

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2016/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Fabiana Mortimer Amaral
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Licença Capacitação
<b>Tipo de Afastamento:</b>	Afastamento parcial
<b>Área principal de atuação:</b>	COZINHA
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	18.74	4. Gestão e Representação	4.26
2. Atividades de Pesquisa	9	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	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	Graduação	Tecnólogo em gastronomia	Cozinha Classica	Sim	72	60	3.93
Periódica	Não	Graduação	Tecnólogo em gastronomia	Tecnologia de Alimentos	Não	72	60	3.93

Subtotal: 7.86

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	6.88

Subtotal: 6.88

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Alexssadra Ives	2

Subtotal: 4.00

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
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	4
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Desenvolvimento de produtos e inovação gastronômica a partir do uso frutas nativas da Mesorregião Se	Gustavo Lhon	1449	2

Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Desenvolvimento de produtos e inovação gastronômica a partir do uso frutas nativas da Mesorregião Se	Julyetty Crystyne da Siilva	1449	2
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

**Subtotal: 9.00**

### 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	Desenvolvimento e divulgação de cardápios com a Goiaba Serrana para Restaurantes da Serra Catarinse		168/2016	2
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Desenvolvimento e divulgação de cardápios com a Goiaba Serrana para Restaurantes da Serra Catarinse	Camila Dias	168/2016	2
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Unesco cidade gastronomia		aguardando	2
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	desenvolvimento de vídeo gastronomia e turismo de florianópolis		aguardando	2

**Subtotal: 8.00**

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
55(2016)	articulação da área de cozinha	FCC	3

**Subtotal: 3.00**

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria nº 1272, de 12 de abril de 2016	comissão de orgânicos	0.26

**Subtotal: 0.26**

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Outro	35(2016)	docente	1

**Subtotal: 1.00**

### 5. Capacitação (não informado)

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 26/09/2016 11:47:07

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano	
<b>Preenchimento inicial</b>	<b>Última alteração</b>
28/08/2016 20:24:35	28/08/2016 20:25:53