

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2022-2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Leo Serpa
<b>Siape:</b>	3098675
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	HOTELARIA
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	27.2	4. Gestão e Representação	12.8
2. Atividades de Pesquisa	0	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	Técnico em Nutrição e Dietética.	Empreendedorismo.	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Confeitaria.	Empreendedorismo.	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.	Gestão de Materiais.	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.	Gestão de Materiais.	Não	40	60	2

**Subtotal: 8.00**

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8

**Subtotal: 8.00**

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Alunos(as) (orientandos de TCC): *Nixie Aleixo de Melo. *Rayana Alisha Varpechowski Pereira. *Gabriel Costa Felipe. *Giana Paludo Giombelli. *Amanda Lino Veigas da Silva.	5
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	*Reuniões DEPE *Reuniões pedagógicas/conselhos intermediários/conselhos finais. *Reuniões de cursos.	3

Atendimento extraclasse	Empreendedorismo (Téc. Confeitaria). Empreendedorismo (Téc. Nutrição e Dietética). Gestão de materiais (CST em Gastronomia). Gestão de materiais (CST em Hotelaria).	2
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso	*Alunos(as) (bancas de TCC): *Nixie Aleixo de Melo. *Rayana Alisha Varpechowski Pereira. *Gabriel Costa Felipe. *Giana Paludo Giombelli. *Amanda Lino Veigas da Silva.	1
Supervisão e orientação direta de estágio	*Rayana Alisha Varpechowski Pereira.	0.2

**Subtotal: 11.20**

## 2. Atividades de Pesquisa (não informado)

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 3003 de 7 de outubro de 2021.	Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.	FG1	10

**Subtotal: 10.00**

### 4.2 Designação (não informado)

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente n° 101, de 17 de setembro de 2021.	Comissão Local de Contingência do Câmpus Florianópolis-Continente.	1
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 111, de 24 de agosto de 2022	Membro do Colegiado Acadêmico do Curso Superior de Gastronomia.	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria a publicar  Portaria atual: Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 70, de 31 de maio de 2022	Membro do Colegiado Acadêmico do Curso Superior de Hotelaria.	0.5

Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria a publicar  Portaria atual: Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente Nº 69, de 31 de maio de 2022	Membro do NDE do Curso Superior de Hotelaria.	0.3
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente Nº 110, de 22 de agosto de 2022	Membro da comissão socioambiental do câmpus.	0.5

**Subtotal: 2.80**

## 5. Capacitação (não informado)

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 10/10/2022 11:38:51

Avaliador: Lucianep

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
16/08/2022 09:37:31	06/09/2022 22:27:13