

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/1

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	26.88	4. Gestão e Representação	5.52
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0.6
3. Atividades de Extensão	3		

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	Curso Técnico de Confeitaria	Confeitaria avançada	Não	80	55	4
Periódica	Não	FIC	Confeitaria	Habilidades Básicas de Confeitaria	Não	108	55	5.4
Periódica	Não	FIC	Confeitaria	Ambientação Profissional	Não	18	55	0.9
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico de Confeitaria	Atendimento em Cafeteria	Não	24	55	1.2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Gastronomia	Gastronomia Contemporânea	Não	36	55	1.8

Subtotal: 13.30

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Todas as UCs atenderam o planejamento conforme o plano de ensino.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.98

Subtotal: 9.98

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Todas as UCs tiveram o material didático revisto e atualizado.
A UC de Habilidades Básicas de Confeitaria do Curso FIC teve uma apostila reeditada.
Em todas as UCs os processos de avaliação foram revistos e procurou-se torna-los mais dinâmicos.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		0.4

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 Galluzzo	1

**Subtotal: 3.60**

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

Todas as atividades foram desenvolvidas conforme o planejamento.

## 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 daserracatarinense a partir dodesenvolvimentodeprodutos gastronômicos agregandovalor social		25/FC/PROPPI/2018.	4

**Subtotal: 4.00**

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

O NEG (Núcleo de Pesquisa em Gastronomia) juntamente com o Curso Superior de Gastronomia módulo 5 envolvendo os alunos e as UCs de gastronomia contemporânea e de ambientação profissional organizaram um evento no IFSC Florianópolis Continente no dia escolhido pela UNESCO para representar a gastronomia sustentável no dia 18/06. Foi organizado um debate com convidados escolhidos pela organização do evento envolvendo Chefs, empresários do ramo da alimentação, organizações não governamentais e governamentais para discutir as potencialidades dos produtos da agrobiodiversidade, aberto à comunidade interna e externa. Depois do debate os convidados participaram de um almoço preparado pelos alunos do Curso Superior de Gastronomia módulo 5 e professores. O evento foi um sucesso trazendo muita repercussão para o IFSC. As horas necessárias para o desenvolvimento e preparação do cardápio excederam bastante as horas planejadas.

## 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Elaboração de sobremesas contemporâneas com base na diversidade brasileira	Erika Bez	Revista Brasileira de gastronomia	1
Participação em ações de extensão	debate:perspectivas e desafios da utilização de produtos agroecológicos ediversidade brasileira gastronomia		EV 026-2018	2

**Subtotal: 3.00**

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

O projeto de pesquisa "Incentivo ao cultivo e ao uso das plantas silvestres da serra catarinense a partir do desenvolvimento de produtos gastronômicos agregando valor social", resultou em duas ações de extensão.

- 1) Foi ministrado um Curso de Capacitação em sobremesas com produtos da Serra Catarinense em Lages no dia 29/06 que foi uma demanda do Ifsc e Prefeitura de Lages.
- 2) A partir também da demanda da Prefeitura em conjunto com o IfSC Lages o NEG (núcleo de pesquisa em Gastronomia) participou do evento da cerimônia de abertura do Serra Catarinense Festival de Inverno -terceira edição dia 29/06 quando o núcleo e alunos envolvidos elaboraram e executaram o cardápio com produtos da serra catarinense para o evento tendo repercussão na mídia local e estadual.

#### 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
Será informado na RSAD	Membro do GT de organização do SEPEI 2018	3
Portaria N. 16	Membro do GT para revisão de PPC Curso Técnico de Confeitaria do Campus Florianópolis Continente	1
portaria N. 17	Elaboração do PPC do Curso FIC de Panificação Avançada	0.52

**Subtotal: 4.52**

##### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Conforme planejamento.

O PPC do Técnico de Confeitaria está aguardando ajustes de algumas UCs e será finalizado no começo do semestre 2018-2.

##### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	32	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	1

**Subtotal: 1.00**

##### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

#### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Curso EAD ministrado pela instituição norte americana PLANT LAB, intitulado RAW DESSERTS com carga horária de 15hs	0.1
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Curso EAD ministrado pela instituição SENAC, intitulado Docencia e Mediação Pedagógica em EAD com carga horária de 40hs	0.5

**Subtotal: 0.60**

##### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 10/08/2018 14:48:43

Avaliador: janeparisenti - Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 72, de 31 de julho de 2018 - SEPEI

**Informações sobre preenchimento do plano**

**Preenchimento inicial**

01/03/2018 14:10:07

**Última alteração**

10/08/2018 14:19:48