

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Marli da Silva Santos
Siape:	393862
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	28.9	4. Gestão e Representação	10.1
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1		

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 alimentos - IEM	Gestão e Controle de qualidade	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Higiene e sanitização na indústria de alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Desenvolvimento de novos produtos	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Pós-Graduação	Desenvolvimento Rural	Agroindústria	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos - IEM	Panificação turma	Sim	60	55	3

Subtotal: 11.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

A unidade Curricular Gestão e Controle de qualidade - foi executada conforme o planejamento.

Na unidade curricular Processamento de cereais e panificação além das 60 horas das aulas teóricas também foram realizadas 30 horas de aulas procurando relacionar os conhecimentos teóricos e práticos, bem como ressaltar a importância de sua integração para o mundo do trabalho.

Na condução da unidade curricular Higiene e sanitização na indústria de alimentos, os estudantes foram instigados a elaborar um plano de higienização em seu local de trabalho utilizando todos os conhecimentos teóricos abordados em sala de aula. No final essa atividade prática os estudantes compartilharam as experiências com os demais colegas na forma de seminários.

A unidade curricular de desenvolvimento de produtos foi realizada de forma multidisciplinar com a unidade curricular de planejamento de projeto onde os estudantes desenvolveram um projeto inovador abordando os conteúdos teóricos das duas unidades curriculares. Diante do exposto além da carga horária (60 h/A) foram trabalhadas mais aulas práticas não prevista no planejamento inicial.

A unidade curricular da Pós graduação foi desenvolvida conforme planejamento buscando aliar teoria e prática, proporcionando momentos de reflexão e debates através de roda de conversas onde os estudantes compartilharam suas experiências e ponto de vista sobre os temas abordados.

Além dessas aulas ainda foram trabalhadas 4 aulas de química orgânica para o segundo período devido licença para tratamento de saúde da professora da unidade curricular.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.5

Subtotal: 10.50

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades de foram desenvolvidas conforme programadas.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Supervisão e orientação direta de estágio	Estágio: Vanessa Oliveira, Jessica Santos, Lucas Almeida,	1.4

Subtotal: 7.40

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

O atendimento ao extra classe ao estudante foi realizado conforme a disponibilidade do estudante uma vez que a maioria dos estudantes do curso superior pertencem a classe trabalhadora.

O atendimento extra classe para os alunos integrado ocorreram conforme agenda zimbra ou sempre que solicitado.

foram realizadas sete as orientação de estágios do curso superior de tecnologia em alimentos e duas orientações do Curso de Pós Graduação desenvolvimento rural sustentável. As orientações do curso superior de tecnologia em alimentos foram concluídas com êxito, pois todos os orientandos apresentaram seus TCE para banca avaliadora e foram aprovados. As orientações da Pós estão em andamento, com previsão de conclusão no final de 2020.1.

TCE defendidos

1- BENEFICIAMENTO DE POLPA DE TILÁPIA: UMA ALTERNATIVA TECNOLÓGICA PARA PEQUENOS PRODUTORES DO PLANALTO NORTE- VANESSA DE OLIVEIRA

2- ANALISES FÍSICO-QUÍMICAS DA POLPA DE PEIXE E NUGUETS PRODUZIDO COM POLPA DE PEIXE- JÉSSICA DOS SANTOS

3- ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE CANOINHAS-SC: APLICAÇÃO DE LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS – Luana Maria Leite

4- APLICAÇÃO DE LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS NO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE CANOINHAS-SC-Osmar Cordeiro Kaschuk

-AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM LANCHONETE NO MUNICÍPIO DE CANOINHAS/SC -GISLAINE APARECIDA BECKER DOS SANTOS

5-DETERMINAÇÃO DO TEOR DE CLORETO DE SÓDIO E NITRITO EM QUEIJOS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE CANOINHAS – SC - THALIA DREHER

6- VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE DO MEIL NO PLANALTO NORTE CATARINENSE – THIAGO PORTELA.

7- DETERMINAÇÃO DE CLORETO DE SÓDIO E NITRITO EM QUEIJOS COLONIAIS E MUSSARELA PRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE CANOINHAS, SC

ORIENTAÇÃO DE TCC DE ALUNOS DA PÓS GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL SUSTENTÁVEL

- JOÃO MIGUEL CASAGANDE

-Divalcir Bronoski Padilha

Além das orientações ainda participei como banca de defesa dos TCE dos seguintes

LUANA S. CORREIA- CONTROLE DE QUALIDADE NA FRICASA ALIMENTOS

LUCAS SANTANA- SUPORTE E ASSESSORIA AOS PRODUTORES DE AGRICULTURA FAMILIAR DA REGIÃO DE CANOINHAS - SC

ELISAMA CAETANO DA SILVA - APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA COZINHA INDUSTRIAL

Mariane Munhoz - RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO: COMPOSIÇÃO QUÍMICA E PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES DA ERVA-MATE PRODUZIDA NA REGIÃO DE CANOINHAS - SC E SUA UTILIZAÇÃO COMO FONTE NATURAL DE COMPOSTOS BIOATIVOS NO DESENVOLVIMENTO DE CHOCOTONE

SÔNIA DA SILVA BELGROWICZ - DESENVOLVIMENTO DE GRANOLA MEL E NUTS PARA A EMPRESA BELG ALIMENTOS LTDA

BARBARA CRISTINE MORAIS – DETERMINAÇÃO DO TEOR DE SÓLIDOS NO LEITE DE PEQUENOS PRODUTORES DO PLANALTO NORTE CATARINENSE

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Foi submetido e aprovado o projeto de pesquisa P1CAN1284-2019 Trabalhando com pesquisa para fortalecer saberes através de atividades práticas no ensino Superior de Tecnologia em Alimentos aplicando a técnica learning by doing que está em execução. A metodologia aplicada no projeto "aprender fazendo", idealizado por John Dewey, favorece a abordagem dos conteúdos das unidades curriculares específica da área da formação profissional.

MARLI DA SILVA SANTOS

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
	CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIOS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS		EDITAL 18/2019/PROPI	0.5
	Avaliação da qualidade dos méis comercializados em Canoinhas-SC e capacitação para apicultores da região do Planalto Norte Catarinense	Thiago Aguiar Portela	PJ300-2019	0.5

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Foi submetido e aprovado o projeto PJ300-2019-Avaliação da qualidade dos méis comercializados em Canoinhas-SC e capacitação para apicultores da região do Planalto Norte Catarinense que já foi finalizado, o relatório final já foi entregue.

Ministrei oficinas :

- oficinas para as crianças do sesc: produzindo bolachas coloridas de espinafre e beterraba. Em contrapartida ao empréstimo do ginásio.

Colaborei na execução das

- Oficinas de capacitação para as merendeiras do município de canoinhas

- colaborei na execução do V Workshop de Ciência e tecnologia de alimentos do campus

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

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

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Foram realizadas reuniões semanais com os professores que atuam no curso.

Foram realizadas avaliações dos professores e entrevistas de devolutivas para os professores lotados na coordenação de curso superior de alimentos

Realizou-se elaboração de horários.

Atendimento aos estudantes

Cadastramento dos estágios e orientações e atividades complementares no Siga A

Condução de conselhos de classes juntamente com o núcleo pedagógico.

Participei de todas as reuniões de gestão e também como representante do colegiado do Câmpus

4.2 Designação (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Participei das seguintes portarias:

Bancas Avaliadoras do Processo Seletivo para contratação de Professor Substituto referente ao Edital nº 33/2019.

Portaria do(a) Reitor(a) Nº 3385, de 18 de outubro de 2019

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	70	Curso superior de Tecnologia em Alimentos	0.05
Colegiado Acadêmico de Curso	71	Curso superior de Tecnologia em Alimentos	0.05

Subtotal: 0.10

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Realização e condução de reuniões para discussão do PPC e assuntos do curso juntamente com os professores e DEPE.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Não foi realizada capacitação no período.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 28/02/2020 17:46:32

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
28/07/2019 14:47:35	18/02/2020 00:05:24