

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Alice Nogueira Novaes Southgate
Siape:	1731323
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	24.6	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	8	5. Atividades de Capacitação	1.4
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	FIC	Confeitaria	Habilidades Básicas	Não	108	55	5.4
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria	Confeitaria Avançada	Não	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Superios de Gastronomia	Gastronomia Contemporânea	Não	36	55	1.8

Subtotal: 11.20

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.4

Subtotal: 8.40

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas	Diovani Filipi Cens	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)		1

Subtotal: 5.00

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	Incentivo ao cultivo e ao uso das plantas silvestres da serra catarinense a partir do desenvolvimento de produtos gastronomicos agregando valor social.		FAPESC outorga 2018 TR 1148 Protocolo EFAP 645184 Edital 05/2017	4

Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Desenvolvimento de Produtos a partir da sociobiodiversidade da Mata Atlântica do Estado de Santa Catarina		PIC TE836-2018	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Testes Práticos com elaboração de pães com fermentação natural e coleta de dados para elaboração de artigo científico		aguardando aprovação	2

Subtotal: 8.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em ações de extensão	Vindima 2019 : Valorização do produto e produtor local da Serra Catarinense		PJxxx (em andamento)	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
Núcleo Docente Estruturante de Curso	portaria n.16 21/02/2019	Comissão do Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Hotelaria	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	portaria n.14 21/02/2019	Elaboração do projeto do curso de Especialização em Identidade Cultural & Sócio biodiversidade com ênfase na gastronomia.	2
Colegiado Acadêmico de Curso	portaria 15 21/02/2019	Membro Suplente da área de Produção de Alimentos/Serviços - Gastronomia do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.	1

Subtotal: 4.00

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Curso de Chocolate da Árvore á Barra - Escola Castelli de Chocolataria e Centro de Inovação do Cacau - Ilhéus 2019 Carga horária 88h	1.4

Subtotal: 1.40

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 01/03/2019 18:10:43

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano	
Preenchimento inicial	Última alteração
21/12/2018 11:23:51	25/02/2019 19:04:41