

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Nicole Pelaez
<b>Siape:</b>	173007
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	COZINHA
<b>Titulação:</b>	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30.1	4. Gestão e Representação	1.9
2. Atividades de Pesquisa	6	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	2		

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	Curso Técnico de Cozinha	Habilidades de Cozinha	Não	120	55	6
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Gastronomia	Habilidades Básicas de Cozinha 2	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Graduação	Curso Técnico de Restaurante e Bar	Bases de Cozinha	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Curso Técnico de Cozinha	Restrições alimentares	Sim	40	55	2

Subtotal: 14.60

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.2

Subtotal: 12.20

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho de classe: Turma Superior Gastronomia- Habilidades Básicas: 0,4 Técnico de Cozinha: Habilidades Básicas 1 e Restrições: 0,4 Técnico de Restaurante e Bar: 0,4	1.2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião Curso de Cozinha	0.1

Subtotal: 3.30

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	Gastronomia e Alimentação infantil - PANCS	Leticia Lopes Marcelo Martins	Gastronomia e Alimentação infantil - PANCS	4
Elaboração e tradução de livros, capítulo de livros, cartilhas, boletins técnicos e manuais	Desenvolvimento e testes de preparações gastronômicas com plantas alimentícias não convencionais (PANC'S) com desenvolvimento de cartilha (compêndio das fichas técnicas elaboradas) a ser utilizada em aulas práticas de curso de especialização do CTE/IFSC	ALUNOS voluntários serão envolvidos via projeto fluxo contínuo Gastronomia e Nutrição infantil	15/CTE/CP/2018 Número do cadastro de atividades de pesquisa na Coordenação de Pesquisa no CTE/IFSC	2

**Subtotal: 6.00**

### 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Acolhida na Colônia - Arranjo Produtivo Local auxiliando na disseminação da cultura da alimentação saudável e agroturismo. Realização da horta do Campus IFSC. Carga horária referente ao projeto da Horta e Feira Orgânica	XXX	PJ534-2018	2

**Subtotal: 2.00**

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

#### 4.2 Designação (não informado)

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	número 102 de 05 de agosto de 2019	Grupo de trabalho do projeto de curso de especialização em identidade cultural e sociobiodiversidade com ênfase na gastronomia	1.9

**Subtotal: 1.90**

### 5. Capacitação (não informado)

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 26/08/2019 14:09:41

Avaliador: janeparisenti

**Informações sobre preenchimento do plano**

**Preenchimento inicial**

29/07/2019 13:41:20

**Última alteração**

12/08/2019 08:40:11