

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Flavia Baratieri Losso
Siape:	1561036
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30.15	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	5	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.85		

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 Tecnologia em Hotelaria	Alimentos e Bebidas 1	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Arte e Cultura à mesa	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Técnicas de Sala e Copa	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Alimentação e Sustentabilidade	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	Técnico	Cozinha	Ambientação Profissional em Cozinhas Temáticas	Sim	28	55	1.4
Periódica	Não	Técnico	Cozinha	Serviços de Restaurante	Sim	40	55	2

Subtotal: 13.60

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.05

Subtotal: 11.05

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	0,8 Conselhos de Classe; 0,3 Reunião de Curso; 0,4 Reunião de Área	1.5

Subtotal: 5.50

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	Desenvolvimento de Produtos e Inovação na Gastronomia - junto ao NEG.		25/FC/PROPPI/2018	2
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	A influência das louças de cerâmica personalizadas na apresentação de preparações gastronômicas - Revisão e adequação de TCC	Andressa Andrade Oliveira Sofhia Perello	CTE/CP/2019/1 Solicitada continuidade com menor carga horária	1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Revisão e atualização de dados da pesquisa intitulada A vitivinicultura de altitude em Santa Catarina: desafios para o desenvolvimento do enoturismo	Em cooperação com Professor Wilton Cordeiro	CTE/CP/2019/2	2

Subtotal: 5.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em ações de extensão	Oficina com Produtores de Queijo Artesanal para apresentação de Mostra no evento \\\Cases, Queijos e Vinhos\\\'		cadastro em andamento	0.2
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	A cerâmica utilitária como referência cultural do bairro José Mendes	Carolina Esteca Holanisz Camile Mazzolli Serafino	PJ046-2019 - coordenação professora Isabela Sielski	0.65

Subtotal: 0.85

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Verificar	Articulador de Área de Serviços de Restaurante	3

Subtotal: 3.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Hotelaria - Portaria nº 106 de 9 de agosto de 2019	Colegiados dos Cursos Superiores em Gastronomia e Hotelaria	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 27/08/2019 16:34:52

Avaliador: janeparisenti - Incluir portarias e documentos comprobatórios no Rsad

Informações sobre preenchimento do plano	
--	--

Preenchimento inicial	Última alteração
------------------------------	-------------------------

30/07/2019 16:59:22	12/08/2019 12:37:11
---------------------	---------------------