

RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Wilton Carlos Cordeiro
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	BEBIDAS
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	16.98	4. Administração e Representação	5
2. Didático pedagógicas	7.48	5. Complementares	6.54
3. Pesquisa e Extensão	4	6. Capacitação	0

1. Atividades de ensino

1.1 Aulas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Técnico Subsequente em Gastronomia	ENOGAS Enogastronomia	55	72	3.60
Técnico Subsequente em Gastronomia	TECBAR Técnicas de Bar	55	58	2.90
Técnico Subsequente em Gastronomia	PI Projeto Integrador	55	18	0.90
FIC de Coquetelaria	Coquetelaria	55	48	2.40

Subtotal: 9.8

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As aulas aconteceram conforme o planejado. Acredito que os estudantes puderam aproveitar bem os momentos de construção do conhecimentos disponibilizados em sala de aula. A UC PI proporcionou um espaço de troca das experiências resultantes do estágio, que foi bem aproveitado pelos estudantes.

1.2 Aulas de componentes curriculares novas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Superior de Tecnologia em Hotelaria	Tópicos Especias 1	55	23	1.44
FIC Inglês Intermediário	Vinhos	55	1	0.06
PROEJA TEC DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA - NOTURNO	Técnicas de Atendimento em Cafeteria	55	14	0.88

Subtotal: 2.38

Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas

As aulas aconteceram conforme o planejado. A UC Tópicos Especiais proporcionou aos estudantes a vivência da interdisciplinariedade, através da atuação de três professores de áreas distintas. A realização de uma aula sobre vinhos no FIC de Inglês tem contribuído para despertar entre os estudantes a busca por mais conhecimento na cultura da bebida. Além disso auxilia no desenvolvimento da língua inglesa pelo professor.

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Atendimento extra-classe a discentes		2
Supervisão direta de estágio curricular obrigatório	4 alunos ainda não foram definidos	2.8

Subtotal: 4.8

Resumo das atividades: 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Atendimento extra-classe foi realizado principalmente para a elaboração do relatório de estágio. Foi realizada uma visita a cada um dos locais de estágio onde os seguintes estudantes desenvolviam suas atividades: Everton Edinaldo Furtado e Pamela de Moraes Pasinato. Outros dois estagiários sob minha supervisão validaram seus estágios, Douglas Jardim Ribeiro e Rafael Lourival Perao.

2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	6.09
Reuniões Pedagógicas	1.39

Subtotal: 7.48

Resumo das atividades: 2. Atividade didático pedagógicas

Atividades realizadas conforme o planejado, sem que houvesse algum fato diferenciado

3. Pesquisa e Extensão

3.1 Pesquisa

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
A definir	Edital Universal da reitoria	Perfil do enoturista em Santa Catarina	2

Subtotal: 2

Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

O projeto de pesquisa não foi aprovado no edital da reitoria. Contudo foi contemplado pelo edital interno do campus. Conta com um bolsista, o estudante do curso técnico de Panificação e Confeitaria José Luis Mattos e o estudante do Curso Superior em Tecnologia de Gastronomia, Wagner Veras Rodrigues, como voluntário.

3.2 Extensão

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
Guerrando Palei Junior e Patrícia de Fátima Nascimento	Extensionista Edital 001/2013/APROEX	Diagnóstico dos meios de hospedagem de Urupema	2

Subtotal: 2

Resumo das atividades: 3.2 Extensão

O projeto de extensão resultou em um relatório que foi apresentado a prefeitura municipal de Urupema. A partir das informações geradas pelo relatório a prefeitura solicitou ao campus do IFSC situado na cidade a elaboração de uma normativa para a qualificação dos meios de hospedagem localizados no município. O que resultará em um novo projeto de extensão desenvolvido pelos campi de Urupema e Florianópolis-Continente juntamente com a prefeitura municipal de Urupema, com o objetivo de criar subsídios para qualificar os meios de hospedagem do município

4. Atividades Administrativas e de Representação

4.1 Administração

Portaria	Função	CD/FG	CH Semanal
CFC 15, de 07/03/2014	Artilador área Serviços de Restaurante e Bar	Nenhum	3

Subtotal: 3

Resumo das atividades: 4.1 Administração

Foram realizadas duas reuniões da área de Serviços e Bebidas, uma para tratar de assuntos diversos e outra para fazer a distribuição das UCs e carga horária de 2014 II

4.2 Gts e Comissões

Portaria	Nome do GT/Comissão	CH Semanal
CFC 76, de 20/08/2013	Comissão Gestão Socioambiental	1
CFC 85, de 20/08/2013	Comissão de trabalho para implantação do curso técnico em somellerie	1

Subtotal: 2

Resumo das atividades: 4.2 Gts e Comissões

As reuniões da comissão Socioambiental transcorreram normalmente. Foi realizada uma reunião da comissão do curso técnico em somellerie para tratar das adequações ao projeto do curso

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Atividades Complementares

Título	Objetivos	IN nº 08/2011	CH Semanal
Reunião Direção Geral	Tratar de assuntos relacionados ao campus	Não	0.2
Reunião de área	Tratar de assuntos relativos à área de Serviços	Não	0.3
Formatura	Homenageado	Não	0.2
Requisições de aulas práticas	Solicitar insumos para as aulas práticas	Não	3.54
Deslocamento em visita técnica	Realizar visitas técnicas	Não	1.5
Reunião POCV 2014-2018	POCV 2014-2018	Não	0.6
Reunião	Regimento Campus	Não	0.2

Subtotal: 6.54

Resumo das atividades: 5. Atividades Complementares

Foram realizadas quatro viagens técnicas, a saber: Vinícolas de São Joaquim e Bento Gonçalves, com os estudantes dos cursos técnico em gastronomia II e FIC Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos. Visitação à uma vinícola em Rodeio, uma cervejaria em Blumenau e um alambique em Luis Alves com os estudantes dos cursos de técnico em Gastronomia III e FIC de Coquetelaria. as três viagens foram realizadas em conjunto com o professor Jucélio K. Medeiros. A quarta viagem foi realizada à Pomerode, em uma fabrica de embutidos e uma cervejaria, com os estudantes dos curso Proeja técnico de Panificação e Confeitaria e Proeja técnico de cozinha. Participaram desta viagem os Professores Vilson Goes e o professor Caio Monti.

6. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 6. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 09/09/2014 20:16:37

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial

22/08/2014 22:42:43

Última alteração

23/08/2014 01:00:16