

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/2

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	31.6	4. Gestão e Representação	1
2. Atividades de Pesquisa	4	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	Técnico	Panificação e Confeitaria	Confeitaria Avançada	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria	Ambientação Profissional	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Panificação	Viennoiserie	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria	Habilidades Básicas	Não	140	55	7

Subtotal: 14.40

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Todas as unidades curriculares listadas aconteceram conforme o plano de ensino.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.3

Subtotal: 11.30

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Além das atividades normais das atividades de organização do ensino houve uma significativa demanda de tempo para fazer o levantamento do somatório de insumos para 2018-1 e 2018-2 para os Cursos Técnico de Confeitaria, Curso Técnico de Panificação e Superior de Gastronomia conforme POCV.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	segundas-feiras às 14:00 e sextas-feiras às 16:00.	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Mariana da Silva Érika Bez Batti Newton neto	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho de classe Técnico de confeitaria módulo 1, Técnico Panificação módulo 2 e Técnico de Panificação e confeitaria módulo 3	0.6

Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Planejamento integrado	0.3
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião de área	0.4
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião de curso	0.1
Supervisão e orientação direta de estágio	Mariana da Silva	0.5

**Subtotal: 5.90**

### Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

A supervisão de estágio além da Mariana Silva também foi realizada da aluna do Curso superior de Gastronomia Erika Bez Batti, do Curso Técnico de Panificação e confeitaria o aluno Thiago Bramucci da Rocha Veronesi, a aluna Pamela de Moraes Pasinato e Ana Carolina Francisca da Silva.

## 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 de SC		ID 1449	4

**Subtotal: 4.00**

### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Finalização de artigos referente aos trabalhos realizados em 2017-1.

Foram realizados vários testes de preparações com pinhão e as frutas da época como jabuticaba e pitanga e também com resgate de saberes e fazeres de receitas tradicionais de Santa Catarina como a Bijajica do litoral sul e a da Serra e a Consertada. Esses testes serviram para embasar o TCC da aluna Érika Bez Batti que deverá ser publicado em 2018-1. Essas preparações também participaram de uma matéria no final de Novembro para o Jornal Diário Catarinense sobre sustentabilidade e gastronomia que ainda será publicado.

## 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	NADA GOURMET: uma alternativa educacional de longo alcance para divulgação científica e tecnológica, por redes sociais de panificação, confeitaria e cozinha.	Victor Silveira Gnoato Toshiyuki Kanamory	PJ068-2017	2

**Subtotal: 2.00**

### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Foi ministrado um curso de capacitação no Hotel Il Campanário em Jurerê Internacional no dia 31 de Outubro com carga horária de 8 hs sobre Café da Manhã Fit que era uma demanda antiga.

Com relação ao Projeto Nada Gourmet, 8 vídeos foram editados e 4 filmados. Os vídeos foram lançados em redes sociais e serviram como ferramentas para os cursos de Panificação e Confeitaria assim como uma forma importante de relacionamento com a comunidade externa.

## 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

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso		Colegiado academico de curso- panificação e confeitaria	1

**Subtotal: 1.00**

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Conforme planejamento

## 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	sera emitida	formação ofertada pelo Campus - Convocação	0.4
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	sera emitida	formação ofertada pelo Campus - Convocação - capacitação moodle	1

**Subtotal: 1.40**

### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Participação da Oficina Práticas Avaliativas.

Foi realizada uma oficina de 10hs (21, 22 e 25 de setembro) com alguns alunos do Curso Técnico de Panificação e Confeitaria módulo 3 para a produção de bolos para o aniversário do IFSC para 250 pessoas celebrado na reitoria. Além da organização e requisição de insumos.

Participação em uma banca no Curso Técnico de Confeitaria sobre produções saudáveis e com ingredientes sustentáveis da UC de Sustentabilidade/Nutrição e Comunicação no dia 28 de Novembro com 4 hs.

## Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 02/03/2018 16:21:39

Avaliador: janeparisenti - Colegiado do Curso Superior de Gastronomia - representante da área de panificação e confeitaria

## Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
04/08/2017 11:25:16	21/12/2017 16:57:50