

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2016/1

| Dados Cadastrais                  |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| <b>Campus:</b>                    | Florianópolis - Continente |
| <b>Nome:</b>                      | Fabiana Mortimer Amaral    |
| <b>Regime de trabalho:</b>        | 40 horas DE                |
| <b>Efetivo:</b>                   | Sim                        |
| <b>Afastamento:</b>               | Não                        |
| <b>Área principal de atuação:</b> | COZINHA                    |
| <b>Titulação:</b>                 | Doutor                     |

| RESUMO - CH TOTAL: 40     |       |                              |     |
|---------------------------|-------|------------------------------|-----|
| Atividade                 | CH    | Atividade                    | CH  |
| 1. Atividades de Ensino   | 31.23 | 4. Gestão e Representação    | 4.5 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 2     | 5. Atividades de Capacitação | 0   |
| 3. Atividades de Extensão | 2.27  |                              |     |

### 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                | gastronomia internacional contemporânea | Sim   | 72       | 60            | 3.93 |
| Periódica      | Não    | Técnico       | gastronomia vespertino     | habilidades básicas 2                   | Sim   | 20       | 55            | 1    |
| Periódica      | Não    | Técnico       | gastronomia vespertino     | ambientação profissional                | Sim   | 36       | 55            | 1.8  |
| Periódica      | Não    | Técnico       | gastronomia matutino       | habilidades básicas 1                   | Sim   | 72       | 55            | 3.6  |
| Periódica      | Não    | Técnico       | gastronomia noturno proeja | habilidades básicas 1                   | Sim   | 72       | 55            | 3.6  |

**Subtotal: 13.93**

### 1.2 Atividades de organização de ensino

| Atividade                           | CH   |
|-------------------------------------|------|
| Atividades de organização de ensino | 13.3 |

**Subtotal: 13.30**

### 1.3 Atividades apoio ao ensino

| Tipo   | Estudantes envolvidos | CH |
|--|-----------------------|----|
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) |                       | 2  |
| Atendimento extra-classe a discentes             |                       | 1  |
| Supervisão e orientação direta de estágio        |                       | 1  |

**Subtotal: 4.00**

### 2. Atividades de Pesquisa

| Atividade  | Título da pesquisa                 | Aluno(s) | Doc. aprovação   | CH  |
|--|------------------------------------|----------|------------------|-----|
| Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificados pela instituição | núcleo de estudos em gastronomia   |          | 70(20/08/2013)   | 1   |
| Participação na equipe editorial de revistas científicas   | revista tecnico científica do IFSC |          | 1608 de 12/09/13 | 0.5 |

|   |  |  |           |     |
|---|--|--|-----------|-----|
| Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente | desenvolvimento e análise de produção gastronômica |  | a definir | 0.5 |
|---|--|--|-----------|-----|

**Subtotal: 2.00**

### 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 | Ações UNESCO gastronomia  |          | a definir                                      | 1.27 |
| Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente | Desenvolvimento de produto de extensão para identificação e valorização gastronômica de peixes locais |          | SIGProj N°:<br>210043.1055.186868.<br>23062015 | 1    |

**Subtotal: 2.27**

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

#### 4.2 Designação

| Portaria                                  | Designação                                      | CH  |
|---|---|-----|
| Portaria nº 1272, de 12 de abril de 2016. | Comissão de produção orgânica de Santa Catarina | 0.5 |

**Subtotal: 0.50**

#### 4.3 Representação

| Tipo  | Portaria            | Representação                            | CH |
|---|---------------------|--|----|
| Núcleo Docente Estruturante de Curso  | xxx                 | a definir                                | 1  |
| Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas | xxx                 | comissão França Brasil                   | 1  |
| Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas | nº 24 de 18/03/2016 | reestruturação cursos técnico em cozinha | 2  |

**Subtotal: 4.00**

### 5. Capacitação (não informado)

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 03/05/2016 19:39:21

Avaliador: janeparisenti

#### Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração    |
|-----------------------|---------------------|
| 07/03/2016 10:10:07   | 15/04/2016 14:58:25 |