

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2017/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Fabiana Mortimer Amaral
<b>Siape:</b>	1561312
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	COZINHA
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	27.15	4. Gestão e Representação	2.85
2. Atividades de Pesquisa	7	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	3		

### 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	cozinha	química	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	gastronomia	tecnologia de alimentos	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Graduação	gastronomia	cozinha clássica francesa e italiana	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Graduação	hotelaria	alimentos e bebidas	Não	12	55	0.6

Subtotal: 9.80

### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.35

Subtotal: 7.35

### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Supervisão e orientação direta de estágio		1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)		3
Coorientação de trabalho de conclusão de curso, dissertação ou tese (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)		2

Subtotal: 10.00

### 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 - Portaria	1

Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	SEPEI		site campus	1
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Pesquisa	Desenvolvimento tecnológico de produções gastronômicas com frutas nativas e naturalizadas de Santa Catarina.	300/02/2017/PROPI	5

**Subtotal: 7.00**

### 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Desenvolvimento de cadeia de comércio de frutas nativas: uma articulação entre a gastronomia e agronomia.		PJ117-2017	2
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	NADA GOURMET: uma alternativa educacional de longo alcance para divulgação científica e tecnológica, por redes sociais de panificação, confeitaria e cozinha.		PJ121-2017	1

**Subtotal: 3.00**

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria 14 (2017)	articulador da área de cozinha	1

**Subtotal: 1.00**

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	19/08/03/2017	NDE	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	reitor(a) N° 699, de 7 de Março de 2017	o Grupo de Trabalho para estudos e elaboração de projeto de Programa de Doutorado Profissional em Territorialidade e Desenvolvimento Social	0.85

**Subtotal: 1.85**

### 5. Capacitação (não informado)

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 28/08/2017 18:00:13

Avaliador: janeparisenti

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
07/08/2017 10:31:58	07/08/2017 11:00:16