

## RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Alice Nogueira Novaes Southgate
<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>	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	19.2	4. Administração e Representação	0
2. Didático pedagógicas	7.7	5. Complementares	6.7
3. Pesquisa e Extensão	6	6. Capacitação	0.4

1. Atividades de ensino				
1.1 Aulas				
Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Curso de Panificação e Confeitaria - módulo II	Habilidades Básicas	55	140	7.00
Curso de Panificação e Confeitaria - módulo III	Confeitaria Avançada	55	72	3.60
Curso de Panificação e Confeitaria - módulo II	Ambientação Profissional	55	36	1.80
Curso de Panificação e Confeitaria - módulo III	Ambientação Profissional	55	36	1.80

**Subtotal: 14.2**

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
<p>Quanto ao módulo II na UC de Habilidades, foram abordadas todas as técnicas propostas no plano de ensino, tais como massas líquidas, massas laminadas, massa choux. Além dessas foi abordado várias aulas de confeitaria tais como aula de cupcakes, tortas holandesas, tortas confeitadas e tortas especiais. Também foi abordado na panificação avançada os pães rústicos com vários tipos de pré-fermentos e massas de pães congeladas. Na ambientação profissional do módulo II foram realizados dois eventos conforme o planejamento do plano de ensino. Um evento foicado em atendimento em cafeteria e outro um buffet tipo café colonial representando todas as preparações abordadas durante o semestre.</p> <p>Quanto ao módulo III, na UC de confeitaria avançada foram abordadas todas as técnicas ptopostas no plano de ensino tais como, as técnicas para elaboração de mousses, entremets, mini porções, massas merengadas e decorações das preparações. Depois foi ministrado a parte de bomboniere, técnicas de temperagem de chocolate, bomobons moldados, trufas.</p> <p>Duarante a UC de ambientação profissional do móduloIII foi realizado um evento da confeitaria avançada quando foi montado um buffet com todas as preparações abordadas.</p>

1.2 Aulas de componentes curriculares novas (não informado)
Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas
Nada consta.

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos		
Tipo	Informações adicionais	CH Semanal

Atendimento extra-classe a discentes		2
Supervisão e orientação direta de estágio	Nomes dos alunos a definir	3

**Subtotal: 5**

### Resumo das atividades: 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Foi feita a supervisão e orientação de estágio dos seguintes alunos:

Rose Olindina Dias Teodoro

Vilcilene Fuck Camargo

Eurides Isabel da Costa Rosa

Julia Damasceno Torquato

## 2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	7.1
Reuniões Pedagógicas	0.60

**Subtotal: 7.7**

### Resumo das atividades: 2. Atividade didático pedagógicas

Estive presente em todas as reuniões planejadas no calendário do DEPE além das reuniões da área de Panificação e Confeitaria quando discutimos planos de ensino e assuntos da área como organização de laboratório e manutenção de equipamentos.

## 3. Pesquisa e Extensão

### 3.1 Pesquisa

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
Não se aplica	A publicar (fluxo contínuo)	A definir	6

**Subtotal: 6**

### Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

O Projeto de Pesquisa Fluxo Contínuo com aprovação e registro 50 FC PROPI 2014 e intitulada Utilização da farinha de trigo sarraceno na elaboração de produtos de panificação e confeitaria teve andamento conforme a proposta e relatório.

### 3.2 Extensão (não informado)

#### Resumo das atividades: 3.2 Extensão

Nada consta.

## 4. Atividades Administrativas e de Representação

### 4.1 Administração (não informado)

#### Resumo das atividades: 4.1 Administração

Nada consta.

### 4.2 Gts e Comissões (não informado)

### Resumo das atividades: 4.2 Gts e Comissões

Ingressou a comissão de Padronização de insumos e materiais. Fez algumas especificações para a área de confeitaria e iniciou a capacitação relativa à padronização dos materiais para o sistema de compras do IFSC.

### 4.3 Representação (não informado)

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

## 5. Atividades Complementares

Título	Objetivos	IN nº 08/2011	CH Semanal
Reunião Geral e de área	Tratar de assuntos de interesse do Campus e da área	Não	0.7
Semana Nacional Ciência e Tecnologia	Realizar atividades da SNCT 2014 no Campus	Não	0.8
Requisições de insumos	Elaborar requisições de insumos para aulas práticas	Não	3.2
Levantamento insumos Panconf 2015	Levantar fichas técnicas e insumos usados nas aulas práticas de Panificação e Confeitaria	Não	2

**Subtotal: 6.7**

### Resumo das atividades: 5. Atividades Complementares

Participou de todas as reuniões conforme o calendário e convocações.

Na semana de Ciencia e tecnologia organizou um workshop com os alunos do módulo II na UC de habilidades básicas para os funcionários terceirizados do Campu Florianópolis continente.

Realizou requisições para as UC que ministrou

## 6. Capacitação

Título	Tema, área ou título da pesquisa	CH Semanal
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Fotmração de formadores	0.4

**Subtotal: 0.4**

### Resumo das atividades: 6. Capacitação

Nada consta.

### Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 10/03/2015 21:41:34

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
06/03/2015 12:35:54	06/03/2015 13:09:01