

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2016/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Alice Nogueira Novaes Southgate
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	31.01	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	6	5. Atividades de Capacitação	0.59
3. Atividades de Extensão	0.4		

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	Técnico em Panificação e Confeitaria Módulo II	Ambientação Profissional	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Panificação e Confeitaria Módulo III	Confeitaria Avançada	Não	72	60	3.6
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	Gastronomia Contemporânea	Não	18	60	0.9
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Panificação e Confeitaria Módulo II	Habilidades Básicas	Não	136	60	7.42

Subtotal: 13.72

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

A Ambientação profissional do módulo 2 foi a única UC que sofreu alguma mudança no plano de ensino no decorrer do curso. Precisou haver uma adaptação nas datas dos eventos devido ao World Skills que demandou a participação de todo o Campus. As outras UCs aconteceram conforme o plano de ensino.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.29

Subtotal: 10.29

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Foi necessário uma readequação das aulas práticas devido à falta de insumos no decorrer do semestre. Procuramos reformular as aulas para otimizar insumos e condensar preparações.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

Supervisão e orientação direta de estágio	a definir	4
---	-----------	---

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

As reuniões de área aconteceram com bastante frequência de vido aos novos PPCs dos cursos da área de Panificação e Confeitaria.
Orientei quatro alunos de estágio conforme planejamento.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Desenvolvimento de produtos e inovação gastronômica a partir do uso frutas nativas da Mesorregião Se		Edital nº 03/2016/PROPPI	1
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Desenvolvimento de pão sem glúten com trigo sarraceno		50/FC/PROPPI/2014	5

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

A pesquisa aconteceu dentro do cronograma. A coordenadora submeteu a pesquisa ao Conselho de Ética acompanhando o processo, realizamos dois testes sensoriais e foram feitas as análises estatísticas. Também foram realizados as análises de volume específico e de imagem dos produtos da pesquisa. O artigo está em fase final para submissão.jj

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Potencial Gastronômico da Uvaia (Eugenia pyriformis Cambess)		06187	0.2
Participação em ações de extensão	Potencial Gastronômico da Uvaia (Eugenia pyriformis Cambess)	Gustavo Lohn	a definir	0.2

Subtotal: 0.40

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Resumo expandido escrito e aprovado a ser apresentado no II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência dos Alimentos em Setembro de 2016.
Participação da Arena Gastronômica Brasil Sabor no Shopping Iguatemi. Apresentando uma receita com a utilização da Uvaia da Serra Catarinense.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
11111111	Articuladora de Área	CD1	1

Subtotal: 1.00

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
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	25	Alinhaento/Harmonização do PPC do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Certificação Profissional em Panificação e Confeitaria	0.59

Subtotal: 0.59

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Curso profissional à distância

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 08/09/2016 10:42:44

Avaliador: janeparisenti - Portaria 43 (articuladora área – designação e não gestão)

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
08/04/2016 16:27:35	30/07/2016 11:32:03