

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Fabiana Mortimer Amaral
Siape:	1561312
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	26.15	4. Gestão e Representação	2.85
2. Atividades de Pesquisa	7	5. Atividades de Capacitação	0
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	cozinha	química	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	gastronomia	tecnologia de alimentos	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Graduação	gastronomia	cozinha clássica francesa e italiana	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Graduação	hotelaria	alimentos e bebidas	Não	12	55	0.6

Subtotal: 9.80

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Nada consta.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.35

Subtotal: 7.35

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)		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Fabio Boder, Kelly Ishuda, Diego Rezendes	2
Coorientação de trabalho de conclusão de curso, dissertação ou tese (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Erika Batti, Danielle Feller	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Cassio Goulart	1

Subtotal: 9.00

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 Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificados pela instituição	Núcleo de Estudos em gastronomia		70-2013 - Portaria	1
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	SEPEI		site campus	1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	PROJETO FAPESC		aguardando aprovação	1
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Desenvolvimento tecnológico de produções gastronômicas com frutas nativas e naturalizadas de Santa Catarina.	JuLyette Silva Matheus	aguardando aprovação	4

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

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	OCUPAÇÃO CULTURAL IFSC CONTINENTE		EV193-2017	0.5
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Participação do IFSC no Concurso Gastronômico da Fenastra		PJ393-2017	0.5
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Gastronomix		EV156-2017	0.5
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 sociais de panificação, confeitaria e cozinha.		PJ121-2017	0.5

Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Integração Acadêmica ao Evento de 30 anos da ABRASEL.		EVxxx-2017	0.5
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Comida de Buteco uma valorização da comida de raiz		PJxxx-2017	0.5
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Desenvolvimento de cadeia de comércio de frutas nativas: uma articulação entre a gastronomia e agronomia.		PJ117-2017	1

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 14 (2017)	articulador da área de cozinha	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	19/08/03/2017	NDE	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas		Cidades Unesco Gastronomia	0.2
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	reitor(a) N° 699, de 7 de Março de 2017	o Grupo de Trabalho para estudos e elaboração de projeto de Programa de Doutorado Profissional em Territorialidade e Desenvolvimento Social	0.65

Subtotal: 1.85

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 02/03/2018 17:00:12

Avaliador: janeparisenti - ABRASEL: cadastrado

Comida de Buteco: PJ 401-2017

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
07/08/2017 10:31:58	09/12/2017 23:07:27