



Pécia Helena, 44 anos, mulher, esposa, mãe, trabalhadora. Graduada em Turismo e Gastronomia, Mestre em Comunicação e Doutora em Hospitalidade. Porém, o mais importante, professora EBTT, com muito amor e orgulho, do IFSP campus Avaré.

Pécia
Helena

Plano de Gestão

Nosso Campus

Democracia real e verdadeira:

- *Retomada da posição do Conselho de Campus, o CONCAM, como um órgão deliberativo pelo qual todas as decisões do campus devem passar. Isso porque é por meio dele que os pares em diversos segmentos podem fazer valer sua voz e tornar as decisões do Campus mais inclusivas.*
- *Escolha da equipe de governo por intermédio de consulta a toda comunidade acadêmica, proporcionando assim, a oportunidade e possibilidade de atender o anseio da maioria quanto as necessidades apontadas e enfrentadas em nosso campus.*
- *Transparência dos gastos públicos por intermédio de relatórios informativos publicados em nosso sítio eletrônico.*
- *Estimular a participação da comunidade acadêmica na participação e deliberação para realização de um orçamento participativo.*

- *Reestruturação, organização e manutenção frequente dos espaços educacionais, tais como laboratórios didáticos e laboratórios de informática, por exemplo, que há algum tempo necessitam de atenção para que os alunos e professores possam usufruir com qualidade essas ferramentas pedagógicas.*
- *Criação de uma rede de internet voltada para os alunos para que eles possam usufruir de seus equipamentos computacionais durante as atividades escolares e sua permanência na instituição, além de melhorias e aumento da capacidade de tráfego na rede dos servidores e professores.*
- *Fortalecer a utilização da biblioteca como um lugar de produção e disseminação de cultura, arte e conhecimento.*
- *Desenvolver um canal onde o indivíduo da comunidade escolar se sinta seguro para poder denunciar anonimamente casos de abuso moral, psicológico e sexual;*
- *Debater sobre uma forma mais isonômica e eficiente de atribuição e formulação de horários de aulas.*

Pesquisa e Extensão

- *Impulsionar o desenvolvimento e criação de Empresas Júnior e/ou incubadora de projetos, oferecendo assim possibilidade de desenvolvimento propulsor para a comunidade associado a criação de novas ferramentas de ensino;*
- *Buscar fomento externo para bolsistas visando o desenvolvimento de produtos e tecnologias para o arranjo produtivo local;*
- *Fomentar o desenvolvimento de revistas científicas internas e incentivar, por meio de parcerias externas, a participação do discentes em congressos a fim que eles possam ampliar suas experiências como pesquisadores.*
- *Incentivar a criação e a participação da comunidade escolar em eventos esportivos, culturais e artísticos, elaborando eventos nos seus mais diversos*

segmentos;

- *Fomentar o oferecimento de Cursos de Formação Inicial e Continuada com servidores e participantes da comunidade externa.*

Infraestrutura

- *Atenção prioritária para os espaços subutilizados, como por exemplo a Academia localizada em nosso Ginásio Esportivo, assim como sua manutenção periódica para que a prática esportiva para os alunos e servidores seja segura e de excelência;*

- *Desenvolver estudo de viabilidade de implementação de energias renováveis e limpas no Campus;*

COMPROMISSO!

Restaurante Escola

- *A ideia é, respeitando as normas preconizadas pela Política de Segurança Alimentar e Nutricional Brasileira, realizar a produção de refeições com características culturalmente diversificadas, equilíbrio nutricional e que se apresentem seguras sob o aspecto higiênico-sanitário, incluindo o cuidado em oferecer um cardápio que segue às orientações do Ministério da Saúde / Anvisa, preconizando alimentação com redução de sal, gordura saturada e açúcar. O objetivo é proporcionar à comunidade universitária um serviço de alimentação e nutrição de qualidade, que seja financeiramente acessível e compatível com as limitações orçamentárias da instituição e, aos alunos do ensino médio a continuidade da oferta de refeições gratuitas, mas com força de trabalho com capacidade técnica para elevar a qualidade do serviço.*

