

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Marli da Silva Santos
Siape:	383962
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	22	4. Gestão e Representação	12
2. Atividades de Pesquisa	3	5. Atividades de Capacitação	0
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	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Higiene e sanitização na Indústria de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Pós-Graduação	Desenvolvimento Rural Sustentável	Agroindústria: Potencial para agroindústria Familiar	Sim	20	55	1

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

O desenvolvimento das Unidades curriculares ocorreu dentro das expectativas.

Na UC Tecnologia de Cereais Raízes e tubérculos optou por adotar uma metodologia de projetos, o qual foi dividido em três etapas de execução. E no final foi realizada a apresentação dos projetos propostos em forma de seminários. Todas as etapas foram desenvolvidas pelos grupos em sala. Essa metodologia foi adotada por verificar a dificuldade que nossos alunos têm em desenvolver atividade extraclasse.

Porém como atividade extraclasse foi solicitado que os mesmos se apropriassem das postagens realizadas no SIGAA (os slides, vídeos sobre processamento e um fórum que abordou a padronização e melhoria de processos produtivos em empresas de panificação de pequeno porte. Como a carga horária semanal da UC foi concentrada em um único dia da semana foi possível trabalhar teoria e prática no mesmo dia, uma experiência bastante proveitosa. Onde foi possível diversificar todas as aulas em três momentos 1º fazer revisão do conteúdo, 2º abrir para discussão e debates sobre o assunto e 3º realização de uma aplicação prática em laboratório.

Na condução das aulas da UC Higiene e sanitização na Indústria de Alimentos, os Estudantes foram instigados a colocar em prática seus conhecimentos de sala de aula através da construção de um plano de higienização. Essa atividade foi desenvolvida em etapas durante as aulas, onde as atividades de fixação e avaliativas foram adaptadas a proposta conforme o conteúdo abordado. Dos seis grupos formados para a realização da atividade apenas um grupo não utilizou o seu local de trabalho para elaboração do plano de higienização. Durante a apresentação dos seminários sobre a construção do plano de higienização foi possível perceber que a realização de atividade no ambiente externo à sala de aula, além de diversificar a rotina escolar dos Acadêmicos, permitiu também que os estudantes se tornassem autores de seus próprios conhecimentos e vivenciassem o que aprenderam na prática.

A UC Agroindústria: Potencial para agroindústria Familiar foi desenvolvida alternando teoria e prática onde os estudantes puderam refletir sobre as diversas formas de diversificar as atividades em uma agroindústria familiar.

Durante o semestre também ministrei oficina de fabricação de conservas, doces cristalizados e compotas. Para as participantes do projeto "A tecnologia de alimentos atuando na transformação social"

Foram realizadas duas oficinas para os alunos do Sesc - Docinhos de frutos e legumes - alternativos aos tradicionais. Essa atividade é desenvolvida em contrapartida ao empréstimo do ginásio para realização das aulas de educação física do Ensino médio.

Durante o semestre também substitui a professora de química em 8 aulas de Química Analítica e 2 aulas de química orgânica para a turma de 2º Período do Curso Superior de tecnologia em Alimentos, devido licença para tratamento de saúde.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Dentro das atividades de organização de ensino a maior dificuldade ainda é na organização das atividades prática, principalmente no que se refer a aquisição de insumos e matérias primas que tem ocorrer em contra turno.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Supervisão e orientação direta de estágio	Vinícius Pillonetto Luana Maria Leite Evelyn Cristina Hirt Lucas Alves de Almeida Marina Rafaela Ruthes	4
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extra-classe a discentes		2

Subtotal: 8.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

As orientações ocorreram conforme previsto no planejamento.

Com a conclusão das atividades de estágio, organizado a banca de defesa de estágio curricular obrigatório da cadêmica Marina Rafaela a qual recebeu nota máxima dos professores avaliadores.

Participei como membro de banca avaliadora de estágio curricular obrigatório de dois acadêmicos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Organização orientações e cadastramento das atividades complementares dos alunos matriculados na UC.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Conservação do Queijo através da aplicação de Óleos Essenciais de Pimenta Rosa Tipo Kochkäse		Nº 17/2018/PROPI/DA E	3

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O projeto foi concluído com êxito, sendo que o relatório final está em execução.

Além da realização desse projeto auxiliei como colaboradora na execução das seguintes propostas

PICAN – 687-18 “trabalhar com as mãos ensina muito

PICAN – 695-18 A pesquisa como aliada no ensino-aprendizagem de formação profissional Técnico em Alimentos

PICAN – Atividades práticas e experimentais como recurso metodológico facilitador do processo de ensino –aprendizagem

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	Agregando valor e sabor na polpa de peixe destinada à merenda escolar da rede pública municipal produzida pela cooperativa dos Produtores da Agricultura Familiar de Canoinhas SC.	Thiago A. Portela Lucas Alves de Almeida Vanessa Oliveira	Projeto Fluxo contínuo	3

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

O projeto foi submetido porém foi reprovado. Essa proposta foi reformulada. O título alterado para "Beneficiamento de polpa de tilápia: uma alternativa tecnológica para as cooperativas e nutricional para crianças e adolescentes da rede municipal de Canoinhas-SC"

Está em execução através de projeto de fluxo contínuo onde consta com uma discente voluntária acadêmica do quarto período do curso superior de tecnologia em alimentos Vanessa Oliveira. Está proposta visa atender solicitação de auxílio da cooperativa dos produtores rurais de canoinhas, em entrar uma forma de colocar a polpa de tilápia no mercado local.

Além dessa atividade foram desenvolvidas durante o semestre várias ações de extensão tais como:

Na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia de 2018, que será "Ciência para a Redução das Desigualdades".

Foram realizadas duas Oficinas para a comunidade uma de boas práticas de manipulação e outra aproveitamento de alimentos.

- O curso superior de tecnologia em alimentos participou com estande na X Mostra da Amora Preta e II Mostra da Agricultura Familiar. Onde os produtos apresentados foram elaborados pelos alunos com a orientação dos professores de tecnologia de alimentos. Onde se revezamos para orientação e execução das atividades. Cujo o objetivo da atividade foi divulgar o curso e apresentar formas inovadoras de aproveitamento das matérias-primas regionais.

- Banca avaliadora do concurso promovido pela Epagri que teve como intuito valorizar a qualidade da erva-mate produzida junto à floresta sem o uso de agrotóxicos, produto nativo da região, com qualidades químicas de grande importância para a saúde. Através de pratos e bebidas, busca-se trazer receitas antigas, bem como incentivar a criação de novas - promovido pelo Simposio da Indicação Geográfica do Planalto Norte – Catarinense - Erva Mate O presente Concurso contou com os alunos das Escolas Municipais, Estaduais e Particulares dos municípios com maior parte da área pertencente ao território delimitado do Planalto Norte Catarinense, que são Bela Vista do Toldo, Calmon, Campo Alegre, Canoinhas, Irineópolis, Itaiópolis, Mafra, Major Vieira, Matos Costa, Monte Castelo, Papanduva, Porto União, Rio Negrinho, Santa Terezinha, São Bento do Sul, Timbó Grande, Três Barras, Santa Cecília e Lebon Régis.

Visando atender uma demanda local de valorização de incentivo aos profissionais liberais ambulantes que comercializam lanches realizamos juntamente com os professores do eixo produção alimentícia a organização e participamos como avaliadores do primeiro 1º Concurso do Melhor Cachorro-quente da Cidade, que foi realizado na Praça Oswaldo de Oliveira. O objetivo da realização da atividade foi conscientizar os trabalhadores da importância de adotar as boas práticas de manipulação de alimentos e motivá-los a participarem de cursos de capacitação. Além de divulgar o curso e o profissional de tecnologia em alimentos.

- Neste semestre também foi realizado com êxito o - IV Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Pesquisa, Tecnologia e Inovação na área de Alimentos - um evento de grande importância para os nossos acadêmicos do curso superior de tecnologia em alimentos.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
683	Coordenação de curso Superior de Tecnologia em Alimentos	FCC	10

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Além de participação nas reuniões de coordenação e direção geral. Foram realizadas reuniões com os grupos de professores para organização e planejamento do semestre

Organização de horários 2019-1.

- Conferência dos PSAD e RSAD dos professores juntamente com a DEPE.
- Foi organizado um ciclo de palestras em parceria com a UNC.
- Preenchimento do Formulário 2 na plataforma e-Mec.
- Organização das oficinas do eixo ofertada na SNCT
- Foram realizadas diversas análises e pareceres no SIPAC referente a justificativas de ausência dos acadêmicos do curso.
- Neste semestre devido o afastamento da professora por licença maternidade foi necessário elaboração de um processo seletivo para contratação de professor substituto onde fiz parte da banca avaliadora.
- Devido a afastamento da professora de química houve a necessidade de reorganização dos horários para viabilizar a colaboração de uma professora de Angelica química do campus Florianópolis.
- Participei do primeiro encontro de permanência e êxito do Ifsc,
- Participei de visita ao Câmpus São Miguel do Oeste a fim de participar de reunião com eixo de produção alimentícia, na busca por ideias de melhorias e organização que poderiam ser implantadas em nosso eixo no Câmpus canoinhas.
- Em conjunto com a coordenação pedagógica (pedagoga e psicólogo) foram realizadas diversas intervenções através diálogos e escuta dos relatos dos estudantes sobre suas necessidades de sensibilização com os professores e a respeito das peculiaridades da nossa região como o alto índice de vulnerabilidade socioeconômica a falta de transporte coletivo entre outras situações que muitas vezes levam a desistência de nossos estudantes. Uma ação que visa auxiliar os principalmente os nossos estudantes que oriundos de outras regiões que encontram dificuldades para adaptação.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
71	Núcleo estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
70	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Foram realizadas reuniões semanais visando atualização do PPC e reorganização da matriz curricular do curso superior de tecnologia em alimentos, bem como viabilizar para implantação da curricularização da extensão, levando em consideração que os nossos estudantes são formados por trabalhadores e que não dispõem de tempo para realização de atividades extraclasse.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Não foi realizado nenhum curso de capacitação.

Realizei durante as férias de julho o curso do ENAD para coordenadores.

Fiz minha matrícula no curso EAD para coordenadores, porém ainda não foi possível concluir.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 20/02/2019 15:54:06

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial

06/08/2018 17:16:10

Última alteração

24/12/2018 19:21:35