

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2023-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Anita De Gusmao Ronchetti
Siape:	2973803
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Outro
Tipo de Afastamento:	Outro
Área principal de atuação:	GASTRONOMIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	19.8	4. Gestão e Representação	15.2
2. Atividades de Pesquisa	1	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	4		

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	técnico em cozinha	Cozinha brasileira	Não	28	60	1.4
Periódica	Não	FIC	Salgadeiro	Habilidades básicas de salgaderia	Não	110	60	5.5

Subtotal: 6.90

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	6.9

Subtotal: 6.90

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Aldnei Filho superior em gastronomia	1
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Gregório Especialização em cultura e sociobiodiversidade na gastronomia	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	conselhos de classe, semana pedagógica	2
Atendimento extraclasse		2

Subtotal: 6.00

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 certificado pela instituição	grupo de pesquisa em Patrimônio gastronomia e cultura		cadastro CNPQ	1

Subtotal: 1.00

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)	Disseminação dos saberes e fazeres referentes ao Mocoto do Morro do Mocotó: uma proposta de ressignificação da gastronomia tradicional de Florianópolis	turma de cozinha brasileira do curso técnico em cozinha	Edital PROPPI PROEX 03 - EPE SEGUNDA CHAMADA.	4

Subtotal: 4.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 740, de 17 de março de 2022	coordenadoria curso técnico em cozinha	FCC	13.7

Subtotal: 13.70

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
em andamento	capacitação merendeiras Garopaba	0.5
em andamento	NDE Gastronomia	0.5
em andamento	Colegiado Gastronomia	0.5

Subtotal: 1.50

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 30/03/2023 16:24:23

Avaliador: lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
07/02/2023 19:54:21	28/02/2023 17:52:28