

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

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Mariana Ferreira Martelli
<b>Siape:</b>	2858691
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
<b>Titulação:</b>	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	26.4	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	7.6		

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	Panificação e Confeitaria 1	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia	Panificação e Confeitaria 2 (pendência)	Não	32	60	1.6
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria	Confeitaria Avançada	Não	48	60	2.4
Periódica	Não	FIC	Confeitaria	Confeitaria	Não	108	60	5.4
								Subtotal: 11.20
1.2 Atividades de organização de ensino								
Atividade								CH
Atividades de organização de ensino								11.2
								Subtotal: 11.20
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?				PICHTE2033-2020		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	Insumos da biodiversidade brasileiros na gastronomia. Uma forma de valorização, preservação e geração de renda sustentável.		PJ001-2021	2
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Ações para a valorização das produções locais de Florianópolis e região nos cursos técnicos de confeitaria.		PJ011-2020	1.6

**Subtotal: 7.60**

### 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 11 de novembro de 2020 (boletim de serviço 224/2020)	Coordenação dos laboratórios de panificação e Confeitaria	4

**Subtotal: 4.00**

#### 4.3 Representação (não informado)

### 5. Capacitação (não informado)

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 04/03/2021 23:42:08

Avaliador: lucianep

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
15/12/2020 17:09:04	23/12/2020 18:00:37