

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2022-2

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	31.8	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	1	5. Atividades de Capacitação	0.7
3. Atividades de Extensão	3.5		

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	Arte e Cultura à mesa	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Técnicas de Sala e Copa	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Eventos	Serviços de A&B em Eventos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Hotelaria	Alimentos e Bebidas 2	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia	Serviços de Restaurantes - revisão Enade	Não	8	60	0.4

Subtotal: 12.40

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.4

Subtotal: 12.40

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação de TCC: 1 aluna da especialização Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia; 2 alunas de Hotelaria.	3
Supervisão e orientação direta de estágio	1 aluna da Hotelaria	0.5
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1.5

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	Mapeamento das propriedades rurais agroecológicas do Sul da Ilha de Santa Catarina e suas potencialidades enquanto atrativo turístico	Ainda não há	Ainda não há - fase de elaboração do projeto para submissão	1
--	---	--------------	---	---

**Subtotal: 1.00**

### 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 - fase de elaboração de relatório e prestação de contas	0.5
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)	Projeto Guia de Bares de Coquetéis de Florianópolis		2022_PROPPi PROEX 03 - EPE - Edital de Câmpus_CTE	3

**Subtotal: 3.50**

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria CTE nº 112, de 25 de agosto de 2022	GT para reestruturação do PPC do Técnico de Restaurante e Bar	0.5
Portaria CTE nº 108, de 22 de agosto de 2022	Articuladora da área de Restaurante e Bar	1
Portaria do(a) Reitor(a) Nº 2591, de 31 de agosto de 2022	Membro suplente do Conselho Editorial do IFSC	0.5

**Subtotal: 2.00**

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria CTE nº 111, de 24 de agosto de 2022 - Gastronomia	Representante dos Colegiados dos Cursos de Hotelaria e Gastronomia	1

**Subtotal: 1.00**

### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Treinamento em serviço	à verificar - Convocação	Primeiros Socorros - Convocação	0.7

**Subtotal: 0.70**

## PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 10/10/2022 18:49:28

Avaliador: Lucianep

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
31/08/2022 18:44:50	06/09/2022 14:21:02