

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-1

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	26.8	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	6.2
3. Atividades de Extensão	3		

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 Básica	Habilidades Básicas Maio-Julho	Não	60	60	3
Periódica	Não	FIC	Confeitaria Básica	Habilidades Básicas Julho-Setembro	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria	Ambientação Profissional	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria	Habilidades Básicas - revisão de conteúdo sem reduzir as aulas práticas	Não	32	60	1.6
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia	Gastronomia Contemporanea	Não	36	60	1.8

Subtotal: 10.40

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.4

Subtotal: 10.40

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	William Freman Bezerra de Freitas	1
Supervisão e orientação direta de estágio	William Freman Bezerra de Freitas	1
Atendimento extraclasse		3

Subtotal: 6.00

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	Arte na Gastronomia: o uso de peças em cerâmica artesanal enriquece a experiência à mesa?		PICTE2033-2020	2
---	---	--	----------------	---

Subtotal: 2.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Insumos da biodiversidade brasileiros na gastronomia. Uma forma de valorização, preservação e geração de renda sustentável.		2020_PROEX 22 - Edital de Câmpus_CTE	1
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Nada Gourmet		PJ 281 2020 2020_PROEX 22	1
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	A diversidade de oferta de Alimentos e Bebidas em meios de hospedagem com o foco em produtos locais		2020_PROEX 22 - Edital de Câmpus_CTE	1

Subtotal: 3.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	portaria 92 de 27/10/2020	Colegiado Acadêmico do Curso Superior de Gastronomia	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	portaria 113 de 02/12/2020	NDE do Curso Superior de Hotelaria	1

Subtotal: 2.00

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Especialização		Nutrição, Alimentação Saudável e Empreendedorismo PUC - RS - Curso On Line	6.2

Subtotal: 6.20

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 14/07/2021 20:18:58

Avaliador: lucianep - apresentar certificado do curso no prsad

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

15/06/2021 18:53:42

Última alteração

15/06/2021 19:26:38