

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2021-2

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	29	4. Gestão e Representação	6
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	3		

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 Confeitaria	Habilidades de Confeitaria Presencial	Não	92	60	4.6
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Hotelaria	Alimentos e Bebidas 1 ANP	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Confeitaria	Confeitaria Avançada ANP e Presencial	Não	80	60	4
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Cultura e Socio biodiversidade na gastronomia	Gastronomia no contexto da sociobiodiversidade	Não	35	60	1.75
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização em Cultura e Socio biodiversidade na gastronomia	Gastronomia no contexto da sociobiodiversidade	Não	40	60	2

Subtotal: 16.35

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Ocorreu conforme planejamento

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.65

Subtotal: 7.65

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Ocorreu conforme o planejamento

1.3 Atividades apoio ao ensino
--------------------------------

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	orientação do Projeto de TCC na Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia da aluna Raphaela Gonçalves	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	orientação do Projeto de TCC na Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia da aluna Jane Alves Ribeiro	1

**Subtotal: 5.00**

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

Ocorreu conforme o planejado

## 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	Arte na Gastronomia: o uso de peças em cerâmica artesanal enriquece a experiência à mesa?		PICTE2033-2020	2

**Subtotal: 2.00**

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

O projeto de pesquisa está sendo finalizado. Auxiliei no formulário aplicado ao público em geral para termos dados da percepção das pessoas em relação às cerâmicas artesanais em restaurantes.

## 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Insumos da biodiversidade brasileiros na gastronomia. Uma forma de valorização, preservação e geração de renda sustentável.		2020_PROEX 22 - Edital de Câmpus_CTE	1
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Nada Gourmet		PJ 281 2020 2020_PROEX 22	1
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	A diversidade de oferta de Alimentos e Bebidas em meios de hospedagem com o foco em produtos locais		2020_PROEX 22 - Edital de Câmpus_CTE	1

**Subtotal: 3.00**

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

Foram gravados vários materiais em vídeo para serem usados como suporte das aulas de Confeitaria básica e avançada. Alguns vídeos do nada gourmet também foram incluídos além das técnicas insumos da biodiversidade brasileira, como uma aula demonstrativa para o curso de pós graduação na UC de biodiversidade na gastronomia. Foi feito chocolate do grão à barra com a turma do curso técnico de confeitaria noturno, pois foi adquirido as amendoas de cacau com o dinheiro do projeto de pesquisa, oportunizando uma importante vivência das alunas no mundo do cacau e do chocolate. Também foi possível oferecer uma degustação de chocolates feitos da amendoa à barra para os alunos sentirem os sabores diversos dos vários cacaos existentes no Brasil.

#### 4. Atividades de Gestão e Representação

##### 4.1 Gestão (não informado)

##### Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

##### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
A ser emitida	Coordenação dos Laboratórios de Panificação e Confeitaria	4

**Subtotal: 4.00**

##### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Foram realizadas atividades básicas no auxílio da organização dos labs.

##### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	portaria 92 de 27/10/2020	Colegiado Acadêmico do Curso Superior de Gastronomia	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	portaria 113 de 02/12/2020	NDE do Curso Superior de Hotelaria	1

**Subtotal: 2.00**

##### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Atividades realizadas conforme o planejamento

#### 5. Capacitação (não informado)

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

Nada consta.

#### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 13/04/2022 10:28:05

Avaliador: Lucianep

#### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
13/01/2022 13:16:05	17/03/2022 17:46:25