

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-2

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	22.33	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	8	5. Atividades de Capacitação	6.5
3. Atividades de Extensão	1.17		

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	Tecnico de confeitaria	Habilidades básicas	Não	124	55	6.2
Periódica	Não	Graduação	Superior de gastronomia	Planejamento de cardápios	Não	34	55	1.7
Periódica	Não	Graduação	Superior de Hotelario	A&B 1	Não	56	55	2.8

Subtotal: 10.70

Resumo das atividades: 1.1 Aulas	
As atividades ocorreram conforme os planos de ensino.	

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.03

Subtotal: 8.03

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino	
As atividades de organização ocorreram conforme o planejamento.	

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião pedagógica, reunião de área	1.1
Supervisão e orientação direta de estágio	Vitor Mileib	0.5

Subtotal: 3.60

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino	
Nada consta.	

## 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	estes Práticos com elaboração de pães com fermentação natural e coleta de dados para elaboração de artigo científico		Fluxo contínuo	4
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Desenvolvimento de produtos a partir da sociobiodiversidade da Mata Atlântica no Estado de Santa Catarina.		PICTE836-2018	4

**Subtotal: 8.00**

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

Participação com o NEG em desdobramentos ligados à pequenos eventos externos como no Dia Mundial da Alimentação, ações com os baristas locais de Florianópolis para fomentar o uso dos Biomas Brasileiros.

O projeto de fluxo contínuo foi concluído com a elaboração de um artigo para revista internacional.

## 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
	O CAFÉ DA MANHÃ NOS HOTÉIS DE FLORIANÓPOLIS - UMA OPORTUNIDADE DE FORTALECIMENTO DA IDENTIDADE GASTRONÔMICA LOCAL ALIADA À SUSTENTABILIDADE.		EV087-2019	1
	Ações para a valorização das produções locais de Florianópolis e região nos cursos técnicos de confeitaria.		PJ011-2020	0.17

**Subtotal: 1.17**

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

O EV087-2019 foi submetido , aprovado e realizado dia 29 de novembro, conforme planejamento.  
PJxxx -2020 foi submetido e já aprovado.

## 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
portaria n.16 21/02/2019	Comissão do Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Hotelaria	1

portaria 15 21/02/2019	Membro Suplente da área de Produção de Alimentos/Serviços - Gastronomia do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria	1
------------------------	--	---

**Subtotal: 2.00**

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Atividades ocorreram conforme o planejado. O NDE de hotelaria trabalhou intensamente para receber os avaliadores da SETEC no curso superior de hotelaria.

#### 4.3 Representação (não informado)

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Portaria do(a) Reitor(a) N° 2403, de 22 de julho de 2019	Curso de Gastronomia a distância	6.5

**Subtotal: 6.50**

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Curso realizado durante a licença capacitação. O Diploma foi entregue na DGP

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 02/03/2020 15:30:42

Avaliador: janeparisenti - Fluxo contínuo: Edital 05/2019 PROPPI

#### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
26/08/2019 16:58:19	20/02/2020 15:29:27