

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Wilton Carlos Cordeiro
Siape:	1294736
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	BEBIDAS
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	34	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	2		

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	Graduação	Tecnologia em Gastronomia módulo V	Enogastronomia	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Graduação	Gestão Do Turismo	Enoturismo	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Hotelaria módulo III	Alimentos e Bebidas 2	Não	16	55	0.8
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar Módulo I	Introdução a Sommelierie	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar Módulo II	Barismo	Não	60	55	3

Subtotal: 14.40

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As atividades de sala de aula aconteceram sem percalços importante. As turmas de Técnico de Restaurante e Bar módulo I, através da UC de Introdução a Sommelierie; Superior de Gastronomia, UC de Enogastronomia; e Superior de Gestão em Turismo; realizaram uma viagem de estudos às vinícolas de São Joaquim onde tiveram a oportunidade de aprofundar os conhecimentos construídos em sala de aula.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.55

Subtotal: 11.55

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Todas atividades relacionadas com a organização do ensino como: elaboração de planos de ensino, confecção das requisições de compras, preparação de aulas, produção de material para as aulas entre outras; foram cumpridas dentro do proposto

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2

Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho de classe	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões de curso	0.5
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões de área	0.4
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)		0.2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	- Gabriel M. L. S. Formoso - Vitória Rosa	3.95

Subtotal: 8.05

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

As atividades de apoio foram desenvolvidas a contento. A orientação de trabalhos de conclusão de curso foi realizada contudo apenas o acadêmico Gabriel M. L. S. Formoso defendeu seu trabalho. A acadêmica Vitória Rosa desistiu do trabalho ainda no início do processo de elaboração do projeto de pesquisa.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	A vitivinicultura de altitude em Santa Catarina: desafios para o desenvolvimento do enoturismo Flavia Baratieri Losso		Submetendo	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O projeto em parceria com a professora Flavia Baratieri Losso está em andamento, sendo que a maior parte do tempo foi utilizada para identificar e ler os diferentes materiais que utiliza-se para fundamentar o projeto. Encontrou-se certa dificuldade em contactar os atores envolvidos com o enoturismo na serra catarinense principalmente que o primeiro semestre do ano é o de maior atividade na região produtora de vinhos.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Grupo de Estudos do Vinho		Submetendo	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

O Grupo de Estudos do Vinho manteve as reuniões quinzenais e foram estudados os seguintes 11 temas: Sauvignon Blanc de São Joaquim, Influência da madeira nos vinhos, uvas Alvarinho, Malvasia, Nero D'Avola, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon brasileiro da safra 2012, influência da altitude nos vinhos elaborados com a uva Malbec em Mendoza, Chablis X Pouilly-Foussé, Rias Baixas - Galicia e Resgate da memória - "Será que vinhos mais alcoólicos são melhores?". O grupo variou entre 15 e 21 participantes.

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

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Nº 73, de 3 de agosto de 2018	Comissão socio-ambiental	1
Representações externas	101/18	Diretor de Eventos na Associação Brasileira de Sommeliers Seccional Santa Catarina (ABS/SC).	1

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As atividades da comissão Socio-Ambiental foram concentradas no processo de separação e destino do lixo orgânico gerado nos laboratórios do campus. Implantou-se um sistema, no qual os estudantes ao final de cada aula prática recolhiam o lixo em baldes destinados a este fim (os baldes são identificados através de uma etiqueta onde lê-se "ORGÂNICO"). O material coletado era levado para uma bombona situada ao lado do recinto onde está localizada a máquina de processamento dos resíduos. Posteriormente, o estagiário lotado na comissão colocava o resíduo na máquina ou levava para a compostagem. O procedimento se mostrou bem interessante para o próximo semestre estão sendo projetadas algumas correções no sentido de aprimorá-lo. Foram implantados em alguns setores do campus "bitugueiras", para que o lixo deixado pelos fumantes não fiquem espalhados pelo chão. Contudo, ainda será necessário intensificar os procedimentos de conscientização da comunidade do campus quanto ao ato de fumar, bem como o destino das "bitucas".

As atividades junto a ABS-SC se concentraram em divulgar a associação através de eventos relacionados a cultura do vinho.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 12/08/2019 15:27:35

Avaliador: janeparisenti - Professor justificou pessoalmente e por email a situação do projetos e cadastro em andamento.

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
18/02/2019 11:25:42	09/07/2019 19:48:33