

Membro do Grupo de Trabalho de Revisão do Projeto Pedagógico de Curso do Curso Técnico em Eventos. Carga horária de 0,5 horas semanais. Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 59, de 6 de maio de 2019.

Membro do Comitê Permanente de Avaliação de Propostas de Extensão. Portaria nº 2340, de 27 de agosto de 2018.

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 31/07/2019 15:54:00

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
30/01/2019 08:48:48	31/07/2019 15:53:32