

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2015/2

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>	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	32	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	8	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0		

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	Tecnico em Panificação e Confeitaria- módulo II	Ambientação Profissional	Não	36	55	1.8	
Periódica	Não	Técnico	Tecnico em Panificação e Confeitaria- módulo III	Ambientação Profissional	Não	36	55	1.8	
Periódica	Não	Técnico	Tecnico em Panificação e Confeitaria- módulo III	Confeitaria Avançada	Não	72	55	3.6	
Periódica	Não	Técnico	Tecnico em Panificação e Confeitaria - módulo II	Habilidades Básicas	Sim	136	55	6.8	

**Subtotal: 14.00**

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
<p>O Tecnico em Panificação e Confeitaria - Habilidades Básicas ocorreu conforme o plano de ensino sem nenhuma modificação, assim como a a Ambientação Profissional do mesmo módulo.</p> <p>O Tecnico em Panificação e Confeitaria - Confeitaria Avançada ocorreu conforme o plano de ensino. A Ambientação Profissional deste módulo ocorreu mudanças pois toda a produção que vinha sendo congelada para o evento foi perdida durante algum desligamento dos freezers durante as férias de Janeiro e para não gerar mais custos na produção os alunos produziram algumas preparações para a cerimonia de posse da nova diretoria do campus Fpolis-continente. Outras aulas foram ocupadas com aulas práticas relacionadas à confeitaria artistica.</p>

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.2

**Subtotal: 12.20**

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Foi necessário a confecção de nova apostilas para a UC de Habilidades Básicas do módulo 2. Foram produzidas tres apostilas com a parte teórica e fichas técnicas. A primeira com um breve histórico da confeitaria e os tipos de massas de confeitaria a serem abordados durante o módulo, a segunda sobre cremes e merengues e a terceira sobre os bolos e suas técnicas. Uma nova seleção de fichas técnicas também foi necessário.

A ambientação profissional do módulo 2 também sofreu modificações e exigiu novos planejamentos e ficha técnicas.

Na confeitaria avançada foi necessário adequar as aulas conforme o número de alunos e foi mudado um pouco a dinâmica das aulas práticas.

<b>1.3 Atividades apoio ao ensino</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Estudantes envolvidos</b>	<b>CH</b>
Atendimento extra-classe a discentes	A definir	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Supervisão e orientação direta de estágio	Diogo Burato	1.26
Supervisão e orientação direta de estágio	Maryana Tolentino Carvalho	1.26
Supervisão e orientação direta de estágio	Louise Waltrick Correia	1.28

**Subtotal: 5.80**

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

Tudo correu conforme o planejamento, inclusive as visitas in loco dos estagiarios com exceção da aluna Maryana Toentino Carvalho, mas o seu estágio ocorreu de maneira tranquila.

<b>2. Atividades de Pesquisa</b>				
<b>Atividade</b>	<b>Título da pesquisa</b>	<b>Aluno(s)</b>	<b>Doc. aprovação</b>	<b>CH</b>
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Utilização de farinha de trigo sarraceno na elaboração de produtos de panificação e confeitaria.	Não se aplica	50/FC/PROPPI/ 2014	6
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Utilização de farinha de trigo sarraceno na elaboração de produtos de panificação e confeitaria.	Não se aplica	50/FC/PROPPI/ 2014	2

**Subtotal: 8.00**

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

A pesquisa está acontecendo conforme o planejado.

Além disso foi apresentado no Forum Científico de Gastronomia, Turismo e Hotelaria na Univali no dia 18/11/2015 um artigo sobre a pesquisa e intitulado O Potencial Gastronomico dos Pseudocereais: Elaboração de biscoitos com farinha de trigo sarraceno.

#### **3. Atividades de Extensão (não informado)**

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

Nada consta.

#### **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 (não informado)

##### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 14/04/2016 16:54:24

Avaliador: janeparisenti

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

18/08/2015 11:29:28

Última alteração

08/04/2016 16:03:50