



Inscrição para processo eleitoral para nova gestão do Diretório Acadêmico do curso de Gastronomia – Universidade Federal de Pelotas (UFPel)

Nome da chapa: DA Gosto

Plano de gestão:

- Coordenador Geral: Ana Júlia da Silva Hameister (3º Semestre)
- Vice-Coordenador Geral: Vanessa Lieberknecht Alcantara (3º Semestre)
- Primeiro Tesoureiro: Francisco Evinces Carolina (3º Semestre)
- Segundo Tesoureiro: Camile Nassi de Oliveira (3º Semestre)
- Coordenador de Marketing e Produtos: Pablo da Silva Soares (3º Semestre)
- Coordenador de Ações e Eventos: Camile Nassi de Oliveira (3º Semestre)
- Representante de Aquisições: Vanessa Lieberknecht Alcantara (3º Semestre)
- Primeiro Secretário: Fernanda Colpo da Rosa de Campos (3º Semestre)
- Segundo Secretário: Nicolly Montagna Mendes Barbosa (3º Semestre)
- Representante Discente: Ana Júlia da Silva Hameister (3º Semestre)
- Vice-Representante Discente: Francisco Evinces Carolina (3º Semestre)
- Membro: Laira dos Santos Hellwig (3º Semestre)
- Membro: Aléxia Prass da Rosa (3º Semestre)

Propostas:

- Criar um CNPJ para o Diretório Acadêmico, visando a garantia da segurança jurídica e financeira de tal entidade estudantil;
- Manter a boa comunicação entre alunos e professores/coordenação, servindo como ponte em busca da constante colaboração recíproca entre os dois grupos no ambiente universitário;



- Defender os direitos dos estudantes e representá-los em reivindicações para melhorias do curso;
- Enfatizar aos alunos a postura necessária de um profissional da área da cozinha, respeitando o ambiente, colegas, professores, técnicos, direção, coordenação e administração do curso;
- Realizar coffees quinzenais (eventualmente semanais) com foco na arrecadação de fundos para melhorias do curso;
- Divulgar o curso por meio dos eventos à comunidade da UFPel e externa ao âmbito acadêmico;
- Estimular a participação dos alunos nos cafés da Gastro, visando a integração entre colegas de diversos semestres, além de contribuir com horas complementares para os voluntários e membros do Diretório;
- Investir em equipamentos que entreguem ainda mais qualidade aos clientes dos cafés da Gastro, assim como inovar nos cardápios e postá-los (com valores) com antecedência;
- Promover minicursos diversos, palestras referentes ao empreendedorismo gastronômico e workshops com chefs, confeitadores e profissionais do mercado;
- Publicar em nossas redes as atualizações sobre conquistas e atividades em andamento, mantendo a atividade constante das mídias do Diretório Acadêmico (principalmente Instagram);
- Apresentar balanços de arrecadações de coffees e eventos, bem como para quais investimentos serão utilizados os recursos;
- Organizar a venda de produtos que promovam a identidade visual do curso;
- Realizar compras periódicas de equipamentos, utensílios, insumos e materiais essenciais faltantes ou com defeito na universidade;
- Implementar a conscientização do uso das dependências do curso de Gastronomia (laboratórios e salas), bem como de seus materiais, pela distribuição de cartazes e reuniões referentes a tais esclarecimentos;
- Manter o cuidado com a limpeza dos vestiários e ambientes comuns do curso, conscientizando e tomando medidas necessárias (como comunicar à coordenação do curso) em caso de mau uso de tais locais;



- Buscar um espaço de conforto para alunos, pelo investimento em micro-ondas e geladeira que fiquem disponíveis aos discentes do curso, assim como possível ambiente de descanso rotativo;
- Implementar um formulário anônimo permanente de sugestões, para que os alunos possam passar as demandas que consideram mais urgentes;
- Realizar uma reunião no início e ao fim de cada semestre, para ouvir sugestões e feedbacks dos discentes e docentes do curso.