MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/2

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: 36

Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30.53	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0.47
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	Confeitaria	Habilidades Básicas de confeitaria	Não	158	55	7.9
Periódica	Não	Graduação	Superior Gastronomia	Planejamento de cardápios	Sim	36	55	1.8
Periódica	Não	Graduação	Superior Hotelaria	Alimentos e Bebidas	Sim	80	55	4

Subtotal: 13.70

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Todas as Unidades Curriculares seguiram conforme o planejamento e cumpriram com a proposta dos Planos de Ensino.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.73

Subtotal: 11.73

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Horário utilizado para o planejamento das novas UCs, avaliações, Fichas Técnicas, retorno ao aluno.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1.6
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)		0.2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Ana Clara Galluzo	1.3

Subtotal: 5.10

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Participei de 4 bancas de TCCs. Duas da Hotelaria e 2 da Gastronomia.

O restante ocorreu conforme o planejado.

Thayse Regina Abreu / Hotelaria

Luciana de Jesus / Hotelaria

Andessa Andrade / Gastronomia

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Execução de Oficina durante o III Seminário DESIS - Vocações Regionais e Desenvolvimento Econômico Sustentável CVTI S/ SC, intitukada Oficina de Bolos Práticos com Ingredientes da Horta, dia 04/10/2018 com duração de 4h.

Participação de Mesa Redonda \\\\\\\"Potencialidades da Região Serrana de SC para o desenvolvimento regional\\\\\\\" representando o Núcleo de Pesquisas em Gastronomia NEG, dia 05/10/2018 no referido evento acima.

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
Em andamento	Grupo de trabalho Elaboração de Projeto de Curso Técnico de Confeitaria	1
Em andamento	Comissão SEPEI	3

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

O PPC foi realizado e enviado. Portaria 84 de 10/08/2018

O SEPEI demandou bastante dedicação e tempo.Portaria 25 de 14/03/2018

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso		Curso Superior de gastronomia	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Conforme planejamento

Portaria 38/2018

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de aperfeiçoamento ou curso ofertado em intercâmbio		Curso de capacitação em confeitaria Bean to Bar	0.47

Subtotal: 0.47

Resumo das atividades: 5. Capacitação

O Curso Chocolate Bean to Bar foi realizado de 06 a 09 de Agosto com carga horária de 32h.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 22/02/2019 17:39:50

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
27/07/2018 15:06:38	22/02/2019 17:38:59