

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Flavia Baratieri Losso
<b>Siape:</b>	1561036
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	28.3	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	3.7	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	4		

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	Hotelaria	Alimentos e Bebidas 2	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia	Serviços de Restaurante	Não	72	60	3.6
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia	Eventos em Alimentos e Bebidas	Não	8	60	0.4
Periódica	Não	Graduação	Gestão de Turismo	Turismo e Gastronomia	Não	3	60	0.15
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Técnicas de Sala e Copa	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Arte e Cultura à mesa	Não	40	60	2

Subtotal: 14.15

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.15

Subtotal: 10.15

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

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	Núcleo de Estudos em Gastronomia: Desenvolvimento de produtos com insumos nativos e locais dos biomas Mata Atlântica e Caatinga		PICTE1533-2019	3.7

Subtotal: 3.70

### 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com resolução específica vigente (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Programa)	A Festa da Vindima de altitude como oportunidade para a valorização do produto e do produtor local da Serra Catarinense.	Alunos de Hotelaria, disciplina A&B 2 Voluntários NEG	2019_PROEX 40 - Edital de Câmpus_CTE	3
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Gastronomia e Sustentabilidade: um ciclo que se auto alimento (2020)	Alunos de Gastronomia, disciplinas Serviços de Restaurante e Cozinha Contemporânea Voluntários NEG	EV002-2020	1

**Subtotal: 4.00**

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Não sei	Articulador de área	3

**Subtotal: 3.00**

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Hotelaria - Portaria 106/2019 Gastronomia - não sei	Colegiado de Curso de Hotelaria e Gastronomia	1

**Subtotal: 1.00**

### 5. Capacitação (não informado)

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 20/04/2020 17:30:31

Avaliador: janeparisenti - No RSAD inserir número de portaria e ajustes necessários devido as realização de atividades não presenciais.

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
06/02/2020 11:56:33	24/03/2020 16:20:33