

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2022-1

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	25.7	4. Gestão e Representação	12
2. Atividades de Pesquisa	0.3	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 alimentos	Tecnologia de grãos, cereais, raízes e tubérculos.	Não	60	60	3
Periódica	Não	Graduação	Bacharelado em Agronomia	Tecnologia agroindustrial	Não	52	60	2.6
Periódica	Não	Técnico	Integrado em alimentos	Tecnologia de grãos, cereais e panificação	Não	40	60	2
Periódica	Não	FIC	Curso de extensão	Boas práticas de Manipulação de alimentos CASEP Turma 1	Não	20	60	1
Periódica	Não	FIC	Curso de extensão	Boas práticas de Manipulação de alimentos CASEP Turma 2	Não	20	60	1

Subtotal: 9.60

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

No semestre letivo 2022.1 as atividades de ensino ofertadas aos cursos de graduação em Tecnologia de Alimentos e Bacharelado em Agronomia foram respectivamente: Tecnologia de grãos, cereais, raízes e tubérculos e Tecnologia agroindustrial. A UC Tecnologia de grãos, cereais, raízes e tubérculos (60 h) foi ministrada com êxito, buscando-se conciliar as atividades práticas (aulas de classificação de grãos, materiais estranhos, impurezas e umidade de grãos; aula de gelatinização de amidos de diferentes fontes botânicas com o estudo do efeito do pH e adição de sais e açúcares no processo de gelatinização; extração de fécula de mandioca para elaboração de polvilho doce e fermentação com produção de polvilho azedo, pão de queijo com diferentes proporções de polvilho doce e azedo e derivados alimentícios da soja). Toda a parte prática tornou-se importante para complementar a teoria que foi trabalhada segundo a ementa da UC no PPC vigente do curso.

A UC de tecnologia agroindustrial (total 80 h) foi trabalhada juntamente com a professora Patrícia Schons que assumiu a parte de tecnologia de leites e derivados (28h). As 52h foram trabalhadas de acordo com a ementa do PPC do curso vigente. Importante observar que a ementa do curso é muito extensa e dispersa e para se tornar didática, a docente Mariangela buscou dividi-la em três grandes áreas: análise de alimentos, tecnologia de produtos de origem vegetal e tecnologia de produtos de origem animal. As aulas práticas de análises de alimentos (determinação de pH, umidade, atividade de água, vitamina C, cinzas, sólidos solúveis totais, boas práticas de manipulação de alimentos, swab de mãos, sanitização de superfícies, vegetais, placa de ambiente para estudo da composição microbiológica, extração de fécula de mandioca para fabricação de polvilhos doce e azedo, conservas de vegetais, análise sensorial de alimentos, geleias, hambúrguer bovino). Toda a parte prática tornou-se importante para complementar a teoria que foi trabalhada segundo a ementa da UC no PPC vigente do curso. Apesar do desafio da diversidade dos temas trabalhados em uma única UC, nas 52h iniciais do curso, foi empenhado esforço, tempo e dedicação da professora Mariangela.

No semestre letivo 2022.1 a atividade de ensino ofertada ao curso técnico integrado em alimentos a UC Tecnologia de grãos, cereais e panificação (total 80h) foi dividida com a professora Roberta Garcia Barbosa em 2 etapas de 40h. Na primeira etapa a professora Mariangela assumiu trabalhando a ementa do curso de forma alinhada teoria-prática pois o curso era oferecido em 4 aulas seguidas com uma turma grande (31 estudantes). Dessa forma, para não tornar a UC cansativa, eram oferecidas as aulas teóricas nas primeiras duas aulas com as aulas práticas nas duas últimas aulas. As aulas resultaram bastante positivas no processo de ensino-aprendizagem com diversificação e interação dos estudantes no desenvolvimento e aplicação das atividades avaliativas.

As atividades de ensino nos cursos de extensão foram ofertadas ao Centro de Atendimento Socioeducativo Provisório – CASEP de São Miguel do Oeste proporcionando treinamento para os menores de forma que os mesmos possam aprender e alternativas e oportunidades de trabalho quando o jovem se reintegrar a sociedade. Foram ofertados os cursos de Boas práticas de Manipulação de alimentos divididos em duas turmas de 20h cada. Os cursos foram bastante promissores tanto para a instituição IFSC quanto para o CASEP e os cursistas. Maiores detalhes destes cursos serão discutidos no item 3 (extensão) deste relatório.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.6

Subtotal: 9.60

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

No semestre letivo 2022.1, as atividades de organização e apoio ao ensino foram realizadas com êxito. As aulas foram pensadas e elaboradas de forma que alcançassem o propósito da aprendizagem. Todas as aulas - práticas ou teóricas desse semestre foram desenvolvidas desde o princípio pela docente por meio de pesquisas na bibliografia básica e complementar do PPC dos cursos, além de artigos científicos para atualização dos assuntos. Esse processo de elaboração exigiu bastante esforço e cuidado demandando bastante tempo para que ocorresse com êxito o alinhamento teórico-prático com apoio do corpo técnico de laboratório.

Nas atividades de organização de ensino na extensão demandou bastante tempo para treinamento dos discentes extensionistas. Foram realizados treinamentos presenciais sobre o assunto e forma de abordagem para que os estudantes extensionistas pudessem conduzir com segurança a transposição do conhecimento adquirido durante o curso de Tecnologia em Alimentos.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Às Quartas-feiras das 07h50-09h50.	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Leandro Debortoli, Micheli Machado, Adriani Lenhart	1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Carla Alexsandra da Silva Moraes, Evelin Laura Thomé de Lima, Luana Zapani Siebel, Suelen Andregretti	1
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso	Convite de banca externa (USP/Pirassununga em abril de 2022) e demais bancas internas no IFSC.	0.5

Subtotal: 6.50

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

No semestre letivo 2022.1:

*Atendimento extraclasse foi realizado presencialmente de acordo com a demanda dos estudantes. Geralmente esse tempo era aproveitado pelos mesmos para tirar possíveis dúvidas nas atividades avaliativas resultantes de aula prática ou ainda, verificação de prova para tirar dúvida sobre o cálculo da nota.

*Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento): previamente marcadas com a coordenação ou direção para a condução dos assuntos da pauta de acordo com a reunião com êxito.

*Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação Tecnologia em alimentos): título do trabalho \\\\\"EFEITO DO REVESTIMENTO COMESTÍVEL DE QUITOSANA NA CONSERVAÇÃO E VALORIZAÇÃO PÓS-COLHEITA DA UVA SEM SEMENTE\\\\\\". Por se tratar de uma área de conhecimento pouco explorada e inovadora para os estudantes, estes apresentaram inicialmente alguma dificuldade de entender o propósito do trabalho e as análises a serem realizadas. Com o tempo dedicado às orientações presenciais e reuniões não presenciais foi construído o trabalho teórico que será colocado em prática no semestre 2022.2.

*Orientação de projeto integrador (curso técnico em alimentos): título do trabalho \\\\\"ANÁLISES DE QUALIDADE E DE COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO MEL DE JATAÍ (Tetragonisca angustula)\\\\\\". Esse trabalho foi idealizado pelo grupo das estudantes e dessa forma o processo de orientação foi muito mais fácil uma vez que as próprias estudantes buscavam as informações atualizadas para discutir nas reuniões de grupo previamente marcadas com a orientadora.

*Participação em banca de trabalho de PI presencial:

- 07/07/2022 - Elaboração de kombucha de cereja da mata com chá de hibisco.
- 13/07/2022 - Extração e caracterização do extrato da semente do maracujá.

*Participação como banca julgadora externa virtual:

- membro titular: data 18/04/2022: Pós-Graduação em Engenharia e Ciência de Materiais desta Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo Área de Concentração \\\\\"Desenvolvimento, Caracterização e Aplicação de Materiais Voltados à Agroindústria\\\\" estudante Thaís de Cássia Naitzel título do trabalho de mestrado "Desenvolvimento de sistemas papel cartão/ polímeros naturais com atividade antimicrobiana: técnicas de tape casting e impressão de extratos naturais".
- membro suplente: data 04/03/2022: Pós-Graduação da Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo, do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - Área de Concentração "Ciências da Engenharia de Alimentos" estudante Leandro Neodini Remedio, título do trabalho "Desenvolvimento de filmes de desintegração oral como veículo de extrato etanólico de própolis verde utilizando-se a técnica de impressão".

Todas as atividades de apoio ao ensino foram realizadas alcançando êxito.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
-----------	--------------------	----------	----------------	----

Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de Eventos e periódicos com ISSN ou indexados	Desenvolvimento de geleia diet de jabuticaba.	Emelyne Victória da Silva, Marieli Gasperin e Milena Galvan Kovalski.	O PI foi defendido no semestre 2021.2 e o material de artigo será formatado e tem potencial de ser publicado em revistas da área.	0.3
--	---	---	---	-----

Subtotal: 0.30

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O artigo cujo tema "Desenvolvimento de geleia diet de jabuticaba" está em fase final de elaboração na etapa de verificação dos pares (autores). A previsão é que primeira tentativa de submissão seja a revista indexada qualis capes B2 "Brazilian Journal of Development" com os custos de publicação dividida entre os autores no semestre 2022.2.

Foi elaborado e submetido ao edital Proppi/DAE o projeto cujo título: EFEITO DO REVESTIMENTO COMESTÍVEL DE QUITOSANA NA CONSERVAÇÃO E VALORIZAÇÃO PÓS-COLHEITA DA JABUTICABA (Myrciaria sp.). O mesmo não foi aprovado.

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 - por projeto	Boas práticas de Manipulação de alimentos CASEP TURMA 1. Projeto ainda será inserido no SIGAA e detalhado no RSAD	A definir de acordo com a lista de chamada dos discentes elaborada pela coordenação CSTA. Será informado no RSAD	Esse projeto será elaborado de forma a contribuir com o programa de treinamento menores infratores. Parceria do IFSC e CASEP	1
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Boas práticas de Manipulação de alimentos CASEP TURMA 2. Projeto ainda será inserido no SIGAA e detalhado no RSAD	A definir de acordo com a lista de chamada dos discentes elaborada pela coordenação CSTA. Será informado no RSAD	Esse projeto será elaborado de forma a contribuir com o programa de treinamento menores infratores. Parceria do IFSC e CASEP	1

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

A ação de extensão realizada junto ao Centro de Atendimento Socioeducativo Provisório – CASEP de São Miguel do Oeste proporcionando treinamento para os menores de forma que os mesmos aprendam algo diferenciado e alternativa com oportunidades de trabalho quando o jovem se reintegrar a sociedade. Foram ofertados os cursos de Boas práticas de Manipulação de alimentos divididos em duas turmas de 20h cada. Os códigos dos projetos: CR024-2022 com os discentes extensionistas ELIO JAIR SCHIO, CASSIA FERNANDA AVRELLA, GRACIELA DREYER HECK, DANDARA MALDANER DALLA ROSA e EDUARDA POMATTI e código CR025-2022 discentes extensionistas envolvidos CRISTIAN SCHNEIDER KLEINERT, LEANDRO FELTES, EVANDRO BARBIERI, MILLER DE JESUS FARIAS DE SENA, GUSTAVO BOHN. Ambos os projetos foram escritos, executados e finalizados no SIGAA para a obtenção dos certificados. Foi realizada na área de "Boas Práticas de Manipulação de alimentos" em duas turmas apresentando aos cursistas sobre introdução a manipulação de alimentos e importância dos microrganismos, contagem de microrganismos por meio de swab das mãos em placas de Petri com ágar contagem padrão. Também foram realizadas a abordagem de Dados surtos e doenças transmitidas por alimentos e águas (DTA's), Contaminação dos alimentos/Contaminação cruzada. Princípios de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, abordando a RDC nº 216/2004, temas como higiene pessoal, higiene operacional e higiene ambiental. Foram realizadas atividades práticas de microbiologia de superfícies e mãos, além da higienização de alimentos. Tais práticas foram bastante proveitosas para fixar a importância da higiene e sanitização de alimentos e a questão da assepsia das mãos. Os discentes cursistas envolvidos foram previamente treinados, prepararam material e trabalharam os pontos mais importantes abordados em teoria e dessa fixaram melhor os termos técnicos e os conhecimentos aprendidos e abordados durante o curso de extensão. Como resultado, os assuntos que foram repassados no curso foram bem absorvidos pelos envolvidos.

Sobre a questão das inconformidades cabe descrever as dificuldades encontradas: No ambiente usado como espaço para o curso, o sinal de internet era muito fraco, por vezes impossibilitando a realização das atividades por da reprodução de vídeos da área para melhor absorção e avaliação da aprendizagem.

No espaço reduzido disponível para realização do curso foi muito difícil manter o distanciamento, uso de máscaras e cuidados não-farmacológicos necessários e importante a serem mantidos contra o COVID-19 por parte da equipe local (agentes e cursistas).

O ambiente de aprendizagem não dispunha de computadores para os cursistas demandando da equipe do IFSC criatividade nas atividades de gamificação do assunto teórico tratado.

A equipe de agentes policiais que acompanhavam os cursistas dentro do espaço reduzido por vezes deixaram a equipe de docentes e discentes do IFSC sozinhos com os cursistas com antecedentes criminais. Além disso, os agentes atrapalhavam a realização do curso mantendo diálogos em voz alta e desrespeitosa com os cursistas enquanto ocorria o curso interferindo diretamente na execução e transmissão de conhecimentos pela equipe do IFSC.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria do(a) Reitor(a) Nº 3375, de 22 de novembro de 2021	Membro 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)	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Como membro 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) as atividades de eleições dos membros das vagas remanescentes do CONSUP e eleição do CEPE foi bem sucedida. Foram necessárias muitas reuniões virtuais da comissão para o entendimento das normativas e consultas na Procuradoria do IFSC para que não houvesse dúvidas sobre a base legal na condução das atividades que finalizaram no dia 28/04/2022 com a portaria de retificação da homologação do resultado final do processo eleitoral.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 18, de 18 de fevereiro de 2022	Membro do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste.	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 21, de 7 de março de 2022	Comissão Técnica de Análise, Avaliação e Acompanhamento dos processos licitatórios realizados pelo Campus São Miguel do Oeste do IFSC.	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 4, de 18 de janeiro de 2022	Comissão de análise de rendas do IFSC - Câmpus São Miguel do Oeste 2021-2022.	1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 66, de 7 de abril de 2022	professora responsável pelo Trabalho de Conclusão de Curso II, no curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste	2
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 70, de 8 de abril de 2022	como servidora com encargo de responsabilidade pelo Laboratório de Bromatologia (LABRO-SMO) do Câmpus São Miguel do Oeste	2
Comissão Própria de Avaliação (CPA)	Portaria do Reitor N° 1269 de 4 de maio de 2022	Representante docente e coordenadora da CPA SMO	4

Subtotal: 11.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As atividades de representação por portarias no semestre letivo 2022.1 serão discutidas a seguir:

*Membro do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste: membro suplente deste colegiado. Sempre que possível (quando não havia choque de horários com atividades de ensino) participei das reuniões para integrar-me aos assuntos. Resultados positivos.

*Comissão Técnica de Análise, Avaliação e Acompanhamento dos processos licitatórios realizados pelo Campus São Miguel do Oeste do IFSC: juntamente com a técnica de laboratório Larissa Becker que me auxiliou no treinamento na inserção de informações no sistema para aquisição da mesa anti-vibratória bem como auxiliar demais docentes na descrição licitatória de itens de laboratório para aquisição futura. As atividades foram bem conduzidas.

*Comissão de análise de rendas do IFSC - Câmpus São Miguel do Oeste 2021-2022- devido as atividades docentes que chocavam com as atividades de análise de rendas e as minhas férias docentes em fevereiro de 2022 foi preciso atualizar a portaria. Dessa forma não faço parte dessa comissão a partir de março de 2022.

*professora responsável pelo Trabalho de Conclusão de Curso II, no curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste: com o apoio da professora Patricia Schons para a condução dessa atividade.

*servidora com encargo de responsabilidade pelo Laboratório de Bromatologia (LABRO-SMO) do Câmpus São Miguel do Oeste: auxílio da técnica de laboratório Larissa Becker na lista de pedidos e atualização das mesmas com novos orçamentos. Atividade de atualização de patrimônio do laboratório de bromatologia. Atividades bem sucedidas.

* Representante docente e coordenadora da CPA SMO: atividades de treinamento e leitura de regulamentos e relatórios da CPA. Treinamentos com o coordenador anterior - professor Daniel Barcelos. Reuniões virtuais sobre as atividades da comissão.

Adicionalmente, atividades que não foram relatadas no PSAD mas que em tempo são discutidas no RSAD no semestre letivo 2022.1:

Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 88 de 26 de abril de 2022 constituição do Núcleo Docente Estruturante - NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFSC Câmpus São Miguel do Oeste a qual participo como membro do NDE. Foram realizadas reuniões virtuais e presenciais para designação de atividades, acompanhamento e discussões sobre os assuntos do CSTA bem como decisões de grupo. As atividades foram conduzidas com êxito.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 13/09/2022 12:45:17

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
22/06/2022 14:19:40	12/09/2022 09:43:14