

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

| 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 | 25.2 | 4. Gestão e Representação | 4.8 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 3 | 5. Atividades de Capacitação | 0 |
| 3. Atividades de Extensão | 7 | | |

| 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 | gastronomia | tecnologia de alimentos | Não | 72 | 60 | 3.6 |
| Periódica | Não | Graduação | gastronomia | cozinha clássica | Não | 72 | 60 | 3.6 |
| Periódica | Não | Graduação | gastronomia | cozinha internacional | Não | 16 | 60 | 0.8 |
| Periódica | Não | Técnico | cozinha | cozinha clássica francesa italiana | Não | 16 | 60 | 0.8 |
| Periódica | Não | Técnico | cozinha | cozinha clássica francesa italiana | Não | 16 | 60 | 0.8 |

Subtotal: 9.60

| 1.2 Atividades de organização de ensino | |
|---|-----|
| Atividade | CH |
| Atividades de organização de ensino | 9.6 |

Subtotal: 9.60

| 1.3 Atividades apoio ao ensino | | |
|---|-----------------------|----|
| Tipo | Estudantes envolvidos | CH |
| Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado) | | 4 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | | 1 |
| Atendimento extraclasse | | 1 |

Subtotal: 6.00

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

| | | | | |
|---|---|-------------|----------------|---|
| 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) | Núcleo de Estudos em Gastronomia: Desenvolvimento de produtos com insumos nativos e locais dos biomas Mata Atlântica e Caatinga | Camila Dias | PICTE1533-2019 | 2 |
| 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? | Edilson | PICTE2009-2020 | 1 |

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) | Insumos da biodiversidade brasileiros na gastronomia. Uma forma de valorização, preservação e geração de renda sustentável. | Camila Dias | PJ001-2021 | 4 |
| Participação em eventos de extensão | A Festa da Vindima de altitude como oportunidade para a valorização do produto e do produtor local da Serra Catarinense. | | EV001-2020 | 1 |
| Participação em eventos de extensão | NADA GOURMET: uma alternativa educacional de longo alcance para divulgação científica e tecnológica, por redes sociais. | | PJ281-2020 | 1 |
| Participação em eventos de extensão | A diversidade de oferta de Alimentos e Bebidas em meios de hospedagem com o foco em produtos locais | | PJ280-2020 | 1 |

Subtotal: 7.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação

| Tipo | Portaria | Representação | CH |
|---|------------------------------|-------------------------------|-----|
| Núcleo Docente Estruturante de Curso | Nº 42 de 13 de abril de 2020 | docente | 1 |
| Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas | Nº 51 de 3 de junho de 2020 | comissão de saúde do servidor | 1 |
| Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas | 48 de 25 de maio de 2020 | prevenção COVID | 1.8 |

| | | | |
|-------------------------|-----------------------------|---------------------------|---|
| Representações externas | Nº 50 de 2 de junho de 2020 | Cidade Unesco Gastronomia | 1 |
|-------------------------|-----------------------------|---------------------------|---|

Subtotal: 4.80

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 11/03/2021 17:05:11

Avaliador: Lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração |
|-----------------------|---------------------|
| 23/12/2020 16:27:37 | 10/03/2021 15:04:45 |