

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/2

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	35.47	4. Gestão e Representação	0.5
2. Atividades de Pesquisa	3.5	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.53		

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	tecnologia em Gastronomia	cozinha clássica	Não	72	60	3.93
Periódica	Não	Graduação	tecnologia em Gastronomia	tecnologia de alimentos	Não	72	60	3.93
Periódica	Não	Técnico	restaurante e bar	bases de cozinha	Sim	60	60	3.27
Periódica	Não	Técnico	cozinha	ambientação profissional	Sim	40	60	2.18
Periódica	Não	Técnico	cozinha	química para cozinha	Não	40	60	2.18

Subtotal: 15.49

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Nada consta.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.98

Subtotal: 12.98

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	atendimento aos alunos quarta feira	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		0.5
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Julyetty Silva - Superior de tecnologia em Gastronomia Queren Giradi - Superior de tecnologia em Gastronomia Geovana Cazali - Superior de tecnologia em gastronomia	2

Supervisão e orientação direta de estágio	Julyetty Silva - Superior de tecnologia em Gastronomia Queren Giradi - Superior de tecnologia em Gastronomia Geovana Cazali - Superior de tecnologia em gastronomia Kelly Shida - Superior de tecnologia em gastronomia	1
Coorientação de trabalho de conclusão de curso, dissertação ou tese (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Ana Clara Galuzo - Superior de tecnologia em gastronomia	0.5
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	Luiz Otávio Destri Bruno Demiciano Jorge Mombach Bianca Spinelli	1

Subtotal: 7.00

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 projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Incentivo ao cultivo e ao uso das plantas silvestres da serra catarinense a partir do desenvolvimento de produtos gastronômicos agregando valor social De Produtos		Resultados CP 5/2017: Projetos de pesquisa aplicada do IFSC	2
Participação na equipe editorial de revistas científicas	Revista brasileira de Gastronomia		http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia	0.5

Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Desenvolvimento De Produtos E Inovação na Gastronomia	<p>- Julyetty Crystyne da Silva matrícula: 1610046927 Banco do Brasi Ag 0016-7 cc 56414-1</p> <p>Luiz Toshiyuki Kanamori Matricula 1610065760 banco do brasil Ag 6663-0 cc 33088-4</p> <p>Matheus de Jesus Gomes matrícula 1610065700 banco Bradesco (NEXT) 237 Ag 3750 cc 43747-6</p> <p>Vitor Mileib Macieira Matricula 1710082135 Banco do Brasil agencia 0425-1 cc 56254-8</p> <p>Leonardo yukishigue wajima matricula 171004598-1 ca</p>	25/FC/PROPPI/2018	1
--	---	---	-------------------	---

Subtotal: 3.50

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	Aproximação mesa e campo: uma proposta educacional em gastronomia junto ao Festival de Inverno de Lages 2018.	<p>Julyetty Crystyne da Silva matrícula: 1610046927 Banco do Brasi Ag 0016-7 cc 56414-1</p> <p>Luiz Toshiyuki Kanamori Matricula 1610065760</p> <p>Matheus de Jesus Gomes matrícula 161006570</p> <p>Vitor Mileib Macieira Matricula 1710082135</p> <p>Leonardo yukishigue wajima matricula 171004598-1</p> <p>Daniel Deboni Nunes matricula 201810202920</p> <p>samantha Emanuelle Schimitt Albano 1610050150</p>	EV026-2018	0.23
---	---	--	------------	------

Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Dia da Gastronomia Sustentável	<p>Julyetty Crystyne da Silva matrícula: 1610046927 Banco do Brasi Ag 0016-7 cc 56414-1</p> <p>Luiz Toshiyuki Kanamori Matricula 1610065760</p> <p>Matheus de Jesus Gomes matrícula 161006570</p> <p>Vitor Mileib Macieira Matricula 1710082135</p> <p>Leonardo yukishigue wajima matricula 171004598-1</p> <p>Daniel Deboni Nunes matricula 201810202920</p> <p>samantha Emanuelle Schmitt Albano 1610050150</p>	EV062-2018	0.3
--	--------------------------------	---	------------	-----

Subtotal: 0.53

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 (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Representações externas	89.2018	representação institucional no grupo gestor cidade criativa UNESCO da Gastronomia	0.5

Subtotal: 0.50

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 22/02/2019 16:58:18

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial

08/08/2018 23:25:08

Última alteração

18/02/2019 22:49:17