

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Mariana Ferreira Martelli
Siape:	2858691
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30.9	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	9.1	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0		

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	FIC	confeitaria	habilidades	Sim	108	55	5.4
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia	panificação e confeitaria 2	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria	Avançada	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria	ambientação profissional	Não	24	55	1.2

Subtotal: 14.60

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.3

Subtotal: 12.30

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

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 a partir da sociobiodiversidade da Mata Atlântica no Estado de Santa Catarina.		PICTE836-2018	4
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Testes práticos com elaboração de pães com fermentação natural e coleta de dados para elaboração de artigo científico.		Fluxo contínuo do campús	2

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Identificação, análise e disseminação das influências gastronômicas das principais culturas que contribuíram para a construção da cozinha tradicional de Florianópolis nos séculos XIX e XX.	Aldinei Luiz Glenda de Souza Paulo Cezar de Souza Daniel Motta	Edital 23 PROPPDAE 2018	3.1
---	--	---	----------------------------	-----

Subtotal: 9.10

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 06/03/2019 15:59:54

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
06/02/2019 13:24:22	25/02/2019 13:44:42