

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2022-2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Flavia Baratieri Losso
<b>Siape:</b>	1561036
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30.8	4. Gestão e Representação	3.5
2. Atividades de Pesquisa	0.5	5. Atividades de Capacitação	0.7
3. Atividades de Extensão	4.5		

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	Técnico	Restaurante e Bar	Arte e Cultura à mesa	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Técnicas de Sala e Copa	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Eventos	Serviços de A&B em Eventos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Hotelaria	Alimentos e Bebidas 2	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia	Serviços de Restaurantes - revisão Enade	Não	8	60	0.4

Subtotal: 12.40

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As atividades de ensino ocorreram conforme o previsto e registros constam no Sigaa.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.4

Subtotal: 12.40

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
As atividades de organização de ensino deram o suporte necessário ao andamento correto do semestre letivo.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1.5
Supervisão e orientação direta de estágio	1 aluna de Hotelaria e 1 aluno de Gastronomia.	0.5
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação de TCC: 1 aluna da especialização Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia; 2 alunas de Hotelaria.	2

Subtotal: 6.00

### Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

As atividades de apoio ao ensino sofreram algumas alterações ao longo do semestre.

A aluna Fernanda Vigor, de hotelaria, acabou sendo empregada e não concluiu seu estágio. O aluno João Victor Goulart (gastronomia) solicitou a orientação de estágio após o preenchimento do PSAD, que foi aceito. O aluno conclui com êxito seu estágio no setor de Bar do LK Design Hotel.

As alunas Fernanda Vigor e Isabela Martins, de hotelaria, deram andamento aos seus TCCs; iniciaram a pesquisa bibliográfica e de campo, seguindo com as orientações ao longo do semestre. Porém ambas não conseguiram concluir toda a coleta de dados primários, impossibilitando a conclusão do estudo e sua defesa.

A aluna Alessandra Licati, especialização em cultura e sociobiodiversidade, iniciou as orientações, realizando revisões de metodologia e método. Entretanto, sua pesquisa não foi encaminhada para dar o devido andamento ao estudo.

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Mapeamento das propriedades rurais agroecológicas do Sul da Ilha de Santa Catarina e suas potencialidades enquanto atrativo turístico	Ainda não há	Ainda não há - fase de elaboração do projeto para submissão	0.5

**Subtotal: 0.50**

### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Deu-se início a fase de pesquisa bibliográfica e busca de informações prévias para a elaboração do projeto e futura submissão. Ainda não foi concluído o projeto para submissão. Provavelmente será realizado no início de 2023, no retorno das atividades docentes.

Foi elaborado e submetido, entretanto, novo projeto de extensão em dezembro de 2022.

## 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)	Tendências da Gastronomia na Sala de Aula: Ciclo de Aulas Show em Gastronomia Contemporânea		Edital interno do Campus CTE - fase de elaboração de relatório e prestação de contas	0.5
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)	Projeto Guia de Bares de Coquetéis de Florianópolis		2022_PROPPi PROEX 03 - EPE - Edital de Câmpus_CTE	4

**Subtotal: 4.50**

### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

O Projeto Tendências da Gastronomia na Sala de Aula foi concluído e seu relatório entregue em dezembro de 2022. Foram realizadas 7 atividades incluindo 4 turmas distintas em 3 cursos.

O Guia dos Bares de Coquetéis de Floripa está lançado (houve evento de lançamento) para a comunidade em seu canal de divulgação @barerestaurante.floripa; foram realizadas duas ações complementares: Planejamento e execução do Ciclo de formação para bares e participação como palestrantes no 1883 Bar Experience. Algumas atividades finais junto aos bares participantes do projeto ainda serão realizadas, com entrega de material de divulgação do guia com QR Code e review através do canal Dicas Floripa.

#### 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 CTE nº 112, de 25 de agosto de 2022	GT para reestruturação do PPC do Técnico de Restaurante e Bar	0.5
Portaria CTE nº 108, de 22 de agosto de 2022	Articuladora da área de Restaurante e Bar	1
Portaria CTE nº 124, de 9 de setembro de 2022	GT para reestruturação do PPC do CST em Hotelaria	1

**Subtotal: 2.50**

##### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Devido as outras demandas com do campus, houve pouca participação em reuniões do Conselho Editorial (membro suplente).  
A revisão do PPC do Restaurante e Bar chegou em discussões que articularam uma nova matriz, com aprovação da área referência, mas sem ampla aprovação ainda.  
A revisão do PPC de Hotelaria demandou muitas reuniões e atividades e chegou-se em uma matriz ao final de novembro, com ampla aprovação das áreas.  
Houve também participação em reunião para revisão do PPC de Gestão de Turismo e revisão de unidade curricular de Enoturismo.  
As atividades de articulação de área se deram normalmente, porém houve uma maior demanda com a articulação e realização da banca de professor substituto para a área de Bebidas.

##### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria CTE nº 111, de 24 de agosto de 2022 - Gastronomia Portaria CTE nº 124, de 9 de setembro de 2022 - Hotelaria	Representante dos Colegiados dos Cursos de Hotelaria e Gastronomia	1

**Subtotal: 1.00**

##### Resumo das atividades: 4.3 Representação

As demandas com ambos colegiados ocorreram dentro dos padrões normais e normalmente concentradas em períodos do semestre letivo.

#### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Treinamento em serviço	à verificar - Convocação	Primeiros Socorros - Convocação	0.7

**Subtotal: 0.70**

##### Resumo das atividades: 5. Capacitação

O Curso de Primeiros Socorros foi realizado.

## PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 24/02/2023 14:45:33

Avaliador: Lucianep

### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
10/11/2022 21:21:24	21/12/2022 18:17:14