

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Wilton Carlos Cordeiro
Siape:	1294736
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. Atividades de Ensino	33.8	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	1.2	5. Atividades de Capacitação	0
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	Graduação	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Bebidas e Coquetelaria	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar Módulo II	Bartending	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar Módulo II	Barismo	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar Módulo I	Bebidas e cultura cervejeira	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Hotelaria módulo III	Alimentos e Bebidas 1	Sim	16	55	0.8

Subtotal: 12.40

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As aulas aconteceram dentro da normalidade. Durante o semestre foram realizadas duas visitas técnicas, a primeira com os estudantes do curso superior de Gastronomia. Na ocasião o grupo conheceu uma cervejaria, na cidade de Santo Amaro da Imperatriz, onde conheceram as diferentes etapas da fabricação de cerveja. Dando continuidade a saída de campo, a turma visitou um alambique, localizado na mesma cidade, em que aprenderam sobre a elaboração da cachaça. Neste mesmo local, em outro momento foi realizada a visita com os estudantes do curso Técnico em Restaurante e Bar.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.5

Subtotal: 9.50

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Concentraram-se principalmente na elaboração das requisições de insumos necessários às aulas, além de revisão dos conteúdos das mesmas, procurando atualizar tais procedimentos

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)		4
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso		1
Supervisão e orientação direta de estágio		3
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1.9

Subtotal: 11.90

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Os atendimentos extra-classe aos estudantes focaram-se principalmente na elaboração do seminário realizado no curso superior de Gastronomia. Além disso em diferentes momentos estudantes do curso técnico buscaram orientação sobre a confecção de seus relatórios de atividades complementares.

Foram orientados dois trabalhos de conclusão de curso, os estudantes Fabiana Cristina de Souza Santos, que apresentou o trabalho denominado "COQUETELARIA EM FLORIANÓPOLIS: UM ESTUDO DOS COQUETÉIS EM BARES DA CIDADE" e Jhordan Lucas do Nascimento Farias, "Processo de elaboração de uma faca artesanal". Além da participação na banca dos estudantes orientados, houve a colaboração na banca da estudante Janile Soares de Oliveira, "O DESENVOLVIMENTO DO MERCADO DE PRODUTOS FERMENTADOS ARTESANAIS: ESTUDO DE CASO DE UMA CERVEJARIA E UMA CHARCUTARIA PIONEIRAS EM FLORIANÓPOLIS".
Orientação do relatório de estágio dos estudantes, Brunna F. Schütz e Jhordan Lucas do Nascimento Farias.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	A vitivinicultura de altitude em Santa Catarina: desafios para o desenvolvimento do enoturismo Flavia Baratieri Losso		Submetido	1.2

Subtotal: 1.20

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Foi realizada a viagem à São Joaquim para a coleta de dados, em que entrevistou-se três diferentes atores envolvidos com a vitivinicultura na região, como procedimento para compreender a evolução dessa atividade. no momento está sendo elaborado o artigo para a futura publicação.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
	Grupo de estudos do Vinho		PJ265-2019	3

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Oferta de oficina de Coquetelaria durante o evento Reditec, conduzida pelos estudantes do Módulo II, do curso Técnico de Restaurante e Bar que estavam cursando a UC de Bartending.

Participação em duas mesas redondas durante a SETEC com os temas "Slow Food" e "Sustentabilidade em Eventos"

O Grupo de Estudos do Vinho realizou oito encontros, em que foram estudados os seguintes temas: cinco variedades de uvas, totalizando 22 vinhos avaliados; três regiões produtoras 12 vinhos e um método de elaboração de vinhos, com seis vinhos analisados.

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
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Nº 73, de 3 de agosto de 2018	Comissão Socio-ambiental	1
Conselho Superior (CONSUP)	Portaria Nº 124, de 19/08/2019	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	1

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As atividades da comissão socioambiental se concentraram nos trabalhos de conscientização para a separação e correta destinação dos resíduos orgânicos nos laboratórios. Além da já citada mesa redonda sobre sustentabilidade em eventos.

Quanto as reuniões do Colegiado ocorreram normalmente.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 02/03/2020 17:05:16

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
31/07/2019 16:13:47	21/02/2020 16:05:30