

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Canoinhas
<b>Nome:</b>	Marli da Silva Santos
<b>Siape:</b>	0393862
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	ALIMENTOS
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	26	4. Gestão e Representação	12
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	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	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado	Aspectos Nutricionais	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso superior de Tecnologia em Alimentos	Bioquímica Geral	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Curso superior de Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Cereais Raízes e Tubérculos	Sim	120	55	6
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós Graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável	TECNOLOGIA DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS	Sim	20	55	1

**Subtotal: 11.00**

<b>Resumo das atividades: 1.1 Aulas</b>
---

Atuei no componente curricular Aspectos Nutricionais até o de 28 de julho a 01 de setembro, a partir desta data a professora Juliana Nunes de Almeida assumiu. Neste período foi abordado grande parte de forma teórica os seguintes assuntos: composição química dos alimentos realizando uma abordagem geral sobre os macro e micro nutrientes, onde buscou-se aliar a esse conhecimento os hábitos alimentares e postura profissional dos estudantes, quanto a necessidade de observação da adequação da embalagem e listagem dos ingredientes da formulação. A metodologia planejada para abordar dos conteúdos neste componente curricular foi buscar aplicação de atividades lúdicas como paródias Mix vitaminas (paródia da música I Wanna Be Yours - Jason Mraz), paródia das proteínas, carboidratos e lipídios do planeta biológico. Para a abordagem da composição e rotulagem nutricional foi organizado uma aula prática a qual foi executada em duas fases: Primeira fase no laboratório de panificação para processamento de duas formulações diferentes de biscoitos, onde os alunos foram divididos em oito grupos e cada grupo elaborou as duas formulações, e a segunda fase foi no laboratório de informática onde os alunos baixaram a tabela brasileira de composição de alimentos para verificar o valor calórico

do produto e elaboração o rótulo nutricional das formulações.

- No desenvolvimento do componente Curricular Tecnologia de Cereais Raízes e Tubérculos, buscou-se trazer aliar a composição, função tecnológica com a aplicação de adequação de cada matéria prima estudada. Neste componente também foi realizada visita técnica ao moinho catarinense, onde o objetivo foi fazer com que os acadêmicos verificassem a importância de integrar os conhecimentos obtidos em diferentes componentes e que esses devem ser acumulativos e complementados. Foi realizada uma atividade prática por assunto discutido teórico em sala.

No componente curricular bioquímica geral a prioridade foi apenas o aprendizado dos estudantes e não o cumprimento integral da ementa. Tendo em vista que a quantidade de eventos realizados no campus no segundo semestre. Diante desse foco optou-se por trabalhar com mais atividades práticas aplicadas, visando facilitar a compreensão dos conteúdos pelos estudantes. Ressalto que conteúdo proposto no PPC do curso não condiz com a carga do componente curricular o qual necessita de ajustes.

O componente de Agroindústria: Como potencial para a agricultura familiar da pós-graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável foi abordado considerando a ementa do componente e a pesquisa diagnóstica realizada no primeiro dia de aula levando em consideração o perfil e foco principal dos estudantes que possibilitou a aplicação dessa metodologia.

## 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.25

**Subtotal: 8.25**

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

A carga horária disponível para planejamento e preparação de aulas não é suficiente, principalmente quando se trata de aulas práticas, levando-se em consideração que para a execução de uma atividade precisa de tempo para planejamento, teste de metodologia in loco, ajuste e busca dos materiais necessários.

## 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extra-classe a discentes	Alunos do curso Técnico em Alimentos Integrado Alunos do curso superior de Tecnologia em Alimentos Alunos do curso de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável	2

Revisão textual de trabalhos de conclusão de curso	Alunos do curso superior de Tecnologia em Alimentos dos alunos orientados: - Elis Caroline Nazario Machado e Rhaine Moceline	0.75
Supervisão e orientação direta de estágio	Alunos do curso superior de Tecnologia em Alimentos dos alunos orientados: - Elis Caroline Nazario Machado e Rhaine Moceline, Jaqueline Lefchack e Marina Rafaela Ruthes	2

**Subtotal: 6.75**

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

- Participei de todas as reuniões propostas pela gestão.
- Atendimento ao discente foram realizados em horários agendados pelas estudantes previamente visando atender as suas disponibilidades.
- As três orientadas defenderam seus estágios conforme programado.

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	DETERMINAÇÃO DE CLORETO DE SÓDIO, NITRATO E NITRITO EM QUEIJOS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE CANOINHAS SC	1- KARIN DE FATIMA KEISER 2 - THALIA M. PEDRO MIRANDA 3- JONATHAN YUITI HAMASAKI 4 - THALIA DREHER	EDITAL 20/2017/PROPI/DA E	2

**Subtotal: 2.00**

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

A parte prática do projeto foi parcialmente finalizada, pois tivemos problemas de atraso na entrega dos reagentes faltando a quantificação do nitrato, tabulação dos dados e finalização do artigo para submissão.

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

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

Atuei como integrante da comissão organizadora do III Workshop de Ciência e Tecnologia de Alimentos realizado nos dias 07 e 08 de novembro. O qual contamos com 270 participantes entre alunos e comunidade da região do Planalto Norte Catarinense.

Destacamos também a participação na organização produção dos produtos expostos para degustação e apresentação do stande do Campus na IX mostra da amora preta e I mostra da Agricultura familiar de canoinhas que foi realizado no dia 25/11/18 das 7h30 as 14h. Ressaltamos que os trabalhos para participação neste evento iniciaram-se no dia 22 de novembro.

Atuação como colaboradora na organização do stande do SEPEI, na confecção das barras de cereais de farinha de arará.

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão

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

**Subtotal: 10.00**

### Resumo das atividades: 4.1 Gestão

- Participação nas reuniões de coordenadores
- participação nas reuniões da direção geral
- organização de varias reuniões com os docentes que atuam no curso superior de tecnologia em alimentos para discussão da POCV
- organização de reunião com a equipe de docentes que atuam no curso superior de tecnologia em alimentos para discussão dos 20% de EAD-
- participação em reunião do colegiado do campus para apresentação e discussão da proposta dos 20% EAD
- preenchimento do formulário do E- Mec
- organização e cadastramento das atividades complementares dos alunos formandos
- participação em banca e defesa de estágio
- participação de vídeo conferencia sobre avaliações e pocv.
- organização da confraternização dos alunos do curso superior de tecnologia em alimentos para encerramento do semestre letivo.
- participação de reunião de estágio em conjunto com a coordenadoria de estágio a empresa Dalquim.
- análise e emissão de pareceres de requerimentos de alunos do curso
- participação da capacitação com a pro reitoria de extensão no dia 6/10 - das 8h as 16h
- reunião com a Epagri para discussão de projeto de pesquisa na região
- elaboração e aprovação de projeto de pesquisa de fluxo contínuo em parceria com o supermercado Bruda.
- avaliação de PSAD dos professores
- avaliação de estágio probatório de docentes
- organização de visitas técnicas
- participação da reunião para discussão do planejamento do desenvolvimento regional no Ampla Norte em Mafra juntamente com a direção geral, coordenação de pesquisa e coordenação do curso ADS
- organização do horário para 2018-1
- 

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
155	Comissão de Validação de Estagio Curricular Obrigatório	0.05
155	coord. Laboratório panificação	0.45
133	organização 3º Workshop de alimentos	0.5

**Subtotal: 1.00**

### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Foram realizadas 5 avaliações de processos de solicitação de estágios todas foram deferidas

Conforme citado anteriormente o III Workshop de Ciência e Tecnologia de Alimentos foi realizado com exito.

A coordenação de laboratório não ocorreu como esperado devido o aparecimento de demandas que não estavam previstas no planejamento mas que eram prioridades para o bom funcionamento do curso.

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	71	CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	70	CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS	0.5

**Subtotal: 1.00**

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Neste semestre devido a intensa agenda de eventos foi possível realizarmos apenas 2 reuniões com os novos membros do núcleo estruturante para atualização e readequação do PPC quanto atividade de extensão e EAD.

O colegiado foi convocado para aprovação da proposta dos 20% EAD

## 5. Capacitação (não informado)

### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Neste semestre não foi possível realizar capacitação

### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 02/03/2018 07:31:47

Avaliador: andreia.hoepers

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
22/07/2017 20:41:32	21/12/2017 18:45:09