

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018-1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Gustavo Adolfo Maresch
<b>Siape:</b>	2697581
<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: 38.5			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	28.3	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	1.2
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	Téc. Restaurante e bar	Café da manhã e Room Service	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Téc. Gastronomia	Cozinha clássica Francesa e Italiana	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Superior em Gastronomia	Habilidades básicas III	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Superior em Gastronomia	Cozinha Internacional	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Téc. Gastronomia	Habilidades II	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Téc. cozinha	Ambientação profissional	Não	40	55	2

**Subtotal: 13.60**

#### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.7

**Subtotal: 10.70**

#### 1.3 Atividades apoio ao ensino

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

**Subtotal: 4.00**

### 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	Desenvolvimento de produtos e inovação gastronômica a partir do uso frutas nativas da Mesorregião da Serra	Aguardando aprovação	Aguardando aprovação	4

**Subtotal: 4.00**

### 3. Atividades de Extensão (não informado)

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
37 (22/04/2016)	Colegiado Gastronomia	1
nº 25	Coordenador comissão SEPEI 2018	4

Subtotal: 5.00

#### 4.3 Representação (não informado)

### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Verificar	SIGAA	1
Treinamento em serviço	Verificar	NAPNE	0.2

Subtotal: 1.20

### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 26/03/2018 17:00:06

Avaliador: janeparisenti - CH faltante de 1,5h incluir na comissão SEPEI

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
15/02/2018 16:58:11	20/03/2018 19:24:11