

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2023-2

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	27	3. Atividades de Extensão	0.15
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	8.85
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0

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	Graduação CSTA	Embalagens de alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Graduação CSTA	Estatística aplicada à Alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Graduação CSTA	Legislação e Registro de Produtos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Graduação CSTA	Tecnologia de Óleos e Gorduras 4º e 6º semestres	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em alimentos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Não	40	60	2

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

No semestre letivo 2023.2 as atividades de ensino ofertadas nos cursos: integrado em alimentos e graduação em Tecnologia de Alimentos. No curso integrado em alimentos foram realizadas com êxito: tecnologia de frutas e hortaliças (40h). No curso superior em Tecnologia em alimentos as unidades curriculares ministradas foram: Embalagens de alimentos (40h), Estatística aplicada a alimentos (80h total dividida com a professora Tahis Baú, resultando 40h), Legislação e Registro de Produtos (40h), Tecnologia de óleos e gorduras para 2 turmas (4° e 6° semestres e estudantes especiais, 40h). Em todas as UCs, buscou-se conciliar as atividades práticas de acordo com as ementas e conteúdo programado de cada unidade curricular. Assim foi possível diversificar as aulas com resultado bastante positivo na interação e no processo de ensino-aprendizagem dos estudantes além de diversificar as atividades de avaliação de desempenho dos estudantes nos formatos de visita técnica (reciclagem de material de embalagem), atividades resultantes de observação e execução de aula prática, debates em sala de aula, prova escrita e uso de softwares para análise de dados.

Registra-se aqui a dificuldade em desenvolver as atividades de preparo de aulas de Estatística aplicada a alimentos usando o software Sisvar no computador pessoal e institucional disponível para a professora. Esse software é gratuito e disponível nos laboratórios de informática do IFSC. Para enfrentar essa situação, realizou-se preparo de aulas no laboratório de informática e algumas vezes necessitando dividir a sala com os professores que aplicavam prova para alguns estudantes e algum computador sobrava (geralmente o PC disponível para o professor) para desenvolver as atividades da aula. Sugere-se fortemente a aquisição da licença do software Statistica pois é versátil (analisa dados, elabora tabelas e gráficos variados), compatível com computadores e a maioria das professoras de alimentos sabem operá-lo para realizar atividades de análise de dados na orientação de trabalhos de pesquisa, TCC, elaboração de artigos, dentre outras atividades.

## 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10

**Subtotal: 10.00**

## Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

No semestre letivo 2023.2, 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 e legislações atualizadas. Esse processo de elaboração exige esforço e cuidado demandando tempo para o êxito do alinhamento teórico-prático com apoio dos técnicos de laboratório nas aulas práticas de alimentos. A única dificuldade foi a relatada no item anterior quanto ao uso do software Sisvar.

## 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Às sextas-feiras das 13h10-15h10	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	EDUARDA POMATTI, EVANDRO BARBIERI e GUSTAVO DOS SANTOS	1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	RENATA NICLODI, CAROLINA ANSELMINI MÜLLER, ISADORA STASIAK CARNETTI e JULIA MARA PREVIDI	1
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	LEANDRO FELTES E DIÉSSICA DA FONSECA MESSA	1

**Subtotal: 7.00**

## Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

No semestre letivo 2023.2:

\*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 assunto ou o método do cálculo das notas.

\*Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento, direção geral POCV): 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):

1. TCC TÍTULO - REVESTIMENTOS NATURAIS E SUSTENTÁVEIS DE AÇÃO ANTIFÚNGICA NA PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MORANGOS. Orientados: EDUARDA POMATTI, EVANDRO BARBIERI e GUSTAVO DOS SANTOS. Os estudantes aprenderam e executaram as análises físico-químicas de pesquisa em laboratório com gerando aprendizado e com as orientações. Esse trabalho gerou resultados bastante satisfatórios, alcançando os objetivos. Os estudantes conseguiram entender o propósito do trabalho apesar de conciliar as atividades de trabalho fora da instituição e o cansaço. Por meio das orientações presenciais e reuniões, o TCC foi escrito cumprindo todas as etapas planejadas e defendido no dia 07/12/2023 com êxito.

2. Co-orientação de TCC - TÍTULO: EXTRAÇÃO E APLICAÇÃO DO CORANTE DA PITAYA VERMELHA (*Hylocereus polyrhizus*) EM SORVETE. A defesa desse TCC foi adiada para o semestre 2024.1 em virtude da sobrecarga dos estudantes, os estudos e o trabalho na indústria.

\*Orientação de projeto integrador (curso técnico em alimentos):

1. PI TÍTULO - QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE FRUTAS DE MORANGOS PRODUZIDOS EM PROPRIEDADE FAMILIAR NO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTE/ SC. Estudantes orientadas:

RENATA NICLODI, CAROLINA ANSELMINI MÜLLER, ISADORA STASIAK CARNETTI e JULIA MARA PREVIDI. Esse trabalho gerou resultados que tem importância de ser divulgado para a comunidade especialmente a agricultura familiar. Foi um estudo que uniu a pesquisa, ensino e extensão cumprindo com a missão integradora de um projeto de pesquisa. As análises físico-químicas foram executadas pelas estudantes sob a orientação da orientadora e prontamente aprendidas. O PI foi escrito cumprindo todas as etapas planejadas e defendido no dia 29/11/2023 com êxito.

#### 1.4 Projetos de Ensino (não informado)

##### Resumo das atividades: 1.4 Projeto de Ensino

Nada consta.

#### 2. Atividades de Pesquisa

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

Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Revestimentos naturais e sustentáveis de ação antifúngica na preservação da qualidade pós-colheita de morango produzidos pela agricultura familiar na cidade de São Miguel do Oeste/SC.	Andréia Disegna e Cássia Fernanda Avrella	Edital interno PISMO2956-2022 EDITAL Nº 15/2022/Apoio a Grupos de Pesquisa/SMO (16/12/2022 a 20/12/2023) resultado final link: <a href="https://intranet.ifsc.edu.br/images/file/SMOApoioGruposPesquisa2022Resultado_Final.pdf">https://intranet.ifsc.edu.br/images/file/SMOApoioGruposPesquisa2022Resultado_Final.pdf</a>	4
---	---	---	--	---

**Subtotal: 4.00**

### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

A partir desse projeto foram geradas ideias de dois trabalhos: PI – projeto integrador do médio integrado em alimentos com o título: “QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE FRUTAS DE MORANGOS PRODUZIDOS EM PROPRIEDADE FAMILIAR NO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTE/ SC” e um TCC com o título: “REVESTIMENTOS NATURAIS E SUSTENTÁVEIS DE AÇÃO ANTIFÚNGICA NA PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MORANGOS.”

Ambos trabalhos citados acima foram divulgados e apresentados na 20ª Semana Nacional de C&T no câmpus São Miguel do Oeste.

1. Apresentação de trabalho em forma de banner: “Estudo da Qualidade Pós-Colheita das Cultivares de Morangos no Oeste Catarinense”. 20ª Semana Nacional de C&T.
2. Apresentação de trabalho em forma de banner: “Resultados Preliminares dos Revestimentos Naturais na Qualidade Pós-Colheita de Morangos no Oeste Catarinense”. 20ª Semana Nacional de C&T.

Este projeto possibilitou a pesquisa da perecibilidade, características físico-químicas dos morangos de três cultivares produzidos em propriedade rural no município de Bandeirante: Monterey (M), Florida Beauty (FB) e San Andreas (SA). Verificou-se que a cultivar que apresentou melhor desempenho pós-colheita nos quesitos relacionados a qualidade de frutos foi a Florida Beauty. Com essa cultivar, prosseguiu-se o estudo com o revestimento de araruta e natamicina de acordo com o proposto no projeto inicial ampliando os tratamentos dos morangos para não revestido (NR), revestido com araruta (RA) e revestimento de araruta e natamicina (RAN). As características dos morangos tratados foram estudadas conforme o projeto inicial por 12 dias sob refrigeração ( $7 \pm 3^\circ\text{C}$  e  $80 \pm 5\%$  UR) mas as observações foram continuadas até o 17º dia. Os morangos revestidos com araruta e natamicina mantiveram suas características conservadas pois foi o único tratamento que não desenvolveu bolores e leveduras. Esse resultado é bastante promissor para os morangos que apresentam vida útil pós-colheita de 5 dias em média. O relatório final foi escrito, com todos os comprovantes, assinado pelos estudantes voluntários, coordenadora do projeto e da coordenadora de pesquisa do câmpus SMO e submetido no sigaa em 18/12/2023 com sucesso.

### 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	Capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos oferecido pelo IFSC-São Miguel do Oeste às merendeiras da rede municipal do município de Tigrinhos/SC.	O projeto foi escrito, executado, relatórios finais foram entregues. Aguardando avaliação na reitoria para a emissão dos certificados.	CR019-2023	0.05

Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM CRECHES E ESCOLAS DA EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO OESTE/SC	O projeto foi escrito, executado, relatórios finais foram entregues. Aguardando avaliação na reitoria para a emissão dos certificados	CR008-2023	0.05
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Desenvolvimento de uma solução para secagem de levedo de cervejaria para reaproveitamento em nutrição animal.	DIONIMAR MATEUS BORGES DE FREITAS SAVIO HENRIQUE AUGUSTHUS SCHOLTZE JULIA REGINATTO IGOR HILGERT GUILHERME MORANDIN	PJ312-2023	0.05

**Subtotal: 0.15**

### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

As atividades de extensão descritas acima foram realizadas com êxito. Os certificados foram avaliados pela reitoria e liberados para a emissão e enviados para os cursistas das ações de extensão, com sucesso.

A fim de promover ações de divulgação científica das atividades de pesquisa do doutorado como uma atividade de extensão e representar o IFSC SMO, fui convidada a ministrar uma palestra virtual com o tema Tecnologia de Fitoterápicos, durante o evento da Liga Acadêmica de Fitoterapia do Centro Universitário São Camilo - LAFITO realizado no dia 22.11.2023, São Paulo – SP. O Link para conferência:

<https://portal.saocamilo-sp.br/certificados/index.php/principal/conferencia/ddaf6736cbee6b3b4c5f47d3faa8680a> e o Código Digital do Certificado: ddaf6736cbee6b3b4c5f47d3faa8680a

### 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

Segmento docente designada para compor a Comissão Própria de Avaliação Local (CPA SMO), portaria do(a) Reitor(a) N° 3184 de 17 de outubro de 2023 entre os anos 2023 -2025. A eleição ocorreu entre setembro a outubro de 2023.

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 30 de 16 de fevereiro de 2023	Membro do NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFSC 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° 189 de 3 de agosto de 2023	Comissão Técnica de Análise, Avaliação e acompanhamento dos processos licitatórios realizados pelo Campus São Miguel do Oeste do IFSC.	1

Colegiados dos Campi	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 85 de 8 de março de 2023	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° 29 de 16 de fevereiro de 2023	professora responsável pelo Trabalho de Conclusão de Curso II, no curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste	3
Conselho Superior (CONSUP)	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 42 de 16 de fevereiro de 2023	servidora com encargo de responsabilidade pelo Laboratório de Bromatologia (LABRO-SMO) do Câmpus São Miguel do Oeste.	2.85

**Subtotal: 8.85**

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

No semestre letivo 2023.2 as representações:

\*Membro do NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFSC Câmpus São Miguel do Oeste. Foram realizadas reuniões periódicas para tratar assuntos do curso com êxito.

\* Comissão Técnica de Análise, Avaliação e acompanhamento dos processos licitatórios realizados pelo Campus São Miguel do Oeste do IFSC. Acompanhamento e avaliação de compra de instrumentos de precisão para análise com êxito.

\* Membro do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste: como membro suplente participei como substituta de docente em algumas reuniões.

\*Professora responsável pelo Trabalho de Conclusão de Curso II, no curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste. Foram estabelecidos os prazos para a execução e entrega dos TCCs e datas de defesa. Foram elaborados os termos e formulários que compõem o protocolo de TCC no ato da defesa, notas, entrega, envio para a coordenação do CSTA e biblioteca com êxito.

\*Responsabilidade pelo Laboratório de Bromatologia (LABRO-SMO) do Câmpus São Miguel do Oeste. Acompanhou-se o levantamento de patrimônio, aquisição de reagentes e vidrarias e para o laboratório de bromatologia com êxito.

### 5. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 07/03/2024 15:55:20

Avaliador: diego.bissigo

#### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
19/10/2023 18:03:07	07/03/2024 15:36:04