

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Gustavo Adolfo Maresch
Siape:	9239023
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	20.7	4. Gestão e Representação	19.3
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	Técnico	Tec. Restaurante Bar	Bases de Cozinha	Não	60	60	3
Periódica	Não	Graduação	Superior de Gastronomia	Cozinha Internacional	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Ambientação Profissional	Cozinha Internacional	Não	16	60	0.8
Subtotal: 7.80								

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.8
Subtotal: 7.80	

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extraclasse		1
Supervisão e orientação direta de estágio	Marcelo Ferrigato	2.1
Subtotal: 5.10		

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação			
4.1 Gestão			
Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Nº1683	Coordenação do curso técnico em cozinha	FCC	15.3
Subtotal: 15.30			

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Nº 23/2021	Reformulação PPC Curso Técnico em Cozinha	3

Subtotal: 3.00

4.3 Representação

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

Subtotal: 1.00

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 14/07/2021 20:15:41

Avaliador: lucianep - inserir portaria do colegiado CST Gastronomia no Rsad.

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
26/05/2021 10:13:15	14/07/2021 19:30:35