

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2016/2

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	8	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	Técnico em gastronomia	Habilidades III	Sim	60	60	3.27
Periódica	Não	Técnico	Técnico em gastronomia	Ambientação profissional	Não	36	60	1.96
Periódica	Não	Graduação	Superior Hotelaria	A&B II	Não	72	60	3.93
Periódica	Não	Graduação	Superior Gastronomia	Cozinha clássica	Não	72	60	3.93

**Subtotal: 13.09**

#### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

- Técnico em gastronomia Habilidades III

As atividades estão de acordo com o plano de ensino, conforme entregue na coordenação do curso técnico

- Técnico em gastronomia Ambientação Profissional

Nessa disciplina aconteceu uma atividade de extensão na qual o professor responsável pela disciplina executou um evento em parceria com a ABRASEL. Os alunos do curso técnico elaboraram um jantar para 200 pax numa casa de eventos na cidade de Florianópolis. As outras atividades foram desenvolvidas conforme o plano de ensino, que estão em conformidade com a grade curricular.

- Superior Gastronomia

Cozinha clássica tem por finalidade aproximar o contexto histórico da culturas francesas e italianas, bem como, relaciona-las com as produções dos principais pratos dessas duas etnias culinárias. Nessa disciplina ainda, temo como objetivo trazer os principais termos técnicos gastronômicos e, também quais os seus respectivos significados. As aulas práticas são baseadas em produções clássicas.

- Superior Hotelaria

Essa disciplina teve como o foco a tipologia de restaurantes e também bases da cozinha profissional inerentes ao processo da Hotelaria. As atividades executadas estão em consonância com o plano de ensino. Foram abordados termos técnicos da área gastronômica bem como o serviço utilizado na hotelaria.

#### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.64

**Subtotal: 10.64**

### Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Nada consta.

### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)		2.27

**Subtotal: 6.27**

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

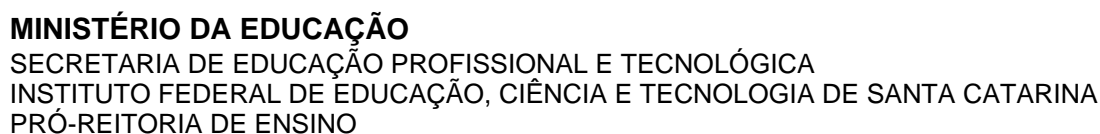
Nada consta.

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	World skills	Gustavo LHON	xxxxxxx	4
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Fenaostra	Vitor e Newton	xxxxxxx	4

**Subtotal: 8.00**

### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa



Durante o semestre foram realizados os treinamentos dos alunos do curso técnico. Os treinamentos foram realizados durante diferentes dias letivos, o objetivo era capacitar os alunos para a seletiva que iria acontecer em Janeiro no Senac na cidade de Blumenau/SC. As atividades realizadas com os alunos envolveram diferentes técnicas gastronômicas, foram trabalhadas desde preparações básicas como preparação com ovos até bases da confeitaria clássica. O professor responsável, também participou de vídeos conferências com integrantes do Senac e da SETEC. O mesmo ainda chegou a ir até Brasília, numa reunião realizada na SETEC com o objetivo da participação do Instituto Federal (IFSC) na World Skills.

Por fim, o professor enviou um comunicado para a articuladora do Senac Ana Loureiro para oficializar a desistência na seletiva do concurso no mês de Janeiro de 2017. O professor ainda chegou ir até a cidade de Blumenau para acompanhar a seletiva interna do Senac, essa viagem teve como foco o entendimento da competição e para ainda tentar deixar atado as futuras participações do campus continente na competição.

O professor responsável teve a participação em reuniões com o grupo gestor da competição e também com as demais instituições que compõem o evento.

Os alunos tiveram vários horas de treinamento a fim de conseguir maximizar tempo, esse era um dos critérios para avaliação dos jurados. O prato elaborado pelos alunos na Fenaostra 2016 foi premiado com a 2 segunda colocação. O prêmio para os ganhadores foi em dinheiro, numa quantia de R\$ 1.000,00. Vale destacar, que o professor responsável pela competição no campus continente, já obteve duas 1 colocações e agora o 2 lugar para o IFSC, sendo que até agora a competição executou somente 3 edições.

### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

#### 4.1 Gestão (não informado)

### Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

[illegible]

**Subtotal: 2.00**

### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

Documento emitido pelo sistema em 10/03/2017 - PRSAD-Web - Página 3

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

#### 5. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 21/02/2017 19:48:10

Avaliador: janeparisenti - World skills: não foi feita portaria. Fenastra Projeto extensão 16/16. Orientação de trabalho de conclusão, aluno desistiu em meados do semestre. CH utilizada para orientação de estágio do Curso técnico em Gastronomia. Servidor paralisou em 28/11 (4h/aulas Téc. Gastronomia). Aguardando acordo Reitoria/Sinasefe

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
16/08/2016 15:04:03	10/12/2016 14:27:12