

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-2

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	31.6	4. Gestão e Representação	1.4
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	5		

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	Graduação	Superior de Gastronomia	Planejamento de cardápio	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	Graduação	Superior em Hotelaria	A&B 1	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em confeitaria 2	Confeitaria avançada	Não	48	60	2.4
Periódica	Não	FIC	Fic Confeitaria	Confeitaria Básica	Não	108	60	5.4

Subtotal: 13.60

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8

Subtotal: 8.00

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	William Freman Bezerra de Freitas	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Sophia Perrelo	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extraclasse		3
Supervisão e orientação direta de estágio	William Freman Bezerra de Freitas	1

Subtotal: 10.00

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
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com resolução específica vigente (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Programa)	Ações para a valorização das produções locais de Florianópolis e região nos cursos técnicos de confeitaria.		FINANCIAMENTO INTERNO (2019_PROEX 40 - Edital de Câmpus_CTE)	2
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
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

Subtotal: 5.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação (não informado)

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 16 de 21/02/2019	NDE do Curso Superior de Hotelaria	0.4

Subtotal: 1.40

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 15/03/2021 07:14:49

Avaliador: Lucianep - portaria correta do Colegiado CST Hotelaria: N° 113 de 2/12/2020;

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
23/12/2020 13:53:27	12/03/2021 12:01:34