

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2015/1

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: 37.65			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	35.15	4. Gestão e Representação	2.5
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0		

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	Bartender	Fundamentos em Bebidas	Não	44	55	2.2
Periódica	Não	FIC	Bartender	Coquetelaria	Não	64	55	3.2
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia II	Enogastronomia	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia I	Alimentação Sustentável	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria	Panificação e Confeitaria Sustentável	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	Graduação	Superior em Gastronomia V	Enogastronomia	Sim	72	55	3.6
Periódica	Não	Graduação	Superior em Gastronomia V	Projeto Integrador	Sim	72	55	3.6
Periódica	Não	Graduação	Superior em Gastronomia III	Ecogastronomia	Sim	4	55	0.2
Periódica	Não	Graduação	Superior em Hotelaria III	Inglês	Sim	4	55	0.2

Subtotal: 17.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As atividades de ensino ocorreram sem quaisquer transtornos. Ressaltar a participação nas unidades Alimentação Sustentável no curso técnico em Gastronomia, módulo I e Panificação, Confeitaria Sustentável, no curso técnico Panificação e Confeitaria e Ecogastronomia; realizando atividades de integração com os docentes de cada UC. Foram realizadas duas viagens de estudo, uma referente à UC de Enogastronomia, onde participaram os estudantes dos cursos Técnico em Gastronomia módulo II e Superior em Tecnologia de Gastronomia módulo V. Na segunda viagem participaram os estudantes do FIC de Bartender.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	14.65

Subtotal: 14.65

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades constituíram-se na elaboração das requisições de insumos para as aulas, revisão dos materiais didáticos para as aulas e planejamento das atividades de aula.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Não se aplica	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Não se aplica	1.5

Subtotal: 3.50

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Participando da UC do Projeto Integrador do curso superior em Tecnologia de Gastronomia realizou-se diversas atividades de orientação aos estudantes.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O projeto de pesquisa desenvolveu-se dentro do esperado. Durante o semestre foram realizadas duas viagens para acompanhamento do processo de coleta de dados e outra para recolher os questionários. Em março, ocorreu a participação do grupo de pesquisa na II Vindima de Altitude de Santa Catarina, no sentido de avaliar a influência deste evento no enoturismo da região de São Joaquim. O projeto entra em seu momento final, onde serão analisados os dados e elaboração e submissão do relatório de pesquisa. Mesmo antes de finalizado, o projeto já obteve o aceite de dois resumos no 4º Congresso Latino Americano de Enoturismo.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Foram realizadas as seguintes atividades de extensão:

- Oficina Gênese do vinho no Brasil, 16/03, estudantes do curso de Viticultura e Enologia do campus de Urupema.
- Oficina Degustação e harmonização de vinhos, 17/04, estudantes do curso de Agroecologia do campus Lages.
- Oficina Harmonização de vinhos de altitude com comida serrana, 02/05, participantes do Festival do papagaio Charão, campus Urupema.
- Oficina Vinhos de Santa Catarina, 23/05, Brasil Sabor, Florianópolis.
- Oficina Vinhos de Santa Catarina, 27/05, III Fórum Mundial de Educação Profissional e Tecnológica, Recife.
- Oficina Harmonização de ostra e vinhos de Santa Catarina, 28/05, III Fórum Mundial de Educação Profissional e Tecnológica, Recife.
- Grupo de Estudos do Vinho, egressos dos cursos de FIC de Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos.

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
15/CTE, de 07/03/14	Articulador da Área de Serviços de Restaurante e Bar	1.5
A publicar	GT especificação de materiais para o Laboratório de Análise Sensorial	0.5

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades se resumiram a elaboração da distribuição da carga horária da área. Quanto ao GT, realizou-se a projeção do mobiliário necessário ao laboratório.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	A publicar	CST Gastronomia	0.5

Subtotal: 0.50

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Participação das reuniões do conselho.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 03/08/2015 18:13:16

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
01/03/2015 21:41:36	29/07/2015 22:59:42