

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2017/1

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	27.7	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0.3
3. Atividades de Extensão	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	Técnico	Panificação e Confeitaria	Confeitaria Avançada	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria	Panificação e Confeitaria II	Não	144	55	7.2
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria	Ambientação Profissional III	Não	36	55	1.8

Subtotal: 12.60

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.45

Subtotal: 9.45

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Supervisão e orientação direta de estágio		1.65

Subtotal: 5.65

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	Desenv. de Prod. de inovação gastronômica a partir de frutas nativas da mesorregião serrana		1449	4

Subtotal: 4.00

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	Nada Gourmet		Projeto submetido edital reitoria	6
--	--------------	--	-----------------------------------	---

Subtotal: 6.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
3/2017	Comissão de Articulação de processos dos laboratórios de Alimentos e Bebidas do câmpus	2

Subtotal: 2.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Capacitação interna do Campus	Avaliação do Processo de ensino-aprendizagem	0.3

Subtotal: 0.30

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 24/03/2017 17:03:11

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
07/02/2017 12:03:50	21/03/2017 15:33:45