

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/1

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	32.78	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0.4
3. Atividades de Extensão	2.82		

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 em Panificaç	Habilidades Básicas de Panificação e Confeitaria	Não	144	55	7.2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Panificação e Confeitaria Módulo2	Ambientação Profissional 1	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Panificação e Confeitaria Módulo2	Confeitaria Avançada	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Gastronomia	Gastronomia Contemporânea	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Panificação e Confeitaria	Ambientação Profissional 2	Não	18	55	0.9

Subtotal: 15.30

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Carga horária reduzida devido a saída para licença Capacitação de 09 de maio a 07 de julho.

A confeitaria Avançada foi ministrada do início das aulas do ano letivo té a data de saída para a capacitação

Gastronomia Contemṕorânea foi ministrada 100%

As ambientações profissionais não foram ministradas sendo a carga horária transferida para a licença capacitação

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.48

Subtotal: 11.48

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividades foram realizadas até o início da saída para licença Capacitação de 09 de maio a 07 de julho.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Alunos dos Cursos técnicos de panificação e confeitaria módulo 2 e 3 e Curso superior de gastronomia	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Supervisão e orientação direta de estágio	Ana Carolina Francisca da Silva Isabela Silveira Paz	2

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Atividades realizadas até a data para saída de licença capacitação 07/05 até 09/07.

Orientação de estágio ocorreu conforme cronograma

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	Desenvolvimento de produtos e inovação gastronômica a partir do uso das frutas nativas da mesorregião	Gustavo Lohn	ID 1449	4

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Atividades ocorreram conforme o planejamento da pesquisa até o momento da saída para licença capacitação

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	Desenvolvimento e divulgação de cardápios com a Goiaba Serrana para Restaurantes da Serra Catarinense.	Camila Dias Garcia de Oliveira CPF - 076.599.399-63	168/2016	2.82

Subtotal: 2.82

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Foram realizadas atividades para desenvolvimento de cardápio resultando em um evento realizado no campus Florianópolis Continente

Aluno bolsista Camila Dias Garcia de Oliveira CPF - 076.599.399-63

Projeto 168/2016

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Avaliação	0.4

Subtotal: 0.40

Resumo das atividades: 5. Capacitação

O curso foi promovido pelo Campus Florianópolis Continente - convocação e foi atendido conforme planejado.

A Licença Capacitação concedida pela Portaria do(a) reitor(a) N° 1188, de 9 de Maio de 2017, teve por objetivo a possibilidade de realização de um estágio de 150 horas na área da confeitaria e panificação na Irlanda, como requisito para a conclusão do Curso não presencial na Escoffier School of Culinary Arts - Baking and Pastry Arts Program.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 21/08/2017 16:24:30

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
08/02/2017 14:42:10	14/08/2017 13:56:05