

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2016/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Fabiana Mortimer Amaral
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Licença Capacitação
<b>Tipo de Afastamento:</b>	Afastamento parcial
<b>Área principal de atuação:</b>	COZINHA
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	18.74	4. Gestão e Representação	7.25
2. Atividades de Pesquisa	9	5. Atividades de Capacitação	0.01
3. Atividades de Extensão	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	Graduação	Tecnólogo em gastronomia	Cozinha Classica	Sim	72	60	3.93
Periódica	Não	Graduação	Tecnólogo em gastronomia	Tecnologia de Alimentos	Não	72	60	3.93

Subtotal: 7.86

Resumo das atividades: 1.1 Aulas								
Nada consta.								

1.2 Atividades de organização de ensino								
Atividade								CH
Atividades de organização de ensino								6.88

Subtotal: 6.88

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

1.3 Atividades apoio ao ensino								
Tipo	Estudantes envolvidos							CH
Atendimento extra-classe a discentes								1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)								1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Alexssadra Ives							2

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino								
Nada consta.								

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Desenvolvimento de produtos e inovação gastronômica a partir do uso frutas nativas da Mesorregião Se		1449	4
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Desenvolvimento de produtos e inovação gastronômica a partir do uso frutas nativas da Mesorregião Se	Gustavo Lhon	1449	2
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Desenvolvimento de produtos e inovação gastronômica a partir do uso frutas nativas da Mesorregião Se	Julyetty Crystyne da Siilva	1449	2
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificados pela instituição	Núcleo de Estudos em Gastronomia		70(2013)	1

**Subtotal: 9.00**

### 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	Desenvolvimento e divulgação de cardápios com a Goiaba Serrana para Restaurantes da Serra Catarinse		168/2016	2
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Desenvolvimento e divulgação de cardápios com a Goiaba Serrana para Restaurantes da Serra Catarinse	Camila Dias	168/2016	2
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	horta sustentável		361/2016	1

**Subtotal: 5.00**

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

Nada consta.

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
111(2016)	grupo gestor cidade unesco de gastronomia	FCC	2
55(2016)	articulação da área de cozinha	FCC	2.3

**Subtotal: 4.30**

### Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria nº 1272, de 12 de abril de 2016	comissão de orgânicos	0.26
Portaria 63 (2016)	banca substituto	0.19

**Subtotal: 0.45**

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
	35(2016)	docente	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	59(2016)	docente - harmonização cursos técnico cozinha	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	41(2016)	docente - harmonização cursos superior gastronomia	0.5

**Subtotal: 2.50**

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

#### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	2954	Gastronomia	0.01

**Subtotal: 0.01**

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 21/02/2017 09:41:11

Avaliador: janeparisenti - CH de aulas concentradas antes da licença capacitação de 04/11/2016 a 01/02/2017. NDE do Curso de Tecnologia em Gastronomia – Portaria 35/2016. 111(2016) e 55(2016) sem FCC. Licença capacitação ocorreu conforme planejado, sendo a CH concentrada entre 4/11 e 23/12 (total de 280h no semestre 2016.2)

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
28/08/2016 20:24:35	20/12/2016 15:05:28