

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Canoinhas
<b>Nome:</b>	Marli da Silva Santos
<b>Siape:</b>	393862
<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	27	4. Gestão e Representação	11
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	Bioquímica de Alimentos	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado	Processamento de Óleos e Gorduras	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Bioquímica de Alimentos turma A e B	Sim	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Superior de Tecnologia em Alimentos	Bioquímica de Alimentos turma B - pratica	Não	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Superior de Tecnologia em Alimentos	Bioquímica de Alimentos turma A - pratica	Não	40	55	2

**Subtotal: 11.00**

#### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Para dar início ao planejamento elaborado para o componente curricular Bioquímica de Alimentos do curso técnico em alimento houve a necessidade de fazer abordar conceitos de referente a química orgânica procurando desta forma facilitar a compreensão dos conteúdos de bioquímica de alimentos. Dessa forma sugere-se uma reorganização da ordem de abordagem dos componentes curriculares no curso.

A partir do mês de maio ocorreu mudança do quadro de professores devido a permuta, havendo a necessidade de redistribuição das aulas.

Em 02/05 os componentes curriculares de Bioquímica de Alimento e Processamento de Óleos e Gorduras foram assumidos pela professora Karina Marcondes.

Assumi a partir do dia 06 de maio o componente curricular Processamento de leite e Derivados de 80 CH do técnico em alimentos, onde devido a suspensão de algumas aulas por falta de professor houve a necessidade de reposição de 10 horas aulas em contra turno.

O componente curricular Bioquímica de alimentos do curso superior de tecnologia em alimentos foi conduzido como planejando.

Além destes componentes também conduzi nove aulas no componente curricular de introdução a tecnologia em alimentos do 1º período do curso superior em substituição da professora devido da licença para tratamento de saúde.

Também estou como responsável pela organização e orientação das Atividades Complementares e Estágio Supervisionado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Para realização de todas as atividades buscou-se conciliar a carga horária das atividades desenvolvidas no semestre.

## 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

As atividades teóricas de ensino foram planejadas procurando garantir o interesse dos estudantes no assunto abordado. Em todos os componentes procurou sempre agregar conteúdo, através da apresentação de um vídeo, trabalhos em equipes, jogos e seminários. As aulas práticas foram organizadas de acordo com os recursos disponíveis.

## 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Curso Técnico em Alimentos Integrado	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Pos Graduação Lato sensu - DRS	1
Atendimento extra-classe a discentes	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Estagio curricular Obrigatório superior Tecnologia em alimentos Marina Rafaela Ruthes	1

**Subtotal: 6.00**

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

Participei das reuniões de curso e reunião de pais.

A orientação de trabalho de conclusão Pos Graduação Lato sensu - DRS foi direcionada para outro docente com menor carga horária.

As atividades extras- classes a discentes foram realizadas todas as terças e sextas feiras, através de convocação dos estudantes que apresentavam dificuldades.

Foi concluída a orientação de estágio da acadêmica Marina Rafaela Ruthes, assumindo outras orientações estágio curricular Obrigatório do curso superior de tecnologia em alimentos em andamento :Vinícius Pillonetto, Lucas Alves de Almeida, Evelyn Cristina Hirt e Luana Maria Leite.

Participei como membro de banca avaliadora de estágio curricular obrigatório dos seguintes acadêmicos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

- Andréia Gapski, Juliana Merelles, Victoria, Frederico e Lucas Santana.

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificados pela instituição	grupo de pesquisa CTAgro	Andréia Gapski Maiara Fragoso	dgp.cnpq.br/dgp/espel hogrupo/2659244918 131164	0.5
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E MELHORAMENTO TECNOLÓGICO DOS PÃES ALEMÃO E CASEIRO PRODUZIDOS EM CANOINHAS-SC	Andréia Gapski Maiara Fragoso	Número 43/FC/PROPPI/2017.	0.5
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Determinação de nitrito e nitrato em embutido produzidos e comercializado em canoinhas	Lucas Alves	Fluxo contínuo	0.5

Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	halia Dreher ThaliaM. Pedro Miranda Karin de Fatima Keiser Jonathan Yuiti. Hamasaki	Edital PROPPIDAE 20/2017	0.5
--	--	--	--------------------------	-----

**Subtotal: 2.00**

## Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Foi realizada a atualização do grupo de pesquisa.

O projeto Número 43/FC/PROPPI/2017 foi concluído estando em fase de elaboração o artigo.

Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas.

Como foi finalizado o projeto 43/FC/PROPPI/2017 foi elaborado e submetido o projeto intitulado Conservação do Queijo Tipo Kochkäse através da aplicação de Óleos Essenciais de pimenta Rosa, o qual Aprovado no edital nº 17/2018/PROPPI/DAE e está em execução.

Orientação do projeto de Desafio IFSC de Ideias Inovadoras 2018.- aprovado na 1ª fase.

Projeto Edital PROPPIDAE 20/2017- finalizado- resumo expandido em fase de elaboração.

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

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

Foram executadas oficinas para os alunos do Sesc em contrapartida a parceria. -Produção de docinhos de cascas de legumes e frutas.

- participação do dia da Cidadania promovido pelo Supermercado Bruda com apresentação de atividades de pesquisa juntamente com outros docentes e acadêmicos com intuito de divulgação.

## 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

- Participei de reuniões de coordenadores e direção geral

- Reunião e vídeo conferencia com o Procurador institucional referente a avaliação do Mec.

- Reuniões e videos conferencias referente a POCV,

- Participação como banca para seleção de professores substituto- Alimentos, ciência e tecnologia.

- organização de horários de aulas e divisão de turmas.

- Realização de reunião com os professores do eixo para organização dos eventos que ocorrerão em 2018-2.

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
71	Núcleo Docente Estruturante cursp Superior de Tecnologia em Alimentos	0.5
70	Colegiado do Curso superior de Tecnologia em Alimentos	0.5

**Subtotal: 1.00**

### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Foram realizada reuniões semanais visando atualização do PPC e reorganização da matriz curricular do curso superior de tecnologia em alimentos, bem como buscar uma alternativa para implantação da curricularização no curso.

#### 4.3 Representação (não informado)

##### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

#### 5. Capacitação (não informado)

##### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Não foi possível realizar atividades de capacitações neste semestre devido a falta de carga horaria.

#### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 10/08/2018 20:42:17

Avaliador: andreia.hoepers

#### Informações sobre preenchimento do plano

##### Preenchimento inicial

19/02/2018 18:53:46

##### Última alteração

02/08/2018 12:05:25