

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-1

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	13.8	4. Gestão e Representação	2.4
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	8
3. Atividades de Extensão	15.8		

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 modulo II	Cozinha Brasileira	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	técnico em cozinha noturno módulo I	restrições alimentares	Não	28	60	1.4
Periódica	Não	Graduação	Superior de Gestão de Turismo	Turismo e Gastronomia	Não	30	60	1.5

Subtotal: 6.90

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	4.2

Subtotal: 4.20

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso	Banca de mestrado UFSC	0.2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	área de cozinha e área de gestão do turismo	0.8
Atendimento extraclasse	quintas feiras das 16:00 as 18:00	1.7

Subtotal: 2.70

## 2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão				
Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH

Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Valorização, aperfeiçoamento e disseminação das praticas culinárias locais do Morro do Mocotó. Florianópolis - SC. Produção de apostilas com fichas técnicas relativas a gastronomia cultural do Mocotó	Diovani Cenzi Camila Angelina de Moraes	PJ064-2020	2
Participação em eventos de extensão	Valorização, aperfeiçoamento e disseminação das praticas culinárias locais do Morro do Mocotó. Florianópolis - SC. Produção de apostilas com fichas técnicas relativas a gastronomia cultural do Mocotó	Diovani Cenzi Camila Angelina de Moraes	PJ064-2020	1
Orientação de bolsistas ou voluntários nas atividades Aprovadas pela instituição	Valorização, aperfeiçoamento e disseminação das praticas culinárias locais do Morro do Mocotó. Florianópolis - SC. Produção de apostilas com fichas técnicas relativas a gastronomia cultural do Mocotó	Diovani Cenzi Camila Angelina de Moraes	PJ064-2020	4
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, aperfeiçoamento e disseminação das praticas culinárias locais do Morro do Mocotó. Florianópolis - SC. Produção de apostilas com fichas técnicas relativas a gastronomia cultural do Mocotó	Diovani Cenzi Camila Angelina de Moraes	PJ064-2020	6
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos Científicos em Anais de Eventos e periódicos com ISSN	Valorização, aperfeiçoamento e disseminação das praticas culinárias locais do Morro do Mocotó. Florianópolis - SC. Produção de apostilas com fichas técnicas relativas a gastronomia cultural do Mocotó	Diovani Cenzi Camila Angelina de Moraes	PJ064-2020	2.8

**Subtotal: 15.80**

#### 4. Atividades de Gestão e Representação

##### 4.1 Gestão (não informado)

##### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Em conformidade com a Instrução Normativa nº 11/2017/IFSC encaminhamos o link do Boletim de Serviços (244/2019) publicado hoje, o qual contém a portaria (188) emitida em seu nome.	Art. 1º Nomear os servidores abaixo para comporem o Grupo de Trabalho para criação do Curso Técnico em Nutrição. O Grupo de Trabalho desenvolverá suas atividades pelo período do semestre 2019-2.	0.4

Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente Nº 171, de 16 de outubro de 2019 O DIRETOR-GERAL DO CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE DO INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA, no uso de suas atribuições legais, Considerando o Memorando Eletrônico nº 87/2019 - DEPE-CTE,	Art. 1º Nomear a servidora para compor o Grupo de Trabalho de reestruturação do Curso Técnico em Cozinha. O Grupo de Trabalho desenvolverá suas atividades pelo período do semestre 2019-2.	1
---	---	---

**Subtotal: 1.40**

4.3 Representação			
Tipo	Portaria	Representação	CH
Representações externas	19/2019	Art. 1º Nomear as servidoras abaixo para comporem a Comissão de representação do Câmpus Florianópolis-Continente no Grupo Gestor da Chancela de Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia. A Comissão desenvolverá suas atividades nos semestres 2019/1 e 2019/2.	1

**Subtotal: 1.00**

5. Capacitação			
Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	ver com Jane	em prazo de seleção	8

**Subtotal: 8.00**

PARECER CONCLUSIVO	
Aprovado pela chefia em 24/04/2020 10:51:38	
Avaliador: janeparisenti - No RSAD incluir a portaria de afastamento para capacitação. Nas atividades de extensão, confirmar atividades e CH permitida na Resolução CEPE 100/2019. Elaboração de artigo: até 2h.	

Informações sobre preenchimento do plano	
Preenchimento inicial	Última alteração
09/02/2020 22:23:07	31/03/2020 18:57:29