

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2021-2

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Mariangela De Fatima Silva
Siape:	1450779
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	33	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	4	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	embalagens de alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em alimentos	Legislação e Registro de Produtos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em alimentos	Tecnologia de óleos e gorduras	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em alimentos	Higiene e sanitização na indústria de alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	FIC	Curso de extensão	Boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos	Não	20	60	1
Periódica	Não	FIC	Curso de extensão	a definir	Não	20	60	1
Periódica	Não	FIC	Curso de extensão	a definir	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	Integrado em alimentos	análise sensorial	Não	55	60	2.75

Subtotal: 13.75

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
<p>No semestre 2021.2: as unidades curriculares (UCs) ministradas no CSTA: de embalagens de alimentos, Legislação e Registro de Produtos, Tecnologia de óleos e gorduras, Higiene e sanitização na indústria de alimentos foram conduzidas alcançando êxito conforme o planejamento do curso e da docente.</p> <p>Foram ministrados três cursos de extensão no semestre 2021. 2: 1) Curso de Boas Práticas na Indústria de Alimentos oferecido pelo IFSC-São Miguel do Oeste aos profissionais da indústria de alimentos do município de Paraíso/SC; 2) Curso de Boas Práticas de manipulação de alimentos oferecido pelo IFSC aos profissionais do setor do município de São Miguel do Oeste/SC e 3) Curso de extensão: Boas Práticas de Fabricação de Alimentos oferecido pelo IFSC-São Miguel do Oeste aos feirantes do município de São Miguel do Oeste em parceria com a EPAGRI. Todos os cursos alcançaram os objetivos propostos.</p> <p>No técnico Integrado em alimentos a UC ministrada análise sensorial foi ministrada alcançando êxito conforme o planejamento do curso e do planejamento docente.</p>

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13.75

Subtotal: 13.75

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Das unidades curriculares (UCs) ministradas no CSTA foi a primeira vez que a docente Mariangela lecionou Legislação e Registro de Produtos, Tecnologia de óleos e gorduras, Higiene e sanitização na indústria de alimentos. Dessa forma foi necessário empenho e dedicação para a produção de material de aula e roteiros de aulas práticas, conforme o planejamento de cada curso.

A mesma situação se aplicou na UC análise sensorial.

Quanto as atividades de extensão, a docente atuou como coordenadora dos projetos e juntamente com a equipe de docentes e discentes extensionistas foram planejados e preparados material didático (jogos de tabuleiro, jogos de aprendizagem ativa por gamificação - Kahoot, atividades práticas em laboratório) para serem aplicados durante o curso. Todas as atividades aplicadas alcançaram êxito.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Quarta-feira das 13h15-15h15	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Emelyne Victória da Silva, Marieli Gasperin e Milena Galvan Kovalski.	1
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso	A definir	0.5

Subtotal: 5.50

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Ao longo do semestre 2021. 2, as atividades de Atendimento extraclasse, as reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) ocorreram de acordo com a fase de biossegurança por meio virtual ou presencial com êxito.

A orientação de projeto integrador no técnico integrado em alimentos sobre desenvolvimento de geleia diet de jabuticaba com as discentes: Emelyne Victória da Silva, Marieli Gasperin e Milena Galvan Kovalski alcançou êxito na execução do desenvolvimento do produto, da produção científica escrita e apresentada com as estudantes aprovadas ano final do a unidade curricular de projeto integrador.

A orientação de estágio no CSTA da estudante Josiane Vasques dos Santos - TRABALHO REALIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE BARRAÇÃO / PR - foi realizada em conformidade com o regimento do curso com a aprovação da estudante.

Quanto a participação em banca de trabalho de conclusão de curso a docente participou das bancas:

- 1) defesa de TCC - Trabalho de Conclusão de Curso II do CSTA em o trabalho intitulado bolo de mel adicionado de cálcio proveniente do pó da casca de ovo das estudantes Jackeline Gabriely Corá e Rovânize Rodolfo Ribeiro;
- 2) defesa de estágio da estudante Carla Patrícia Schmitt com o trabalho intitulado monitoramentos dos programas de autocontrole e coleta de amostras em um frigorífico de suínos

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 definir	A definir	não há	2
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de Eventos e periódicos com ISSN ou indexados	CHITOSAN ACTIVE COATING ON PAPERBOARD SURFACE FORMING AN ANTI-INSECT GRAIN-BASED FOOD PACKAGING	Artigo do doutorado	não há	2

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Quanto a Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas foi possível submeter o edital PROPPI/DAE 2022 em março 2022 com o título - - EFEITO DO REVESTIMENTO COMESTÍVEL DE QUITOSANA NA CONSERVAÇÃO E VALORIZAÇÃO PÓS-COLHEITA DA JABUTICABA (Myrciaria sp.).

Quanto a produção de artigos científicos foram publicados em revista internacional indexada de classificação A2 e B1, respectivamente:

- 1) CHITOSAN ACTIVE COATING ON PAPERBOARD SURFACE FORMING AN ANTI-INSECT GRAIN-BASED FOOD PACKAGING foi publicado em janeiro de 2022 na Revista Packaging Technology and Science link do artigo <https://doi.org/10.1002/pts.2634>
- 2) ANTIOXIDANT CHITOSAN FILM CONTAINING LEMONGRASS ESSENTIAL OIL AS ACTIVE PACKAGING publicado em Outubro de 2021 na revista Journal of Food Processing and Preservation link do artigo <https://doi.org/10.1111/jfpp.16136>

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Orientação de bolsistas ou voluntários nas atividades Aprovadas pela instituição	Curso de extensão de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos	Andressa Scopel, Aline Paloschi, Jaqueline Engel, Jaqueline Sbardelotto e Cássia Avrella	Não há	1
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Curso de extensão	A definir	Não há	1
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Curso de extensão	A definir	Não há	1

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

No semestre 2021. 2 foram ministrados três cursos de extensão com as participação dos discentes extensionistas. Os cursos que foram inseridos como "a definir" são especificados na sequência:

- 1) Curso de Boas Práticas na Indústria de Alimentos oferecido pelo IFSC-São Miguel do Oeste aos profissionais da indústria de alimentos do município de Paraíso/SC: estudantes Dandara Maldane Dalla Rosa, Jaqueline Vanessa Stein Engel, Aline Paloschi, Andressa Scopel, Cassia Fernanda Avrella.
 - 2) Curso de Boas Práticas de manipulação de alimentos oferecido pelo IFSC aos profissionais do setor do município de São Miguel do Oeste/SC: estudantes Dandara Maldaner, Williams Rodrigo da Silva, Graciela Dreyer Heck, Gustavo Bohn
 - 3) Curso de extensão: Boas Práticas de Fabricação de Alimentos oferecido pelo IFSC-São Miguel do Oeste aos feirantes do município de São Miguel do Oeste em parceria com a EPAGRI: estudantes Claudinei Luiz Kerber, Evandro Barbieri e Marline lubin
- Todos os cursos alcançaram os objetivos propostos com as atividades planejadas.

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

Apesar de não ter sido incluído no planejamento de trabalho a docente participa até o momento como titular docente da Portaria do(a) Reitor(a) N° 3375, de 22 de novembro de 2021 Designar os membros da comissão eleitoral responsável pela condução do processo de escolha complementar de membros do Conselho Superior (CONSUP) e Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE).

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Apesar de não ter sido incluído no planejamento de trabalho a docente participa da Composição da Comissão de análise de rendas do IFSC - Câmpus São Miguel do Oeste 2021-2022.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Apesar de não ter sido incluído no planejamento de trabalho a docente realizou 5 cursos de capacitação virtual com o objetivo de aprimorar conteúdos de aprendizagem.

- 1) Legislação Sanitária de Alimentos e Bebidas, realizado por Alimentos Online com carga horária de 30 horas/aula.
- 2) "Rotulagem Nutricional Obrigatória, realizado por Alimentos Online com carga horária de 40 horas/aula.
- 3) Boas Práticas de Fabricação - BPF, realizado por Alimentos Online com carga horária de 60 horas/aula.
- 4) Higienização na Indústria de Alimentos, realizado por Alimentos Online com carga horária de 50 horas/aula.
- 5) Rotulagem de alimentos embalados, realizado por Alimentos Online com carga horária de 45 horas/aula

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 13/04/2022 08:06:17

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
13/01/2022 13:16:17	17/03/2022 12:16:14