

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-2

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	29.5	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	3	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	Técnico	Técnico de Restaurante e Bar 2 vespertino	Arte e Cultura à mesa	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico de Restaurante e Bar 2 noturno	Arte e Cultura à mesa	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Superior em Hotelaria	Alimentos e Bebidas 1	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico de Eventos	Alimentos e Bebidas II	Não	40	60	2

**Subtotal: 10.00**

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10

**Subtotal: 10.00**

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Atendimento via google meet terças feiras entre 9h30 e 11h30 ou preferencialmente via whatsapp em conversa ou video chamada agendada.	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	4 tCCs: Diucely Calliari; Aline Hass do Nascimento; Marcia Regina Corsi; Fabrício Callegaro Corrêa.	4
Supervisão e orientação direta de estágio	7 alunos em estágio: Isac Pereira (não obrigatório); Lúcia Helena Monteiro; Elisa Sartori; Ana Clara Stein; Diucely Calliari; Aline Hass do Nascimento; Marcia Regina Corsi.	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1.5

**Subtotal: 9.50**

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Núcleo de Estudos em Gastronomia: Desenvolvimento de produtos com insumos nativos e locais dos biomas Mata Atlântica e Caatinga	Coordenadora Fabiana Amaral	EDITAL Nº 47/2019/PROPPI/DP/CONTINENTE PICTE1533-2019	1
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	PICTE2033-2020 Arte na gastronomia: o uso de peças em cerâmica artesanal enriquece a experiência à mesa?	Diucely Calliari Isac Pereira	Edital 28/2020/PROPPI/CTE	2

**Subtotal: 3.00**

### 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 (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Programa)	A diversidade de oferta de Alimentos e Bebidas em meios de hospedagem com o foco em produtos locais		PJ280-2020	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		PJ281-2020	1
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Insumos da biodiversidade brasileira na gastronomia.		PJ001-2021	0.5

**Subtotal: 3.50**

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria Nº 105, de 23 de novembro de 2020	Articulador de Área Serviços e Bebidas	3

**Subtotal: 3.00**

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria Nº92 de 27 de outubro de 2020	Membro Titular da Área de Bebidas e Serviços no Colegiado de Gastronomia	1
	Portaria à confirmar	Membro Titular da Área de Bebidas e Serviços no Colegiado de Hotelaria	

**Subtotal: 1.00**

**5. Capacitação (não informado)**

**PARECER CONCLUSIVO**

Aprovado pela chefia em 04/03/2021 23:06:09

Avaliador: Lucianep

**Informações sobre preenchimento do plano**

Preenchimento inicial	Última alteração
11/11/2020 16:31:47	23/12/2020 11:36:06