

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-1

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	26.4	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	3.88	5. Atividades de Capacitação	2.72
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	Graduação	Curso superior de Gastronomia	Habilidades Básicas 1	Não	68	60	3.4
Periódica	Não	Graduação	Curso superior de Gastronomia	Habilidades Básicas 3	Não	28	60	1.4
Periódica	Não	Graduação	Curso superior de Gastronomia	Nutrição e Restrição Alimentar	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Técnico de Cozinha	Restrição Alimentar	Não	32	60	1.6
Periódica	Não	Graduação	Curso Técnico de Cozinha	Habilidades Básicas 1	Não	96	60	4.8

Subtotal: 13.20

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.2

Subtotal: 9.20

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extraclasse		2

Subtotal: 4.00

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	Avaliação do desenvolvimento de hortaliças utilizando fontes alternativas de adubação orgânica como promotor da produção orgânica familiar	XX	em andamento EDITAL Nº 26/2019/PROPPI/FLU XO CONTÍNUO	3
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Aproveitamento dos insumos excedentes da Feira de orgânicos do Campus Continente, para o desenvolvimento de produtos alimentícios sustentáveis e com valor gastronômico.	XX	PICTE1351-2019	0.88

Subtotal: 3.88

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com resolução específica vigente (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Programa)	USO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS COMO ELO INTEGRADOR ENTRE A ARTE DE CULTIVAR, COZINHAR E COMER O ALIMENTO.	Leticia Salem Ana Carolina Teodorosky	PJ013-2020- código FINANCIAMENTO INTERNO (2019_PROEX 25 - Projetos de Longa Duração 2020)	6
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Gastronomia inclusiva para diabéticos	XX	FINANCIAMENTO INTERNO (2019_PROEX 40 - Edital de Câmpus_CTE)	1

Subtotal: 7.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	XX	Formação EAd	0.4
Congressos, feiras ou seminários	II Panc Web - Congresso Online de Panc's http://pancweb.contato.site/bonus	Participação on line do congresso de Panc's para aperfeiçoamento das habilidades para ingressar como docente na especialização de sócio biodiversidade promovida pelo Campus Continente. São 7 dias de palestras com 3 palestrantes com tempo de 40 minutos cada.	2.32

Subtotal: 2.72

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 21/04/2020 11:30:33

Avaliador: janeparisenti - Para RSAD, confirmar registro das atividades de pesquisa. Confirmar CH da capacitação. enviar comprovante do curso de capacitação. Realizar os ajustes necessários devido a implementação das atividades não presenciais.

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
12/02/2020 10:43:12	26/03/2020 12:05:25