

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Silvana Graudenz Muller
Siape:	1561294
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	28.98	4. Gestão e Representação	3.02
2. Atividades de Pesquisa	8	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	Cozinha Brasileira	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha	Habilidades Básicas II	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha vespertino	restrições alimentares	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha noturno	restrições alimentares	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Proeja Técnico em Cozinha noturno	restrições alimentares	Não	26	55	1.3
Periódica	Não	Graduação	Alimentos e bebidas 1 para hotelaria	aula feijoada	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	Técnico	técnico Guia Nacional	Palestra Patrimônio Cultural Gastronômico	Não	4	55	0.2

Subtotal: 13.70

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.28

Subtotal: 10.28

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	atendimento	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	reuniões curso técnico, curso proeja, reunião de área e conselhos	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Rebeca Scalabrin	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Érico	1

Subtotal: 5.00

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Título do projeto: Identificação, análise e disseminação das influências gastronômicas das principais culturas que contribuíram para a construção da cozinha tradicional de Florianópolis nos séculos XIX e XX	Aldnei Luiz Silveira Filho, Glenda de Sousa, Paulo Cesar de Souza, Daniel Motta	Edital 23 PROPPIDAE	2
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Título do projeto: Identificação, análise e disseminação das influências gastronômicas das principais culturas que contribuíram para a construção da cozinha tradicional de Florianópolis nos séculos XIX e XX	Aldnei Luiz Silveira Filho, Glenda de Sousa, Paulo Cesar de Souza, Daniel Motta	Edital 23 PROPPIDAE/2018	6

Subtotal: 8.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
10/2019 - DEPE-CTE,	Art. 1º Nomear os servidores do Câmpus Florianópolis-Continente abaixo para comporem o Grupo de Trabalho responsável pela elaboração do projeto do curso de Especialização em Identidade Cultural & Sociobiodiversidade com ênfase na gastronomia. O Grupo de Trabalho desenvolverá suas atividades pelo período do semestre 2019-1.	1
19 de 2017	NDE Curso superior de Tecnologia em Gastronomia	1.02

Subtotal: 2.02

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Representações externas		Grupo Gestor Cidade UNESCO da Gastronomia	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 06/03/2019 18:27:50

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
23/02/2019 16:51:18	25/02/2019 13:30:40