

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Silvana Graudenz Muller
Siape:	1561294
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	25.3	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	10.7	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1		

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	cozinha brasileira	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em cozinha noturno	cozinha brasileira	Não	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Gastronomia	gastronomia brasileira	Não	72	55	3.6

Subtotal: 11.60

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As atividades ocorreram como planejado no plano de ensino.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.7

Subtotal: 8.70

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
As atividades ocorreram como planejadas.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Rebeca	1
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso		1

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Aumentaram o número de orientações e bancas de TCC, ficando 3 alunos como orientandos, que foram: Rebeca Scalabrim, Vitor Camilo e Marcio Ishizaka e como banca de TCC dos alunos Diego Rezende e Glenda Ingrid de Souza.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
	Título do projeto: 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	Aldnei Luiz Silveira Filho, Glenda de Sousa, Paulo Cesar de Souza, Daniel Motta	Edital 23 PROPPIDAE/2018-20 19	4
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Título do projeto: 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	Aldnei Luiz Silveira Filho, Glenda de Sousa, Paulo Cesar de Souza, Daniel Motta	Edital 23 PROPPIDAE/2018-20 19	6
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Identificação e sistematização de termos técnicos regionais relativos aos saberes e fazeres gastronômicos aplicados na cozinha Brasileira	Alunos do curso superior - está sendo definido	Fluxo contínuo	0.7

Subtotal: 10.70

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O projeto de pesquisa contou com mais um aluno voluntário, Thiago Gabriel Klauck. Período de março de 2019 até dezembro de 2019.
Foram submetidos, aceitos e apresentados 3 artigos para o SEPEI 2019.
Foram submetidos e aceitos mais 3 artigos no SitSUL 2019.
Documento de aprovação do projeto: 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, conforme o SIGAA é PICTE741-2018.
O projeto de Identificação e sistematização de termos técnicos regionais relativos aos saberes e fazeres gastronômicos aplicados na cozinha Brasileira acabou não ocorrendo por falta de aluno voluntário.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
	FENAOSTRA	Aldnei Luiz Silveira Filho, Glenda de Sousa, Paulo Cesar de Souza, Daniel Motta	Fluxo Contínuo	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

A participação na FENAOSTRA ocorreu como planejado

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
Boletim 146 de 2019 Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 102 de 5 de agosto de 2019	Art. 1º Nomear os servidores do Câmpus Florianópolis-Continente abaixo para comporem o Grupo de Trabalho responsável pela elaboração do projeto do curso de Especialização em Identidade Cultural & Sociobiodiversidade com ênfase na gastronomia. O Grupo de Trabalho desenvolverá suas atividades pelo período do semestre 2019-2.	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades ocorreram como planejadas.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Representações externas	Boletim 41 de 2019 - DEPE Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 19 de 27 de fevereiro de 2019	Grupo Gestor da chancela Cidade UNESCO da Gastronomia 2019.01 e 2019.02	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As atividades ocorreram como planejadas.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 21/02/2020 17:21:24

Avaliador: janeparisenti - CH relativa a Pesquisa (0,7) não utilizada, destinada para orientação de TCC.

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
12/08/2019 08:32:04	21/02/2020 17:20:11