

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Anita De Gusmao Ronchetti
Siape:	2973803
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	GASTRONOMIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	25.1	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	10.9	5. Atividades de Capacitação	1
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 vespertino	habilidades básicas de cozinha 1	Não	120	55	6
Periódica	Não	Técnico	técnico em cozinha noturno	habilidades básicas de cozinha 1	Não	120	55	6

Subtotal: 12.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas	
Nada consta.	

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9

Subtotal: 9.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino	
Nada consta.	

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	terças-feiras das 17h as 18h quintas-feiras das 18h as 19h	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	conselhos de classe 2 turmas=0,4 reunião de curso 2 turmas=1 fase=0,1 reunião de área=0,4	0.9
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas	monitoria: edital Proen/Diren 03/2018 aluno Vitor Mileib	0.2

Supervisão e orientação direta de estágio	Iuno Ruan Ruiz	1
---	----------------	---

Subtotal: 4.10

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Nada consta.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificados pela instituição	Núcleo de estudos em Patrimônio, Gastronomia e Cultura		plataforma CNPQ	1
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	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	Bolsistas: Daniell Motta Paulo César de Souza Aldnei Luiz Silveira Filho Glenda Ingrid de Souza Voluntários: Thiago Gabriel Klauck Fernanda Pádula	PROPPI_D014_r03	6
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	AS INFLUÊNCIAS DA CULTURA ALIMENTAR DOS IMIGRANTES LIBANESES NA CONSTRUÇÃO DA COZINHA TRADICIONAL DE FLORIANÓPOLIS ALIMENTAÇÃO E CULTURA: IDENTIFICAÇÃO DAS INFLUÊNCIAS ALIMENTARES QUE CONTRIBUÍRAM PARA A CONSTRUÇÃO DA COZINHA TRADICIONAL DE FLORIANÓPOLIS – SC NO SÉCULO XIX A FORMAÇÃO DA COZINHA DE FLORIANÓPOLIS: PARTICIPAÇÃO DOS IMIGRANTES ALEMÃES NA CONSTRUÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES LOCAIS	Aldnei Luiz Silveira Filho Thiago Gabriel Klauck Daniell Motta Paulo César de Souza Glenda Ingrid de Souza	Seminário de Ensino, pesquisa e Extensão IFSC (SEPEI)	3.9

Subtotal: 10.90

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 14, de 21 de fevereiro de 2019	Grupo de Trabalho responsável pela elaboração do projeto do curso de Especialização em Identidade Cultural & Sócio biodiversidade com ênfase na gastronomia.	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso		NDE Gastronomia	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Congressos, feiras ou seminários	Portaria do(a) Reitor(a) N° 1685, de 16 de maio de 2019	apresentação oral de dois trabalhos e participação no V congresso de patrimônios alimentares, turismo e sustentabilidades de 18/6 a 21/6	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 10/08/2019 11:41:08

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
12/12/2018 14:29:27	05/08/2019 10:04:14