

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2017/2

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	31.85	4. Gestão e Representação	1
2. Atividades de Pesquisa	3.15	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	Graduação	superior de gastronomia	gastronomia brasileira	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	técnico em Gastronomia 3	gastronomia brasileira	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	técnico em Gastronomia 3	restrições alimentares	Não	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	técnico em Cozinha 1	restrições alimentares	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	técnico em Cozinha 2	Cozinha Brasileira	Não	80	55	4

Subtotal: 14.20

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.65

Subtotal: 10.65

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Thuize, Letícia, Gustavo e Natália = Alunos do Superior	4

Subtotal: 7.00

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Desenvolvimento de produtos com foco em Restrições Alimentares	Pâmela Souza e Érico Teixeira	Editais 20/2017/PROPPI/DAE	3.15

Subtotal: 3.15

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	Construção e implementação das etapas relativas ao desenvolvimentos das ações da câmara de capacitação para a validação e manutenção da certificação de Florianópolis Cidade UNESCO Criativa de Gastronomia		a definir	4

Subtotal: 4.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Representações externas	111 de 04/11/2016	Grupo Gestor cidade UNESCO da Gastronomia	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 22/08/2017 16:50:18

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
05/07/2017 21:51:03	01/08/2017 13:07:15