

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Fabiana Mortimer Amaral
Siape:	1561312
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	24.5	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	7	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	3.5		

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	Graduação	Curso superior de gastronomia	Habilidades de cozinha 1	Não	72	60	3.93	
Periódica	Não	Graduação	Curso superior de gastronomia	Habilidades de cozinha 3	Sim	20	60	1.09	
Periódica	Não	Graduação	Curso superior de gastronomia	Cozinha Contemporânea	Não	36	60	1.96	
Periódica	Não	Graduação	Curso superior de gastronomia	Cozinha Internacional	Não	36	60	1.96	
Periódica	Não	Graduação	Curso superior de Hotelaria	Alimentos e bebidas 2	Não	48	60	2.62	

Subtotal: 11.56

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.94

Subtotal: 8.94

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Desenvolvimento de produtos a partir da sociobiodiversidade da Mata Atlântica no Estado de Santa Catarina.	Myuki Izumi camila Paixão	PROPPI_D014_r03 Edital 23/2018	2

Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente		termo de outorga 2018TR1148	4
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Potencial de utilização da goiaba serrana		Envira Journal Gastronomy Food Science	1

Subtotal: 7.00

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	Vindima 2019 : Valorização do produto e produtor local da Serra Catarinense	Myuki Izumi camila Paixão SAMANTHA EMANUELLE SCHMITT ALBANO LEONARDO YUKISHIGUE WAJIMA Vitor Macieira	Aguardando aprovação	2
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Comida de Buteco edição 2018_2019		Aguardando aprovação	1
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Eventos de valorização da sociobiodiversidade com foco na gastronomia		Aguardando aprovação	0.5

Subtotal: 3.50

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
aguardando portaria	Articulação da área de cozinha	2
aguardando portaria	Membro suplente Cidade UNESCO de gastronomia	1
aguardando portaria	Grupo de trabalho especialização em sociobiodiversidade	1

Subtotal: 4.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	aguardando portaria	Núcleo docente estruturante gastronomia	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 06/03/2019 17:41:55

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
25/02/2019 19:06:01	25/02/2019 19:23:57