

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2016/1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Fabiana Mortimer Amaral
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	COZINHA
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	31.23	4. Gestão e Representação	4.5
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	2.27		

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	Graduação	gastronomia	gastronomia internacional contemporanea	Sim	72	60	3.93
Periódica	Não	Técnico	gastronomia vespertino	habilidades básicas 2	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	gastronomia vespestino	ambientação profissonal	Sim	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	gastronomia matutino	habilidades básicas 1	Sim	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	gastronomia noturno proeja	habilidades básicas 1	Sim	72	55	3.6

Subtotal: 13.93

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Nada consta.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13.3

Subtotal: 13.30

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Nada consta.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extra-classe a discentes		1
Supervisão e orientação direta de estágio		1

Subtotal: 4.00

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(20/08/2013)	1
Participação na equipe editorial de revistas científicas	revista tecnico científica do IFSC		1608 de 12/09/13	0.5
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	desenvolvimento e análise de produção gastroomica		a definir	0.5

**Subtotal: 2.00**

### 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	Ações UNESCO gastronomia		a definir	1.27
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Desenvolvimento de produto de extensão para identificação e valorização gastronômica de peixes locais		SIGProj N°: 210043.1055.186868. 23062015	1

**Subtotal: 2.27**

### 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 nº 1272, de 12 de abril de 2016.	Comissão de produção organia de Santa catarina	0.5

**Subtotal: 0.50**

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	xxx	a definir	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	xxx	comissão França Brasil	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	nº 24 de 18/03/2016	reestruturação cursos técnico em cozinha	2

**Subtotal: 4.00**

### 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 08/09/2016 10:30:17

Avaliador: janeparisenti

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
07/03/2016 10:10:07	