

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Flavia Baratieri Losso
Siape:	1561036
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	34.2	4. Gestão e Representação	3.5
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.3		

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	Graduação	Tecnólogo de Hotelaria	Alimentos e Bebidas 1	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Técnicas de Sala e Copa	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Arte e Cultura na Mesa	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Eventos matutino	Alimentos e Bebidas 2	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Eventos vespertino	Alimentos e Bebidas 2	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Bases de Cozinha	Não	8	55	0.4

Subtotal: 14.40

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.8

Subtotal: 10.80

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Andressa Andrade - Superior Gastronomia Edson Kohler - Superior Hotelaria	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Andressa Andrade - Superior Gastronomia Edson Kohler - Superior Hotelaria	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Verificar detalhes	2
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	Elaboração e Aplicação de Plano de Estudos à aluno do Tecnólogo em Hotelaria, disciplina Alimentos e Bebidas 2.	1

Subtotal: 9.00

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	Desenvolvimento de Produtos e Inovação na Gastronomia		25/FC/PROPPI/2018	2
---	---	--	-------------------	---

Subtotal: 2.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Projeto de Constituição de Portfólio de Utilitários de Mesa em cerâmica no Bairro José Mendes		Aguardando aprovação	0.3

Subtotal: 0.30

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria nº 15 de 7 de março de 2018	Articuladora de área: Serviços e Bebidas	3

Subtotal: 3.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria nº 60 de 27 de junho de 2018	Representante docente da área de Alimentos e Bebidas no Curso Superior de Hotelaria	0.5

Subtotal: 0.50

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 10/08/2018 14:19:31

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
09/07/2018 14:51:33	07/08/2018 16:18:52