

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Mariana Ferreira Martelli
Siape:	2858619
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	26	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	8		

1. Atividades de ensino									
1.1 Aulas									
Tipo de oferta	Bolsa?	Tipo de curso	Curso	Componente curricular	Nova?	Nº aulas	Duração (min)	CH	
EAD	Não	Graduação	Gastronomia	Panificação e Confeitaria II	Não	36	60	1.8	
EAD	Não	Técnico	Confeitaria	Ambientação Profissional	Não	20	60	1	
EAD	Não	Graduação	Gastronomia	Serviços de Bar e restaurante	Não	20	60	1	
EAD	Não	FIC	Confeitaria	Habilidades básicas maio - julho	Não	60	60	3	
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria	Habilidades básicas Revisão do conteúdo sem reduzir a CH das práticas	Não	36	60	1.8	
Periódica	Não	FIC	Confeitaria	Habilidades básicas julho - setembro	Não	48	60	2.4	

Subtotal: 11.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11

Subtotal: 11.00

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

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	Arte na Gastronomia: o uso de peças em cerâmica artesanal enriquece a experiência à mesa?		PICTE2033-2020	2
---	---	--	----------------	---

Subtotal: 2.00

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)	Nada Gourmet		PJ281-2020	4
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	sumos da biodiversidade brasileirosna gastronomia. Uma forma devalorização, preservação e geraçãode renda sustentável.		PJ001-2021	4

Subtotal: 8.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Direção geral do campus Florianópolis -continente número 99, de 11de novembro de 2020 (boletim de serviço224/2020)	Coordenação dos laboratórios	4

Subtotal: 4.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 13/07/2021 16:25:18

Avaliador: lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
10/05/2021 19:06:56	28/05/2021 12:32:19