

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Gustavo Adolfo Maresch
Siape:	2697581
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Licença Capacitação
Tipo de Afastamento:	Afastamento parcial
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	17	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	20
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	Técnico em cozinha	Ambientação profissional	Não	36	55	1.8	
Periódica	Não	Graduação	Superior Gastronomia	Cozinha clássica	Não	76	55	3.8	

Subtotal: 5.60

Resumo das atividades: 1.1 Aulas									
Nada consta.									

1.2 Atividades de organização de ensino									
Atividade								CH	
Atividades de organização de ensino								4.2	

Subtotal: 4.20

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino									
Nada consta.									

1.3 Atividades apoio ao ensino									
Tipo				Estudantes envolvidos				CH	
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)				Banca do Superior em Gastronomia Aluno Newton Kramer, Kelly Yshida				0.04	
Atendimento extra-classe a discentes				Aluno Matheus Comareto, Leticia Salem				2	
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)				Michele Cherem, Roberto Rodrigues Lima, Armando Cardoso				3	
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)								2.16	

Subtotal: 7.20

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

- Os alunos Matheus Comareto, Leticia Salem, foram os alunos que representaram a Instituição no concurso da FENAOSTRA 2017. Realizei reuniões presenciais e também via skype para a elaboração e o cronograma dos treinamentos do concurso. Executei teste práticos com os alunos a fim de definir as preparações para o concurso e ainda ajudei na estruturação da fichas técnicas, e também na revisão final. Vale destacar, que as orientações dos alunos iniciaram no semestre 2017.1 e também continuaram no decorrer do semestre 2017.2. É importante, salientar que mesmo o professor estando de afastamento capacitação, realizou treinamentos práticos nos laboratórios da instituição e também reuniões semanais com os alunos. Por fim, destaco que o projeto Fenaostra2016 foi reprovado pelo edital da reitoria, mas o mesmo sendo negado foi executado. Portanto, o professor lançou a carga horaria como atividade extra-classe para poder registrar o trabalho executado.

-Os alunos Michele Cherem, Roberto Rodrigues Lima e Armando Cardoso foram orientando do professor no referido estágio obrigatório do curso técnico de gastronomia no período de 2017.1. Ao revisar a planilha de 2017.1 foi verificado que o mesmo tinha esquecido de lançar em sua carga horária. A fim de realizar o fechamento de sua carga horária o professor lançou nesse semestre.

- O professor lançou na reuniões pedagógicas 2,16 na CH, visto que no psad 2017.1 registrou uma carga horária de 1.12 CH. Ao verificar a carga horária dos demais colegas de área verificou-se que os seus colegas destinaram uma carga horária de 2 CH para o mesmo período. Portanto, a fim de realizar o fechamento de sua carga horária semanal o professor registrou nesse semestre.

- O professor realizou orientação de estágio no semestre 2017.1, de mais dois alunos do curso técnico de gastronomia que não lançou em seu Psad. Portanto, justifica-se a carga horária de mais 2 horas.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Desenvolvimento de produtos e inovação gastronômica a partir do uso frutas nativas da Mesorregião Se		1449	3

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nesse final de semestre ajudei a coordenadora do projeto, profª Fabiana Amaral, na elaboração das receitas dos pratos, na qual criamos em parceria com o campus de Lages e com alguns produtores da região serra catarinense, na qual disponibilizaram alguns produtos. Fizemos ainda, a execução dos pratos criados para a revista Dona, na qual é uma afiliada ao grupo Rede Globo no estado de Santa Catarina, a atual NSC. O conteúdo do material desenvolvido será publicado na revista no mês de dezembro e ainda contará com a parceria da profª Alice da confeitaria, na qual desenvolveu algumas sobremesas com algumas frutas. Na execução do projeto, teve ainda a participação de alunos do curso Superior de Gastronomia do 4 período.

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 (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	2029	Curso Francês básico	20

Subtotal: 20.00

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Estudo da linha francesa de nível básico. Realizei leituras relacionadas a minha área de formação como termos relacionados aos alimentos e ainda a termos da cozinha.

Foram ainda realizados através do portal educa, a leitura de textos em francês, contendo diálogos de situações do dia a dia de um restaurante. No portal ainda, disponibilizava áudios com termos da língua francesa.

No final fui submetido a um teste, aonde elaborei uma redação com um assunto inerente a termos da gastronomia apreendidos no curso de francês.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 26/02/2018 09:52:02

Avaliador: janeparisenti - Conforme e-mail da direção de ensino em 22/12/2017 a comissão deveria dar parecer final em fevereiro de 2018. Devido afastamento de uma servidora não foi possível finalizar os trabalhos da comissão. Qualquer alteração necessária será registrada no RSAD 2018-1.

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
07/08/2017 22:16:14	21/12/2017 18:47:07