

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Anita De Gusmao Ronchetti
<b>Siape:</b>	2973803
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim - Em estágio probatório
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	GASTRONOMIA
<b>Titulação:</b>	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	34.65	4. Gestão e Representação	1
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.35		

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 Gastronomia 2	Habilidades de Cozinha 2	Não	64	55	3.2	
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Gastronomia 4	Gastronomia Brasileira	Não	56	55	2.8	
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Gastronomia 3	Cozinha Brasileira	Não	64	55	3.2	
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha 2	Cozinha Brasileira	Não	80	55	4	
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Cozinha 1	restrições Alimentares	Não	40	55	2	
Periódica	Não	Técnico	Técnico em cozinha 1	Alimentação e Sustentabilidade( palestra + banca)	Não	4	55	0.2	

Subtotal: 15.40

Resumo das atividades: 1.1 Aulas									
a palestra e banca para o técnico em confeitaria 1 não foi realizada , devido a choque de horários. a palestra e banca do técnico em cozinha 1 foi realizada com sucesso.									

1.2 Atividades de organização de ensino									
Atividade									CH
Atividades de organização de ensino									11.55

Subtotal: 11.55

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino									
Nada consta.									

1.3 Atividades apoio ao ensino									
Tipo					Estudantes envolvidos				CH

Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	conselhos de classe 5 turmas =1,0 planejamento integrado 5 turmas=0,5 reunião de curso 5 turmas em fases diferentes=0,5 reunião de área=0,4	2.4
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	Banca de TCC dos seguintes alunos do curso superior de tecnologia em gastronomia: Érika Arcaro Bez Batti. Thuize Costa Jorge Letícia de Souza Santana Gustavo Lohn	0.8
Supervisão e orientação direta de estágio		2.5
Atendimento extra-classe a discentes		2

**Subtotal: 7.70**

### Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

supervisão e orientação de estágios dos seguintes alunos: Leonardo Joenck Martins, Ediane da Costa, Bianca Mahatma de Assis Vieira ( que desistiu do estágio durante o semestre).

## 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 com foco em Restrições Alimentares	Pâmela Yanka Bento de Souza Érico Teixeira	Edital 20/2017/PROPPI/DA E aprovação número 166	4

**Subtotal: 4.00**

### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

## 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	oficina de produção e apresentação da cacunga em evento no CIC	<p>PAMELA YANKA BENTO DE SOUZA ERICO CALDAS TEIXEIRA VANESSA FERREIRA BENTO</p> <p>KAHRIM STACY VASCONCELLOS GERLACH COLOMBO</p> <p>ANA PAULA BECKER PINHEIRO</p> <p>DJENEFER DE BRITOS SPOHR</p> <p>ANA CLARA DIAS GALLUZZO</p>	EV215-2017	0.35
--	--	--	------------	------

**Subtotal: 0.35**

### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

a professora não participou da ação de extensão relacionada à cultura japonesa este semestre, em virtude de sua carga horária, porém ajudou nos encaminhamentos para manter a parceria, no início do semestre.

sobre a ação EV215-2017 : carga horária total foi de 8 horas, porém, excedeu a carga horária total, sendo registrada apenas 7 horas neste relatório. Carga horária registrada foi utilizada na fase 1 da ação: oficina de produção das cacungas (4 horas) junto com os alunos. segundo momento: (4horas) para apresentação para a comunidade externa, e presente no evento "Ameaças e estratégias de preservação do patrimônio cultural dos Engenhos de Farinha", da pesquisa referente à Cacunga, bem como na distribuição das Cacungas produzidas (no primeiro momento, dia 4/10) para que a comunidade externa deguste, reconheça, ou conheça pela primeira vez, este produto tradicional.

Ação de extensão: PJ401-2017 com título: Comida de Buteco uma valorização da comida de raiz, registrado no SIGAA, não foi registrado neste relatório, devido a carga horária.

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

##### Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

#### 4.2 Designação (não informado)

##### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso		nde superior em gastronomia	1

**Subtotal: 1.00**

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

#### 5. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 02/03/2018 15:25:32

Avaliador: janeparisenti

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
03/07/2017 17:46:43	20/02/2018 14:31:11