

RESULTADO PRELIMINAR

**EDITAL DE ENSINO CTE Nº 06 - 2025 CÂMPUS FLORIANÓPOLIS- CONTINENTE
FOMENTO ÀS ATIVIDADES DE ENSINO**

Título	Opção	Situação
Mesa Contemporânea: Arte, Serviço e Tendências no Atendimento Gastronômico - Flavia Baratieri Losso	Opção 1: Projetos que integram unidades curriculares do Curso Técnico em Restaurante e Bar. Uma proposta a ser contemplada	Aprovada com recursos
Prática profissional como oportunidade de vivenciar o mundo do trabalho de técnicos em nutrição e dietética - Andréia Gonçalves Giaretta	Opção 2: Projetos que integram unidades curriculares do Curso Técnico de Nutrição e Dietética. Uma proposta a ser contemplada.	Aprovada com recursos
Oficina de Confeitaria Artística inclusiva, utilizando as plantas alimentícias não convencionais (PANCs) para elaboração do bolo de aniversário do Campus Florianópolis Continente - Fabíola Zimmermann Schmitz	Opção 3: Projetos que integram unidades curriculares dos Cursos Técnicos de Panificação e Confeitaria e PROEJA Técnico em Panificação. Uma proposta a ser contemplada.	Aprovada com recursos
Desenvolvimento Educacional Gastronômico - Fabiana Mortimer Amaral	Opção 4: Projetos que integram unidades curriculares dos Cursos Técnico em Cozinha, PROEJA Técnico em Cozinha e Superior de Tecnologia em Gastronomia. Uma proposta a ser contemplada.	Aprovada com recursos
VIA Eventos (VIA= Vivência, Integração e Ação): O caminho do estudante ao mundo do trabalho - Jane Petry da Rosa	Opção 5: Projeto Integrador previsto em PPC do Curso Técnico em Eventos. Uma proposta a ser contemplada.	Aprovada com recursos
Celebrando a Solidariedade com uma Pitada de Chef - Bruna Dorabiallo Oliveira	Opção 6: Projetos que integram unidades curriculares de qualquer curso do campus, preferencialmente não contemplados nas opções anteriores e vinculados à Curricularização da Extensão, SEIS propostas a serem contempladas.	Aprovada com recursos
Roteiros que Aproximam: Turismo, Comunidade e Formação Profissional - Fabiana Calçada de Lamare Leite	Opção 6: Projetos que integram unidades curriculares de qualquer curso do campus, preferencialmente não contemplados nas opções anteriores e vinculados à Curricularização da Extensão, SEIS propostas a serem contempladas.	Aprovada com recursos

<p>Saberes, Sabores e Oportunidades: Gastronomia na prática a serviço da comunidade - Nicole Pelaez</p>	<p>Opção 6: Projetos que integram unidades curriculares de qualquer curso do campus, preferencialmente não contemplados nas opções anteriores e vinculados à Curricularização da Extensão, SEIS propostas a serem contempladas.</p>	<p>Aprovada com recursos</p>
<p>VERIFICAÇÃO DE BACTÉRIAS LÁTICAS E LEVEDURAS EM PRODUTOS FERMENTADOS: UMA ABORDAGEM PRÁTICA PARA ESTUDANTES DE GASTRONOMIA - Krischina Singer Aplevicz</p>	<p>Opção 6: Projetos que integram unidades curriculares de qualquer curso do campus, preferencialmente não contemplados nas opções anteriores e vinculados à Curricularização da Extensão, SEIS propostas a serem contempladas.</p>	<p>Aprovada com recursos</p>
<p>Serra e mar: proposta de criação de Gim e coquetéis harmonizados com preparos gastronômicos desenvolvidos com ingredientes de Santa Catarina - Tanes Kfourri</p>	<p>Opção 6: Projetos que integram unidades curriculares de qualquer curso do campus, preferencialmente não contemplados nas opções anteriores e vinculados à Curricularização da Extensão, SEIS propostas a serem contempladas.</p>	<p>Aprovada com recursos</p>
<p>Oficinas criativas: produzindo conteúdos digitais - Luís Henrique Lindner</p>	<p>Opção 6: Projetos que integram unidades curriculares de qualquer curso do campus, preferencialmente não contemplados nas opções anteriores e vinculados à Curricularização da Extensão, SEIS propostas a serem contempladas.</p>	<p>Aprovada com recursos</p>
<p>Ambientes que Falam: Experiências Estéticas na Formação Técnica - Marcela Krüger Corrêa</p>	<p>Opção 6: Projetos que integram unidades curriculares de qualquer curso do campus, preferencialmente não contemplados nas opções anteriores e vinculados à Curricularização da Extensão, SEIS propostas a serem contempladas.</p>	<p>Classificada</p>
<p>Tecnologias Educacionais - Pedro José Raymundo</p>	<p>Opção 6: Projetos que integram unidades curriculares de qualquer curso do campus, preferencialmente não contemplados nas opções anteriores e vinculados à Curricularização da Extensão, SEIS propostas a serem contempladas.</p>	<p>Classificada</p>

Vinho e arte: criando laços através do vinho - Tatiana Rotolo	Opção 6: Projetos que integram unidades curriculares de qualquer curso do campus, preferencialmente não contemplados nas opções anteriores e vinculados à Curricularização da Extensão, SEIS propostas a serem contempladas.	Classificada
Cafeteria escola - Donato Heuser	Opção 6: Projetos que integram unidades curriculares de qualquer curso do campus, preferencialmente não contemplados nas opções anteriores e vinculados à Curricularização da Extensão, SEIS propostas a serem contempladas.	Classificada
Desenvolvimento Educacional para a Gastronomia : Uma proposta de integração das unidades curriculares dos Cursos Técnico em Cozinha, PROEJA Técnico em Cozinha e Superior de Tecnologia em Gastronomia. - Fabiana Mortimer Amaral	5.1.3 Cada servidor(a) poderá submeter uma única proposta, prevalecendo sempre a submissão mais recente. A DEPE CTE alterará a situação da proposta de submissão mais antiga para “Não aprovada”, excluindo-a do presente processo de seleção.	“Não aprovada”
Mesa Contemporânea: Arte, Serviço e Tendências no Atendimento Gastronômico - Flavia Baratieri Losso	5.1.3 Cada servidor(a) poderá submeter uma única proposta, prevalecendo sempre a submissão mais recente. A DEPE CTE alterará a situação da proposta de submissão mais antiga para “Não aprovada”, excluindo-a do presente processo de seleção.	“Não aprovada”

De acordo com o edital, o prazo para solicitação de reconsideração é **até 29/05/2025** exclusivamente via e-mail <depe.continente@ifsc.edu.br>

Florianópolis, 28 de maio de 2025.

Tomé de Pádua
 Chefe do Departamento de Assuntos Estudantis
 Portaria do(a) Reitor(a) N° 533 de 20 de fevereiro de 2025