

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Flavia Baratieri Losso
Siape:	1561036
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	35.4	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	3.2	5. Atividades de Capacitação	1.4
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	Graduação	Superior de Hotelaria	A&B 1	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Superior de Hotelaria	A&B 2	Sim	72	55	3.6
Periódica	Não	Graduação	Superior de Gastronomia	Planejamento de Cardápios	Sim	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Eventos	A&B 2	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Restaurante e Bar	Sala e Copa	Sim	80	55	4

Subtotal: 15.40

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As aulas previstas aconteceram dentro do planejado, com pequenas alterações que foram registradas nos cronogramas de planos de ensino e comunicadas devidamente às coordenações e chefias. Não houve perda de carga horária.
A carga horária de ensino ficou acumulada no primeiro trimestre, 20h/aula semanal, o que dificulta o andamento das demais atividades descritas neste documento de distribuição de atividades e carga horária de trabalho.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	15.4

Subtotal: 15.40

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
O planejamento de ensino previsto foi o mínimo necessário para a organização e andamento das atividades do docente relacionadas às disciplinas ministradas.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião de área	0.4

Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho de classe: Turmas Superior de Gastronomia, Superior de Hotelaria (2 fases), Técnico de Eventos e Técnico de Restaurante e Bar.	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Planejamento integrado: 5 turmas (Superior de Gastronomia, Superior de Hotelaria (2 fases), Técnico de Eventos e Técnico de Restaurante e Bar).	0.5
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião de curso: 5 turmas (Superior de Gastronomia, Superior de Hotelaria (2 fases), Técnico de Eventos e Técnico de Restaurante e Bar).	0.5
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	Membro da banca de TCC, Superior de Gastronomia, aluno Cássio da Luz Gularte, sob orientação da Profa. Jaqueline. A banca ocorreu no dia 8/12/17 as 9h.	0.2

Subtotal: 4.60

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Foi incluído novo item referente à participação em Banca de TCC, não previsto anteriormente.

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	A presença dos vinhos finos produzidos em Santa Catarina nas cartas de vinhos dos restaurantes de Florianópolis, SC.	Não há.	36/FC/PROPPI/2017	3.2

Subtotal: 3.20

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Devido à concentração de carga horária de ensino (sala de aula) no primeiro trimestre, o cronograma da pesquisa atrasou. Houveram ainda outras atividades não previstas que dificultaram a dedicação às ações previstas no cronograma da pesquisa, como ações de extensão (Integração Acadêmica ao Evento de 30 anos da ABRASEL (aguardando aprovação como Projeto de Extensão), função de articulação da área de serviços e bebidas (prevista para outro docente), contribuições na revisão do regulamento e controle de uso de bebidas alcoólicas nas aulas, contribuição na revisão das normas que regulam os uniformes por laboratórios e cursos, previsões e solicitação de itens em pregões vigentes, por exemplo. Entretanto, foi possível cumprir as seguintes ações relacionadas à pesquisa: revisão bibliográfica, elaboração dos instrumentos de coleta de dados, identificação dos restaurantes objeto de estudo, contato com os restaurantes e início da sensibilização para participação da pesquisa. Devido à dificuldade enfrentada em cumprir o cronograma da pesquisa e em sensibilizar os restaurantes a participarem fornecendo os dados previstos pelos pesquisadores, pretende-se encerrar este estudo e iniciar um novo estudo integrando o grupo de estudos em gastronomia e as pesquisas que estão em andamento. Está sendo elaborada uma proposta de estudo relacionada aos hábitos e costumes à mesa na região, valorizando os utensílios tradicionais, o artesanato local e a economia local.

3. Atividades de Extensão (não informado)

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 (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Convocação docente	Capacitação promovida pelo Campus	0.4
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Convocação para docente em cursos com 20% EaD	Capacitação em moodle	1

Subtotal: 1.40

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 19/02/2018 10:06:32

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
03/07/2017 15:22:11	20/12/2017 15:39:13