

## RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Silvana Graudenz Muller
<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. Ensino	19.55	4. Administração e Representação	5.2
2. Didático pedagógicas	8.28	5. Complementares	2.97
3. Pesquisa e Extensão	4	6. Capacitação	0

### 1. Atividades de ensino

#### 1.1 Aulas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Tecnico em Gastronomia	Cozinha Brasileira	55	72	3.60
Tecnico em Gastronomia	Restrições alimentares	55	36	1.80
Técnico em gastronomia	PI - com bebidas	55	12	0.60
Técnico em gastronomia	Evento integrador em restrições	55	12	0.60
Técnico em gastronomia	Alimentação Sustentável	55	4	0.20

Subtotal: 6.8

#### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As aulas ocorreram como foram descritas no plano de ensino e que se encontra na secretaria do curso. Não houveram alteração.

#### 1.2 Aulas de componentes curriculares novas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Tecnologia em Gastronomia	Gastronomia Brasileira	55	144	9.00
Tecnologia em Gastronomia	Semama ciência e tecnologia	55	12	0.75

Subtotal: 9.75

#### Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas

As aulas ocorreram como foram descritas no plano de ensino e que se encontra na secretaria do curso. Não houveram alteração.

#### 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
	Anita Ronchetti - mestrado UFSC	1
Atendimento extra-classe a discentes		2

Subtotal: 3

#### Resumo das atividades: 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

A co-orientação de mestrado ocorreu semanalmente com a correção dos textos e também a produção de artigos científicos.  
O atendimento extra-classe ocorreu semanalmente para apurar as pesquisas relativas a cozinha brasileira, que inclui a avaliação prática final e também a pesquisa em retrições alimentares que também inclui a prova prática final

## 2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	8.28
Reuniões Pedagógicas	0.00

**Subtotal: 8.28**

### Resumo das atividades: 2. Atividade didático pedagógicas

As reuniões ocorreram conforme o calendário acadêmico enviado pela chefia de departamento.

## 3. Pesquisa e Extensão

### 3.1 Pesquisa

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
não tem	ver com Krischina	Análise sensorial do Pão de São Bonifácio	4

**Subtotal: 4**

### Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

A pesquisa foi concluída com sucesso, com o encaminhamento do artigo final para publicação. As informações já foram disponibilizadas no currículo Lattes dos participantes.

### 3.2 Extensão (não informado)

### Resumo das atividades: 3.2 Extensão

Nada consta.

## 4. Atividades Administrativas e de Representação

### 4.1 Administração

Portaria	Função	CD/FG	CH Semanal
59 (20/08/2013)	articulação de área	Nenhum	3
73 (20/08/2013)	líder grupo de pesquisa	Nenhum	1

**Subtotal: 4**

### Resumo das atividades: 4.1 Administração

As reuniões de articulação de área foram realizadas conforme o calendário de reuniões organizado com a coordenação dos cursos e de fato foram realizadas dentro desse cronograma.

### 4.2 Gts e Comissões (não informado)

### Resumo das atividades: 4.2 Gts e Comissões

Nada consta.

#### 4.3 Representação

Portaria	Órgão/Entidade	CH Semanal
65/2014/CTE	colegiado do curso superior de Gastronomia	0.2
67/2014/CTE	núcleo docente estruturante do curso superior de Gastronomia	1

**Subtotal: 1.2**

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

As reuniões foram realizadas conforme o calendário programado pelo representante da coordenação do colegiado e do núcleo docente estruturante e foram registradas as presenças em ata

#### 5. Atividades Complementares

Título	Objetivos	IN nº 08/2011	CH Semanal
Reuniões diversas	direção geral	Não	0.4
requisição aulas praticas	Area de A&B	Não	0.57
Especificação e orçamentação	Elaborar especificação e orçamentos de equipamentos e materiais para o Laboratório de Cozinha Region	Não	2

**Subtotal: 2.97**

#### Resumo das atividades: 5. Atividades Complementares

As reuniões foram realizadas conforme o calendário acadêmico enviado pela chefia de ensino e realizadas dentro deste cronograma.

#### 6. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 6. Capacitação

Nada consta.

#### Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 10/03/2015 21:42:39

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

#### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
21/02/2015 18:22:39	21/02/2015 18:23:30