

## 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

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.

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.

#### 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.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
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.

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
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/PROPII/ 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/PROPII/ 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