

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 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**

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

**Subtotal: 7.65**

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**

## 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**

## 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**

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão (não informado)

### 4.2 Designação

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

**Subtotal: 4.00**

### 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**

## 5. Capacitação (não informado)

## PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 17/11/2021 11:58:08

Avaliador: Lucianep

**Informações sobre preenchimento do plano**

**Preenchimento inicial**

17/09/2021 15:39:50

**Última alteração**

16/11/2021 18:36:12