

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2015/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Emilaura Alves
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	13.58	4. Gestão e Representação	20.22
2. Atividades de Pesquisa	6	5. Atividades de Capacitação	0.2
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	Graduação	Tecnólogo em Hotelaria	Segurança dos Alimentos	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria 2	Higiene dos Alimentos 2	Não	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria 2	Ambientação Profissional	Não	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria 3	Produção de alimentos para pessoas com restrições alimentares	Não	54	55	2.7

Subtotal: 5.70

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Foram ministradas todas as UCs listadas acima, conforme planejamento.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	4.28

Subtotal: 4.28

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Foram realizadas: planejamento das aulas; requisição de insumos para as aulas práticas; contato com parceiros para realização de visita técnica e organização de transporte; elaboração de avaliação e correção das mesmas.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1.6

Subtotal: 3.60

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

Atendimento extra classe aos alunos com dificuldade no conteúdo e nas avaliações de recuperação paralela.

Participação das reuniões da área de Nutrição, de departamento e com a Direção Geral calendário semestral e/ou conforme convocação.

Participação em conselhos de classe intermediário e final. Participação na socialização dos planos de ensino e integração da UC. Participação nas reuniões da área de nutrição realizando-se discussões sobre as UC de Higiene e Segurança dos Alimentos, planejamento da carga horária semestral das prof da área, atuação da área nas atividades do campus, entre outras.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e tradução de livros, capítulo de livros, cartilhas, boletins técnicos e manuais	Revisão da Cartilha de higiene e Manipulação de Alimentos	Não se aplica	xxx	1
Elaboração e tradução de livros, capítulo de livros, cartilhas, boletins técnicos e manuais	Apostila de Microbiologia	Não se aplica	xxx	1
Elaboração e tradução de livros, capítulo de livros, cartilhas, boletins técnicos e manuais	Composição Nutricional de Receitas de Restrições	Não se aplica	xxx	1
Elaboração e tradução de livros, capítulo de livros, cartilhas, boletins técnicos e manuais	Cartilha para ACELBRA - Associação Brasileira de Ciliacos	Não se aplica	xxx	1
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Aceitabilidade e Valor Nutricional de Quich sem Glúten	Não se aplica	xxx	2

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Realizada todas as atividades, exceto submissão de resumos a eventos científicos.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Não se aplica.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Nº 2.348 de 03 dezembro de 2013	Coordenação de estágio do Câmpus Florianópolis-Continente	FG2	17.22

Subtotal: 17.22

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Coordenação do setor de estágio dos campus, planejamento e operacionalização dos estágio dos cursos técnicos em Gastronomia, Panificação & Confeitaria, Eventos; Projeção Técnico em Cozinha.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Nº 19 dfe 27 de fevereiro de 2015	Comissão de Segurança Alimentar	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Comissão desenvolveu estudo dirigido em grupo sobre o tema, assessorou a Coordenação de A&B e o DEPE nos casos envolvendo risco de doença alimentar no campus.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Nº 09 de 18 de fevereiro de 2015	Colegiado do Curso Superior Tecnólogo em Hotelaria	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Participação das reuniões do Colegiado do Curso com objetivos da avaliação do curso pelo INEP, organização do TCC e estágio final de curso para semestre 2015.2.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Formação presencial CERFEAD	0.2

Subtotal: 0.20

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Participação da palestra.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 04/08/2015 18:13:33

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
26/02/2015 15:11:08	04/08/2015 17:37:01