

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2023-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Nicole Pelaez
Siape:	1733
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	32.1	3. Atividades de Extensão	0.1
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	2.8	5. Atividades de Capacitação	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	Tecnólogo Gastronomia	Cozinha Clássica	Não	72	60	3.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico Cozinha	Habilidades Básicas	Não	112	60	5.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico Cozinha	Restrições Alimentares	Não	40	60	2
Periódica	Não	FIC	Processamento de Doces e Conservas	Processamento de Doces e Conservas	Não	32	60	1.6

Subtotal: 12.80

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.8

Subtotal: 12.80

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação Estágio Conclusão Curso: Djenefer	1
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação Estágio Conclusão Curso: Tatiana	0.5
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Tecnólogo Gastronomia Técnico Cozinha Fic processamento de alimentos	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação TCC Tecnólogo Gastronomia: Ananda Keyssse Aparecida Oliveira Pedro	1

Subtotal: 6.50

1.4 Projetos de Ensino (não informado)

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Reaproveitamento das sobras e aparas como ferramenta para a promoção de uma Gastronomia Solidária	Bolsista LILIAN SOUZA LOBATO	Edital 04/2023/DAE Edital Piloto para Fomento às Ações de Equidade https://www.ifsc.edu.br/documents/d/napne/edital-042023dae-edital-piloto-para-fomento-as-acoes-de-equidade-e-resultado-final-04052023	2.8

Subtotal: 2.80

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em eventos de extensão	Disseminação dos saberes e fazeres referentes ao Mocotó do Morro do Mocotó: uma proposta de ressignificação da gastronomia tradicional de Florianópolis.	turma do curso técnico de cozinha	PJxxx-2023	0.1

Subtotal: 0.10

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 4 de 5 de fevereiro de 2023	Coordenação de Laboratório de Produção	4
XX	Fiscal de Limpeza	1

Subtotal: 5.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 04/10/2023 19:13:02

Avaliador: lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

11/08/2023 11:05:18

Última alteração

14/09/2023 09:52:31