

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Fabiana Mortimer Amaral
Siape:	
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	29.05	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	7	5. Atividades de Capacitação	0.3
3. Atividades de Extensão	0.65		

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	Proeja Tec. gastronomia	Planejamento de cardápios	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnólogo Gastronomia	Habilidades básicas 1	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	Tecnico em gastronomia	serviços em eventos sociais	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Cozinha internacional	cozinha internacional	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Cozinha internacional	cozinha contemporanea	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Tecnico Gastronomia	ambientação profissional	Não	20	55	1

Subtotal: 12.60

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Nada consta.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.45

Subtotal: 11.45

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

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Supervisão e orientação direta de estágio	orientação de estágio	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	reunião dos cursos de tecnico, Proeja e superior	2
Atendimento extra-classe a discentes	reunião dos cursos de tecnico, Proeja e superior	1

Subtotal: 5.00

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 gastronomia		70-2013	1
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Desenvolvimento de produtos e inovação gastronômica a partir do uso frutas nativas da Mesorregião Se		1449	6

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em ações de extensão	Alimentação e Sustentabilidade		Edital Reitoria	0.65

Subtotal: 0.65

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 14 (2017)	Articulador de área de cozinha	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Conselho Superior (CONSUP)	Portaria111/2016	Grupo Gestor de Gastronomia - UNESCO	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		cursos de capacitação para professores	0.3

Subtotal: 0.30

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 21/08/2017 16:41:27

Avaliador: janeparisenti - atividade de extensão APROEX 03/2016 e PROEX 09/2016

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
14/02/2017 10:31:16	