

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Fabiana Mortimer Amaral
Siape:	1561312
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Licença Capacitação
Tipo de Afastamento:	Outro
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	31.4	4. Gestão e Representação	2.1
2. Atividades de Pesquisa	4.5	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	2		

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	habilidades básicas 1	Não	68	60	3.4
Periódica	Não	Graduação	gastronomia	tecnologia de alimentos	Não	72	60	3.6
Periódica	Não	Técnico	cozinha	clássica	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	especialização sócio biodiversidade	clássica	Não	48	60	2.4
Periódica	Não	Graduação	gastronomia	clássica	Não	36	60	1.8

Subtotal: 12.20

Resumo das atividades: 1.1 Aulas	
Nada consta.	

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.2

Subtotal: 12.20

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino	
Nada consta.	

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	quarta feira 14 horas	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Camila Oliveira, Felipe Cunha, Poliana Silva	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Felipe Cunha	1
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso	Lara Rosso	1

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Nada consta.

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		PICTE1533-2019	2
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)	Desenvolvimento de produtos a partir da sociobiodiversidade da Mata Atlântica no Estado de Santa Catarina.		PICTE1533-2019	2.5

Subtotal: 4.50

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

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.		PJ001-2021	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
portaria do (a) Reitor (a) N° 3208, de 29 de outubro de 2021,	GT para a elaboração de Programa e Curso de Extensão em Educação Patrimonial e Turismo de Base Comunitária,	0.5

Subtotal: 0.50

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria do(a) Reitor(a) Nº N° 102, de 5 de agosto de 2019	nede	0.6
Representações externas	Portaria do(a) Reitor(a) Nº 1030 de 7 de abril de 2021	unesco	1

Subtotal: 1.60

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 14/04/2022 11:29:35

Avaliador: lucianep

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
13/01/2022 13:16:16	14/04/2022 11:21:29