

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Mariana Ferreira Martelli
Siape:	2858619
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

Resumo das atividades: 1.1 Aulas	
Atividades ocorreram conforme planejado.	

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.3

Subtotal: 12.30

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividades ocorreram conforme planejado.	

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

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino	
Atividades ocorreram conforme planejado.	

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 campus	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

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Atividades ocorreram conforme planejado.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Não houve.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Não houve.

4.2 Designação (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Não houve.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Não houve.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Não houve.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 31/07/2019 16:13:55

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial

06/02/2019 13:24:22

Última alteração

01/07/2019 17:30:51