

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-1

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	24.6	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	8	5. Atividades de Capacitação	1.4
3. Atividades de Extensão	2		

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	FIC	Confeitaria	Habilidades Básicas	Não	108	55	5.4
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria	Confeitaria Avançada	Não	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Superios de Gastronomia	Gastronomia Contemporânea	Não	36	55	1.8

Subtotal: 11.20

Resumo das atividades: 1.1 Aulas	
As UCs aconteceram conforme os planos de ensino.C	

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.4

Subtotal: 8.40

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino	
Ocorreu conforme o planejado	

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas	Diovani Filipi Cens	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)		1

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino	
----------------------------------------------------------	--

A orientação do TCC da aluna de gastronomia Lídía foi cumprida parcialmente. Como a aluna não seguiu o planejado a orientação foi cancelada pois já não havia mais tempo hábil.

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	Incentivo ao cultivo e ao uso das plantas silvestres da serra catarinense a partir do desenvolvimento de produtos gastronômicos agregando valor social.		FAPESC outorga 2018 TR 1148 Protocolo EFAP 645184 Edital 05/2017	4
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Desenvolvimento de Produtos a partir da sociobiodiversidade da Mata Atlântica do Estado de Santa Catarina		PIC TE836-2018	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Testes Práticos com elaboração de pães com fermentação natural e coleta de dados para elaboração de artigo científico		aguardando aprovação	2

Subtotal: 8.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Para o projeto FAPESC foi elaborada e efetuada uma palestra e workshop para a capacitação de extensionistas de todo o estado na Epagri Lages com o objetivo de mostrar o potencial gastronômico das frutas nativas da serra catarinense. Esse evento aconteceu dia 28/06 com duração de 8hs. Foi necessário realizar testes das preparações e uma apostila com as receitas.

Foi realizado evento no Campus no Dia Internacional da Gastronomia Sustentável intitulado: Gastronomia e Sustentabilidade um ciclo que se auto-alimenta. Nesse evento participou todo o grupo de pesquisa e os alunos do curso superior de gastronomia módulo 5. Foi necessário muita pesquisa para elaboração do cardápio, kits foram elaborados para a mídia convidada, muitos contatos realizados com a comunidade externa. Conforme cronograma dos projetos

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em ações de extensão	Vindima 2019 : Valorização do produto e produtor local da Serra Catarinense		PJxxx (em andamento)	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Além do evento acima o grupo de pesquisa realizou várias atividades conforme relato acima.

Também foram criadas receitas para um livro da Embrapa e o Movimento Slow Food sobre o Butiá a ser lançado em breve.

Participação do Grupo de pesquisa no Evento Gastronômix no dia 30/06 com um workshop sobre o potencial uso do butiá em preparações salgadas e doces.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	portaria n.16 21/02/2019	Comissão do Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Hotelaria	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	portaria n.14 21/02/2019	Elaboração do projeto do curso de Especialização em Identidade Cultural & Sócio biodiversidade com ênfase na gastronomia.	2
Colegiado Acadêmico de Curso	portaria 15 21/02/2019	Membro Suplente da área de Produção de Alimentos/Serviços - Gastronomia do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.	1

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Conforme o planejado

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Curso de Chocolate da Árvore à Barra - Escola Castelli de Chocolataria e Centro de Inovação do Cacau - Ilhéus 2019 Carga horária 88h	1.4

Subtotal: 1.40

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Foi concluído com sucesso e o certificado foi entregue

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 12/08/2019 17:39:07

Avaliador: janeparisenti - Vindima: PJ 95/2019. Pesquisa está ok de acordo com relatório da coordenadoria de pesquisa do campus

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
21/12/2018 11:23:51	10/07/2019 14:49:35