

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

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	25.3	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	10.7	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1		

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 vespertino	cozinha brasileira	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em cozinha noturno	cozinha brasileira	Não	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Gastronomia	gastronomia brasileira	Não	72	55	3.6

Subtotal: 11.60

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.7

Subtotal: 8.70

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	ver com Anita	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Rebeca	1

Subtotal: 5.00

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH

Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Título do projeto: Identificação, análise e disseminação das influências gastronômicas das principais culturas que contribuíram para a construção da cozinha tradicional de Florianópolis nos séculos XIX e XX	Aldnei Luiz Silveira Filho, Glenda de Sousa, Paulo Cesar de Souza, Daniel Motta	Edital 23 PROPPIDAE/2018-2019	4
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Título do projeto: Identificação, análise e disseminação das influências gastronômicas das principais culturas que contribuíram para a construção da cozinha tradicional de Florianópolis nos séculos XIX e XX	Aldnei Luiz Silveira Filho, Glenda de Sousa, Paulo Cesar de Souza, Daniel Motta	Edital 23 PROPPIDAE/2018-2019	6
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Identificação e sistematização de termos técnicos regionais relativos aos saberes e fazeres gastronômicos aplicados na cozinha Brasileira	Alunos do curso superior - está sendo definido	Fluxo contínuo	0.7

Subtotal: 10.70

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em ações de extensão	FENAOSTRA	Aldnei Luiz Silveira Filho, Glenda de Sousa, Paulo Cesar de Souza, Daniel Motta	Fluxo Contínuo	1

Subtotal: 1.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Boletim 146 de 2019 Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 102 de 5 de agosto de 2019	Art. 1º Nomear os servidores do Câmpus Florianópolis-Continente abaixo para comporem o Grupo de Trabalho responsável pela elaboração do projeto do curso de Especialização em Identidade Cultural & Sociobiodiversidade com ênfase na gastronomia. O Grupo de Trabalho desenvolverá suas atividades pelo período do semestre 2019-2.	2

Subtotal: 2.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Representações externas	Boletim 41 de 2019 - DEPE Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 19 de 27 de fevereiro de 2019	Grupo Gestor da chancela Cidade UNESCO da Gastronomia 2019.01 e 2019.02	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 26/08/2019 13:55:24

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
12/08/2019 08:32:04	12/08/2019 11:32:03