

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-1

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	28.2	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	5	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	2.8		

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	Restaurante e Bar	Técnicas de Sala e Copa	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Gastronomia	Serviços de Restaurante e Bar	Não	72	60	3.6
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Hotelaria	Alimentos e Bebidas 2	Não	80	60	4

Subtotal: 11.60

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.6

Subtotal: 11.60

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Via google meet nas segundas feiras de tarde ou via whatsapp.	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação de TCC no curso de hotelaria da aluna Aline Hass do Nascimento.	1

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)	PICTE2033-2020 Arte na gastronomia: o uso de peças em cerâmica artesanal enriquece a experiência à mesa?	Não há	Edital 28/2020/PROPPI/CT E	4

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Desenvolvimento do Turismo Cervejeiro na Grande Florianópolis: adaptação dos indicadores do Tourqual para melhoria do serviço de visitação de cervejarias da região.	Coordenação Tiago Savi Mondo	Programa Universal Fapesc - no aguardo de comprovação	1
---	--	------------------------------	---	---

Subtotal: 5.00

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)	A diversidade de oferta de Alimentos e Bebidas em meios de hospedagem com o foco em produtos locais		PJ280-2020	2
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Nada Gourmet: uma alternativa educacional de longo alcance para divulgação científica e tecnológica por redes Insumos da biodiversidade brasileira na gastronomia		PJ281-2020 PJ001-2021	0.8

Subtotal: 2.80

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria nº67/2021 DIREPE/CTE de 24 de maio de 2021	Articulação de Área de Serviços e Bebidas	2
Portaria do reitor nº1560 de 01 de junho de 2021	Membro suplente do Conselho Editorial atuação na área de extensão	1

Subtotal: 3.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portarias à confirmar	Membro titular da Área de Serviços e Bebidas nos Colegiados de Gastronomia e Hotelaria	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 13/07/2021 17:15:47

Avaliador: Lucianep

Informações sobre preenchimento do plano	
Preenchimento inicial	Última alteração
02/06/2021 11:18:49	02/06/2021 15:18:53