

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Mariana Ferreira Martelli
<b>Siape:</b>	2858619
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
<b>Titulação:</b>	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	26	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	7		

### 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 em Confeitaria	Confeitaria Avançada	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Confeitaria	Ambientação Profissional	Não	20	60	1
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia	Panificação e Confeitaria 2	Não	72	60	3.6
Periódica	Não	FIC	Proeja Panificação	Panificação 1	Não	88	60	4.4

Subtotal: 13.00

#### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9

Subtotal: 9.00

#### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Atendimento ao aluno	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões pedagógicas 2 Curso superior e técnico: 0,6 Proeja 0,5 Área 0,4	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	Núcleo de Estudos em Gastronomia: Desenvolvimento de produtos com insumos nativos e locais dos biomas Mata Atlântica e Caatinga FABIANA MORTIMER AMARAL		PICTE1533-2019	4

Subtotal: 4.00

### 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em eventos de extensão	Gastronomia e Sustentabilidade: um clique que se autoalimenta (edição 2020).		EV002-2020	1
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Ações para a valorização das produções locais de Florianópolis e região nos cursos técnicos de confeitaria.		PJ011-2020	2
Participação em eventos de extensão	A Festa da Vindima de altitude como oportunidade para a valorização do produto e do produtor local da Serra Catarinense.		EV001-2020	1
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Valorização, aperfeiçoamento e disseminação das praticas culinárias locais do Morro do Mocotó. Florianópolis - SC		PJxxx-2020	2
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Elaboração de projeto de extensão para retomar as atividades do Nada Gourmet	0	0	1

**Subtotal: 7.00**

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
em andamento	Articuladora da área de Panificação e Confeitaria	3

**Subtotal: 3.00**

#### 4.3 Representação (não informado)

### 5. Capacitação (não informado)

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 21/04/2020 11:09:37

Avaliador: janeparisenti - No RSAD incluir documento de aprovação de extensão e portaria faltante. Realizar os ajustes necessários devido a implementação das atividades não presenciais.

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
10/02/2020 15:47:18	27/02/2020 09:23:53