

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2021-2

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	32.6	4. Gestão e Representação	2.4
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1		

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	Ambientação Profissional	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Técnicas de Sala e Copa	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Superior de Hotelaria	Alimentos e Bebidas 1	Não	80	60	4
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia	Gastronomia no contexto da sociobiodiversidade	Não	16	60	0.8

Subtotal: 13.80

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As atividades de ensino ocorreram dentro do planejado mesclando aulas não presenciais e aulas presenciais, no caso de disciplinas com aulas práticas.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13.8

Subtotal: 13.80

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
As atividades de organização do ensino ocorreram conforme o planejado e demandado.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação de três Projetos de TCC da especialização: Beatriz Carvalho Tavares; Alessandra Vincenzi Licati; Cláudia Marion Oliveira.	2

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

As orientações ocorreram conforme cronograma de atendimento organizado com as alunas citadas, entretanto somente a aluna Beatriz Carvalho Tavares concluiu seu Projeto de TCC.

Ao longo do semestre assumi a orientação de estágio obrigatório para o curso de gastronomia do discente Mateus Lima de Andrade, que concluiu as atividades com êxito.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	PICTE2033-2020 Arte na gastronomia: o uso de peças em cerâmica artesanal enriquece a experiência à mesa?	Não há	Edital 28/2020/PROPP/CT E	4

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O Projeto de pesquisa 'Arte na gastronomia: o uso de peças em cerâmica artesanal enriquece a experiência à mesa?' está em fase de conclusão de coleta de dados e será finalizado nas próximas semanas dando início a fase relatório, prestação de contas e produção textual.

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	Nada Gourmet: uma alternativa educacional de longo alcance para divulgação científica e tecnológica por redes Insumos da biodiversidade brasileira na gastronomia		PJ281-2020 PJ001-2021	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)	A diversidade de oferta de Alimentos e Bebidas em meios de hospedagem com o foco em produtos locais		PJ280-2020	0.5

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Os projetos de extensão estão em fase de encerramento de atividades, elaboração de relatórios e prestação de contas.

Deu-se início ao planejamento e organização das ações referentes ao Projeto de ensino e extensão 'Tendências da Gastronomia na Sala de Aula: Ciclo de Aulas Show em Gastronomia Contemporânea'.

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 nº67/2021 DIREPE/CTE de 24 de maio de 2021	Articulação de Área de Serviços e Bebidas	1
Portaria do reitor nº1560 de 01 de junho de 2021	Membro suplente (titular até dezembro) do Conselho Editorial atuação na área de extensão	0.4

Subtotal: 1.40

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades referentes a designação mantêm-se e ocorreram conforme a demanda.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria Hotelaria nº12 de 15 de março de 2022 Portaria Gastronomia nº135 de 24 de novembro de 2021	Membro titular da Área de Serviços e Bebidas nos Colegiados de Gastronomia e Hotelaria	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 13/04/2022 10:47:21

Avaliador: lucianep

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
13/01/2022 13:16:06	16/03/2022 12:37:45