

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Nicole Pelaez
Siape:	1730074
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	27.45	4. Gestão e Representação	5.55
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	7		

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	Técnico de Cozinha	Habilidades Básicas I	Não	120	55	6
Periódica	Não	Técnico	Técnico de Cozinha	Cozinha Clássica	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Gastronomia	Habilidades III	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Graduação	Superior de Gastronomia	Habilidades I	Não	72	55	3.6

Subtotal: 13.40

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.05

Subtotal: 10.05

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Curso Técnico de Cozinha e Superior de Gastronomia	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho de Classe: 0,8, Planejamento Integrado: 0,4, Reunião de Curso: 0,4, Reunião de Área:0,4	2

Subtotal: 4.00

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

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	Inovação nos Cardápios e Formação das cozinheiras na Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de Florianópolis	Djenefer Spohr	2018_PROEX 01-APROEX 03_10 MESES	4

Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Inovação nos Cardápios e Formação das cozinheiras na Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de Florianópolis	Djenefer Spohr	2018_PROEX 01-APROEX 03_10 MESES	1
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Nutrição e Gastronomia na alimentação infantil.	Ana Teodoroski	2018_PROEX 01-APROEX 03_10 MESES	2

Subtotal: 7.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Reformulação do Projeto de Curso do Técnico de Cozinha	XXX	2
Avaliação das planilhas de insumos individual 2018-1 e 2018-2.	XXX	3.55

Subtotal: 5.55

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 22/03/2018 18:04:13
Avaliador: janeparisenti - Inserir número de portaria no RSAD

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
06/02/2018 14:50:30	20/03/2018 10:25:18