

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2023-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Alice Nogueira Novaes Southgate
Siape:	1731323
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	30.8	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	1	5. Atividades de Capacitação	0.02
3. Atividades de Extensão	5.18		

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	Confeitaria	Confeitaria Avançada	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Panificação	Habilidades Básicas	Não	60	60	3
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia	Panificação e Confeitaria 2	Não	72	60	3.6
Periódica	Não	Graduação	Gastronomia	Gastronomia Contemporânea	Não	28	60	1.4
Periódica	Não	Pós-Graduação	Especialização Cultura e Socio biodiversidade na Gastronomia	Gastronomia no contexto da sociobiodiversidade	Não	28	60	1.4

Subtotal: 13.40

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13.4

Subtotal: 13.40

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

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	NEG Desenvolvimento de produtos gastronômicos com mel de abelhas nativas		Fluxo contínuo	1

Subtotal: 1.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Butiá: estudo comparativo entre diferentes espécies aplicadas à gastronomia	Raquel Noeli	Fluxo contínuo	2
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	NADA GOURMET		Fluxo contínuo	3.18

Subtotal: 5.18

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas		Grupo de trabalho sobre Revisão do PPC do Curso Superior de Hotelaria	2
Colegiado Acadêmico de Curso	N. 111 24/08/2022	Colegiado CS Gastronomia	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	N. 70 31/05/2022	Colegiado CS Hotelaria	0.5

Subtotal: 3.00

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Semana pedagógica Capacitação online - Reinventando nosso ofício de mestre (a): nossas identidades educadoras	0.02

Subtotal: 0.02

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 30/03/2023 16:20:47

Avaliador: lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
28/02/2023 13:41:48	22/03/2023 09:59:17