

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

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	26.44	4. Gestão e Representação	1.56
2. Atividades de Pesquisa	7	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	5		

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	gastronomia	Habilidades básicas 1	Não	72	60	3.6
Periódica	Não	Graduação	gastronomia	Habilidades básicas 3	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	Graduação	gastronomia	cozinha internacional	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	Graduação	gastronomia	cozinha contemporânea	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	Graduação	hotelaria	alimentos e bebidas 2	Não	48	60	2.4
Periódica	Não	Graduação	turismo	gastronomia	Não	40	60	2

Subtotal: 13.40

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.04

Subtotal: 8.04

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Supervisão e orientação direta de estágio	Arthur	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 5.00

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Núcleo de Estudos em Gastronomia: Desenvolvimento de produtos com insumos nativos e locais dos biomas Mata Atlântica e Caatinga		PICTE1533-2019	4

Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Desenvolvimento de produtos a partir da sociobiodiversidade da Mata Atlântica no Estado de Santa Catarina. FABIANA MORTIMER AMARAL		PICTE836-2018	2
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Núcleo de Estudos em Gastronomia: Desenvolvimento de produtos com insumos nativos e locais dos biomas Mata Atlântica e Caatinga	Matheus Andrade Juliana	PICTE1533-2019	1

Subtotal: 7.00

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)	Gastronomia e Sustentabilidade: um clique que se autoalimenta (edição 2020).		EV002-2020	3
Participação em eventos de extensão	A Festa da Vindima de altitude como oportunidade para a valorização do produto e do produtor local da Serra Catarinense.		EV001-2020	2

Subtotal: 5.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
aguardando portaria de 2020	suplente na representação do grupo gestor cidade unesco de gastronomia	0.56

Subtotal: 0.56

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	aguardando	nucleo docente superior de gastronomia	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 23/04/2020 14:07:41

Avaliador: janeparisenti - No RSAD ajustar atividades de pesquisa (verificar com coordenação de pesquisa do câmpus), incluir portarias faltantes e possíveis ajustes devido atividades não presenciais.

Informações sobre preenchimento do plano	
--	--

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

30/03/2020 00:12:59	30/03/2020 00:15:23
---------------------	---------------------