

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-2

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	32.6	4. Gestão e Representação	2.4
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1		

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	Restaurante e Bar	Arte e Cultura à mesa	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Ambientação Profissional	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Técnicas de Sala e Copa	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Superior de Hotelaria	Alimentos e Bebidas 1	Não	80	60	4
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia	Gastronomia no contexto da sociobiodiversidade	Não	16	60	0.8

Subtotal: 13.80

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13.8

Subtotal: 13.80

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação de três Projetos de TCC da especialização: Beatriz Carvalho Tavares; Alessandra Vincenzi Licati; Cláudia Marion Oliveira.	2

Subtotal: 5.00

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 do Turismo Cervejeiro na Grande Florianópolis: adaptação dos indicadores do Tourqual para melhoria do serviço de visitação de cervejarias da região	Coordenação Tiago Savi Mondo	Programa Universal Fapesc	0.5
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?	Não há	Edital 28/2020/PROPPI/CTE	3.5

Subtotal: 4.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
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 Insumos da biodiversidade brasileira na gastronomia		PJ281-2020 PJ001-2021	0.5
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	0.5

Subtotal: 1.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria nº67/2021 DIREPE/CTE de 24 de maio de 2021	Articulação de Área de Serviços e Bebidas	1
Portaria do reitor nº1560 de 01 de junho de 2021	Membro suplente (titular até dezembro) do Conselho Editorial atuação na área de extensão	0.4

Subtotal: 1.40

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portarias à confirmar	Membro titular da Área de Serviços e Bebidas nos Colegiados de Gastronomia e Hotelaria	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 12/11/2021 16:59:56

Avaliador: Lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
20/09/2021 15:23:32	11/10/2021 10:38:29