

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2022-1

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	34.2	4. Gestão e Representação	2.8
2. Atividades de Pesquisa	1.5	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1.5		

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	Restaurante e Bar	Ambientação Profissional	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Arte e Cultura à mesa	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Hotelaria	Alimentos e Bebidas 2	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia	Serviços de Restaurantes	Não	72	60	3.6
Periódica	Não	Graduação	Gestão em Turismo	Enoturismo	Não	30	60	1.5
Subtotal:								14.10

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	14.1
Subtotal: 14.10	

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)	Orientação de TCC da Especialização: dois Projetos - Beatriz Carvalho Tavares; Alessandra Vincenzi Lica	2
Subtotal:		6.00

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	PICTE2033-2020 Arte na gastronomia: o uso de peças em cerâmica artesanal enriquece a experiência à mesa? - análise de dados - relatório - produção textual	Não há	Edital 28/2020/PROPPI/CT E	1.5

Subtotal: 1.50

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
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)	Tendências da Gastronomia na Sala de Aula: Ciclo de Aulas Show em Gastronomia Contemporânea		Edital interno do Campus CTE	1.5

Subtotal: 1.50

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
À confirmar	Articulação de Área de Serviços e Bebida	1
Portaria do reitor nº1560 de 01 de junho de 2021	Membro suplente (titular até dezembro) do Conselho Editorial atuação na área de extensão	0.3
Portaria 26 de 07 de abril de 2022	Grupo de trabalho Revisão PPC Especialização Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia	0.5

Subtotal: 1.80

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	À confirmar	Membro titular da Área de Serviços e Bebidas nos Colegiados de Gastronomia e Hotelaria	1

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 09/05/2022 20:26:14

Avaliador: Lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
28/03/2022 18:33:07	18/04/2022 18:59:30