

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-2

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	30.93	4. Gestão e Representação	2.77
2. Atividades de Pesquisa	6.3	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	Técnico	confeitaria	habilidades básicas I	Não	158	55	7.9
Periódica	Não	Técnico	panificação	Viennoiserie	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia	Panificação e confeitaria	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	panificação	Ambientação Profissional	Não	24	55	1.2

Subtotal: 15.10

Resumo das atividades: 1.1 Aulas	
Atividades realizadas conforme planejado.	

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.83

Subtotal: 11.83

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

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Atendimento extra-classe a discentes	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões pedagógicas	2

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino	
Não aconteceu a supervisão e orientação do estágio da aluna, pois ela escolheu outro orientador.	

## 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	Testes práticos com elaboração de pães com fermentação natural e coleta de dados para elaboração de artigo científico		fluxo contínuo	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	2
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  depois continuará como NEG - fluxo contínuo	2.3

**Subtotal: 6.30**

### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Atividades realizadas conforme planejado.

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Atividades realizadas conforme planejado.

## 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 NÚM 130 DE 23.08.2019 MEMORANDO ELETRÔNICO NÚM. 73/2019	Articuladora	2.77

**Subtotal: 2.77**

### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Além das atividades da função de articuladora, foi incluída 0,77h de atividades REDITEC.

### 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 26/02/2020 14:38:16

Avaliador: janeparisenti - Pesquisa: Testes práticos com elaboração de pães com fermentação natural 05/PROPPI/2019. Artigo enviado em dezembro.

**Informações sobre preenchimento do relatório**

**Preenchimento inicial**

01/07/2019 17:48:04

**Última alteração**

17/02/2020 15:06:25