

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Silvana Graudenz Muller
Siape:	1561294
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	27.5	4. Gestão e Representação	6
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	6.5		

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	Cozinha - noturno	Cozinha Brasileira	Não	32	60	1.6
Periódica	Não	Técnico	Cozinha - vespertino	Cozinha Brasileira	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Cozinha	Cozinha Brasileira	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Gastronomia	Gastronomia Brasileira	Não	48	60	2.4
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia	Identidade cultural Gastronômica e Alimentar	Não	55	60	2.75

Subtotal: 10.75

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.75

Subtotal: 10.75

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Guilherme Koerich, Larissa Ripardo	2

Subtotal: 6.00

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Orientação de bolsistas ou voluntários nas atividades Aprovadas pela instituição	Fortalecimento e salvaguarda dos saberes e fazeres e dos significados socioculturais da produção do Recheio Alemão por meio de Registro de Patrimônio Cultural Imaterial da cidade de São Pedro de Alcântara e do estado de Santa Catarina.	ainda em definição	ainda em definição	1
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)	Fortalecimento e salvaguarda dos saberes e fazeres e dos significados socioculturais da produção do Recheio Alemão por meio de Registro de Patrimônio Cultural Imaterial da cidade de São Pedro de Alcântara e do estado de Santa Catarina.	ainda em definição	ainda em definição	2
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Fortalecimento e salvaguarda dos saberes e fazeres e dos significados socioculturais da produção do Recheio Alemão por meio de Registro de Patrimônio Cultural Imaterial da cidade de São Pedro de Alcântara e do estado de Santa Catarina.	ainda em definição	ainda em definição	0.25
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Valorização e reconhecimento da produção artesanal do Gemüse e da importância cultural da Gemüse Fest por meio do registro como Patrimônio Cultural da cidade de Santa Rosa de Lima -SC-	ainda em definição	ainda em definição	0.25
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)	Valorização e reconhecimento da produção artesanal do Gemüse e da importância cultural da Gemüse Fest por meio do registro como Patrimônio Cultural da cidade de Santa Rosa de Lima -SC-	ainda em definição	ainda em definição	2
Orientação de bolsistas ou voluntários nas atividades Aprovadas pela instituição	Valorização e reconhecimento da produção artesanal do Gemüse e da importância cultural da Gemüse Fest por meio do registro como Patrimônio Cultural da cidade de Santa Rosa de Lima -SC-	ainda em definição	ainda em definição	1

Subtotal: 6.50

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Em emissão	Reestruturação PPC do novo curso técnico de Gastronomia	3
Em emissão	Articulação da área de cozinha	1
Nº 1030 de 07 de abril de 2021. Memorandum, nº 29/2021 - DG - CTE	Representação junto ao grupo Gestor da Chancela de Florianópolis cidade UNESCO da Gastronomia	1
Nº 103 de 19/11/2020 Memorandum, nº 79/2020 DRREPE - CTE	Vice coordenação da Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia	1

Subtotal: 6.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 16/11/2021 13:02:05

Avaliador: lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
11/10/2021 16:44:03	11/10/2021 17:27:03