

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 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: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30.4	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0.6
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

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.73

Subtotal: 11.73

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	1.17

Subtotal: 4.97

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	Desenvolvimento de produtos e inovação na gastronomia		Em andamento	4

Subtotal: 4.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

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

4.3 Representação

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

Subtotal: 1.00

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Capacitação promovida pelo DEPE	0.4
Curso de aperfeiçoamento ou curso ofertado em intercâmbio		Curso de capacitação em confeitaria - Chocolate Bean to Bar (32h)	0.2

Subtotal: 0.60

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 28/08/2018 16:11:53
Avaliador: janeparisenti - inserir doc aprovação no RSAD

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
27/07/2018 15:06:38	23/08/2018 10:51:54