

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

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	29	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	4	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	Superior de Gastronomia	Habilidades Básicas 1	Não	72	60	3.6
Periódica	Não	Graduação	Superior de Gastronomia	Gastronomia contemporânea	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	Graduação	Superior de Hotelaria	Alimentos e Bebidas 2	Não	56	60	2.8
Periódica	Não	Graduação	Superior de Turismo	Turismo e Gastronomia	Não	60	60	3
Periódica	Não	Graduação	Superior de gastronomia	Gastronomia Internacional	Não	36	60	1.8

Subtotal: 13.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13

Subtotal: 13.00

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Terça feira as 13 horas	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

Subtotal: 3.00

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 FABIANA MORTIMER AMARAL		PICTE1533-2019	2

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Arte na Gastronomia: o uso de peças em cerâmica artesanal enriquece a experiência à mesa? FLAVIA BARATIERI LOSSO		PICTE2009-2020	2
---	---	--	----------------	---

Subtotal: 4.00

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)	sumos da biodiversidade brasileiros na gastronomia. Uma forma de valorização, preservação e geração de renda sustentável.		PJ001-2021	2
Participação em eventos de extensão	Gastronomia e Sustentabilidade: um clique que se autoalimenta (edição 2020).		EV002-2020	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 sociais.		PJ281-2020	1

Subtotal: 5.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° N° 125, de 22 de dezembro de 2020	Comissão COVID	0.5

Subtotal: 0.50

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria do(a) Reitor(a) N° N° 102, de 5 de agosto de 2019	superior de gastronomia	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria do(a) Reitor(a) N° 1030 de 7 de abril de 2021	unesco	1

Subtotal: 1.50

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 13/07/2021 17:25:52

Avaliador: lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

15/06/2021 18:53:19

Última alteração