

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Silvana Graudenz Muller
Siape:	1561294
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	27.55	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	5.45	5. Atividades de Capacitação	1
3. Atividades de Extensão	4		

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	Técnico de cozinha	Cozinha Brasileira	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	ProejaTécnico de cozinha	cozinha brasileira	Não	20	55	1
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em gastronomia	restrições alimentares	Não	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Técnico em cozinha	restrições alimentares	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	FIC	Técnico em cozinha	restrições alimentares	Não	36	55	1.8

Subtotal: 10.60

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As atividade de ensino ocorrerão sem inconformidades, da maneira como forma descritas nos planos de ensino.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.95

Subtotal: 7.95

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		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Nathália e Vitor Kamilo e Sabrina	3
Supervisão e orientação direta de estágio	Vitor Camilo Klauberg e Leonardo Joenck	3

Subtotal: 9.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

O Aluno Vitor Camilo Klauberg, não fez o TCC e somente o estágio, porém com o aluno Fabio Böder foi realizada a co-orientação do TCC.

O Aluno Vitor fará o TCC em 2018.02

A orientação de Estágio foi realizada com os alunos Vitor Camilo Klauberg com Leonardo Joenck.

A Aluna Nathalia Steinmetz desistiu e ira realizar e ou validar o estágio em 2018.02

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	Estudo preliminar da viabilidade do Registro dos Saberes e Fazeres referentes ao preparo do prato Mocotó do morro do Mocotó como Patrimônio Cultural Imaterial da cidade de Florianópolis-SC.		Registrado sob o código: 21/FC/PROPPI/2018.	2.3
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Pesquisa de base para construção da especialização em Patrimônio Cultural Imateria		Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Contine nte N° 39, de 12 de abril de 2018 (Comissão de pesquisa de base para construção da Especialização em Patrimônio Cultural Imaterial	1.45
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Artigos 1: Doces tradicionais de São Jose - SC. Artigo 2:Do Guarani ao açoriano: As influências alimentares na construção dos hábitos culturais e da tradição gastronômica de Governador Celso Ramos - SC Artigo 3:A Cultura dos Engenhos de Farinha em Santo Amaro da Imperatriz: Uma prática em extinção	Gustavo Lohn Letícia de Souza Thuize Costa	em processo de ajustamento e aguardando o prazo das revistas e congresso	1.7

Subtotal: 5.45

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Foi submetido ao longo desse semestre o projeto de pesquisa de fluxo contínuo intitulado 'Estudo preliminar da viabilidade do Registro dos Saberes e Fazeres referentes ao preparo do prato Mocotó do morro do Mocotó como Patrimônio Cultural Imaterial da cidade de Florianópolis-SC. Foi registrado sob o código: 21/FC/PROPPI/2018.

A carga horária solicitada para a execução total desse projeto de pesquisa de fluxo contínuo foi de 46 horas. Esta carga horária foi retirada da carga horária solicitada da pesquisa de base para construção da especialização em Patrimônio Cultural Imaterial, ficando assim 29 horas para a pesquisa em Patrimônio Cultural Imaterial e 46 horas para o projeto de fluxo contínuo

O resultado do projeto de fluxo contínuo do mocotó será apresentado no SEPEI e o resultado da pesquisa para a construção da especialização em Patrimônio Cultural Imaterial será apresentada para a comissão a ser constituída em 2018.02

Os Três artigos dos alunos Gustavo, Thuize e Letícia ainda estão sendo ajustados conforme as diretrizes das revistas selecionadas. Os documentos de aprovação e ou de envio dos artigos estarão na próxima RSAD. Os artigos aumentaram 1 hora na carga horária semanal pois os alunos necessitaram de mais orientação de escrita e desenvolvimento metodológico.

Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 39, de 12 de abril de 2018 (Comissão de pesquisa de base para construção da Especialização em Patrimônio Cultural Imaterial)

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Construção e implementação das etapas relativas ao desenvolvimentos das ações da câmara de capacitação para a validação e manutenção da certificação de Florianópolis Cidade UNESCO Criativa de Gastronomia		PJ301-2017	4

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
portaria 19 de 2017	N.D.E Curso superior de Gastronomia	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Representações externas	111 de 04/11/2016	Florianópolis - cidade UNESCO da Gastronomia	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 39, de 12 de abril de 2018 N° 65, de 9 de julho de 2018 (UNESCO).

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Cozinha Pantaneira	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 07/08/2018 17:41:57

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
14/02/2018 18:10:22	06/08/2018 18:30:23