

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Anita De Gusmao Ronchetti
Siape:	2973803
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	GASTRONOMIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	27.92	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	9	5. Atividades de Capacitação	0.08
3. Atividades de Extensão	0		

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	habilidades básicas de cozinha 1	Não	120	55	6
Periódica	Não	Técnico	técnico em cozinha noturno	habilidades básicas de cozinha 1	Não	120	55	6

Subtotal: 12.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9

Subtotal: 9.00

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas	monitoria: edital Proen/Diren 03/2018 aluno Vitor Mileib	0.02
Atendimento extra-classe a discentes	terças-feiras das 17h as 18h quintas-feiras das 18h as 19h	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	conselhos de classe 2 turmas=0,4 reunião de curso 2 turmas=1 fase=0,1 reunião de área=0,4	0.9
Supervisão e orientação direta de estágio	aluno Ruan Ruiz aluna Maiuki Costa mais dois a definir	4

Subtotal: 6.92

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	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	Bolsistas: Daniell Motta Paulo César de Souza Aldnei Luiz Silveira Filho Glenda Ingrid de Souza Voluntários: Thiago Gabriel Klauck Fernanda Pádula	PROPPI_D014_r03	4
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	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		PROPPI_D014_r03	4
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificados pela instituição	Núcleo de estudos em Patrimônio, Gastronomia e Cultura		plataforma CNPQ	1

Subtotal: 9.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 14, de 21 de fevereiro de 2019	Grupo de Trabalho responsável pela elaboração do projeto do curso de Especialização em Identidade Cultural & Sócio biodiversidade com ênfase na gastronomia.	2

Subtotal: 2.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso		NDE Gastronomia	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	a definir	depe	0.04
Congressos, feiras ou seminários	a ser publicada	patrimonios alimentares, turismo e sustentabilidades de 18/6 a 21/6	0.04

Subtotal: 0.08

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 12/03/2019 14:11:07

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
12/12/2018 14:29:27	27/02/2019 10:45:35