

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Fabiana Mortimer Amaral
Siape:	1561312
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	26.97	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	6	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	4.03		

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	cozinha	Química para cozinha	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	hotelaria	A e B II	Não	50	55	2.5
Periódica	Não	Graduação	gastronomia	cozinha internacional	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Graduação	gastronomia	cozinha contemporânea	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Graduação	gastronomia	habilidades básicas de cozinha	Não	72	55	3.6

Subtotal: 11.70

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.77

Subtotal: 8.77

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	quarta feira	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	conselho de classe	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	reunião de curso	0.5
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Fabio e Diego	2
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	orientação da unidade Garde Manger	1

Subtotal: 6.50

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	Projeto Núcleo de Estudos em Gastronomia		aguardando registro de fluxo contínuo	1

Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Incentivo ao cultivo e ao uso das plantas silvestres da serra catarinense a partir do desenvolvimento de produtos gastronômicos agregando valor social	Julyette Silva	fapesc aguardando número	5
--	--	----------------	--------------------------	---

Subtotal: 6.00

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	ABRASEL		aguarda submissão	1
Participação em ações de extensão	Construção e implementação das etapas relativas ao desenvolvimentos das ações da câmara de capacitação para a validação e manutenção da certificação de Florianópolis Cidade UNESCO Criativa de Gastronomia		PJ301-2017	2
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Desenvolvimento de cadeia de comércio de frutas nativas: uma articulação entre a gastronomia e agronomia.		PJ301-2017	1.03

Subtotal: 4.03

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Nº 15, de 7 de março de 2018	articulação da área de cozinha	2

Subtotal: 2.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	19/08/03/2017	NDE	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 22/03/2018 19:13:12

Avaliador: janeparisenti - Inserir documentos de aprovação no RSAD

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
-----------------------	------------------

16/02/2018 12:23:14

20/03/2018 22:54:10