

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Marli da Silva Santos
Siape:	393862
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	35.5	3. Atividades de Extensão	0
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	3.5
2. Atividades de Pesquisa	1	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	Técnico	Técnico em Alimentos	Controle de qualidade na indústria de alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Bioquímica Geral	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Desenvolvimento de produtos	Não	60	60	3
Periódica	Não	Pós-Graduação	Ciências e Tecnologia em Alimentos	Desenvolvimento de produtos	Não	15	60	0.75
Periódica	Não	Pós-Graduação	Ciências e Tecnologia em Alimentos	Produtos de origem vegetal	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos IEM	processamento de frutas e hortaliças turma 1 e 2	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos IEM	processamento de frutas e hortaliças turma 1 - aulas práticas	Não	20	60	1
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos IEM	processamento de frutas e hortaliças turma 2 - aulas práticas	Não	20	60	1

Subtotal: 13.25

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

A unidade curricular de Controle de qualidade na indústria de alimentos foi ministrada na turma do terceiro ano do curso técnico em alimentos, onde foi adotado a metodologia ativa de aprendizagem baseada em equipes como estratégia pedagógica. A formação dos grupos respeitou individualidades dos estudantes. Essa estratégia teve objetivo de potencializar a aprendizagem por meio da interação entre os estudantes durante a elaboração de um manual de boas práticas de fabricação de empresas familiares locais ou local de trabalho dos estudantes. Além do manual os alunos também realizaram o planejamento de controle de qualidade através da aplicação do ciclo PDCA.

Para unidade curricular de Bioquímica geral a metodologia adotada foi Instrução entre Pares e trabalho em equipe, visando aumentar a integração dos quatro estudantes PCd da turma tanto nas aulas teóricas como nas aulas práticas. Também foi adotado a construção de mapa mental visando a fixação do conteúdo. Ao desenvolver metodologias ativas de aprendizado, os estudantes conseguiram aproveitamento satisfatório, sendo o trabalho em equipe e a Instrução entre Pares os recursos que despertaram interesse e motivaram a participação dos estudantes.

Na unidade curricular de desenvolvimento de produtos foi adotada aprendizagem baseada em problemas, com a realização de atividades guiadas, cujo objetivo é preparar os alunos para resolverem questões do mundo real.

As unidades curriculares da Pós Graduação em Ciência e Tecnologia em Alimentos a metodologia utilizada foi baseada em projetos e sala de aula invertida, tanto nas aulas teóricas como nas práticas.

A Unidade curricular de processamento de frutas e hortaliças foi abordada utilizando aulas teóricas expositivas, atividade prática em equipes e complementada com discussão em grupo dos estudos de caso abordados nas aulas práticas.

Além dessas unidades curriculares ainda foi ministrado 55% da carga horária unidade curricular de Microbiologia geral para a turma do 2º período do curso de tecnologia em alimentos. Essa unidade curricular foi abordada considerando a heterogeneidade da turma. A metodologia abordada foi Instrução entre Pares e trabalho em equipe, visando aumentar a integração dos quatro estudantes PCd da turma tanto nas aulas teóricas como nas aulas práticas.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13.25

Subtotal: 13.25

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Planejamento das aulas e elaboração das aulas slides, artigos entre outros.

Foram realizadas adaptações de materiais para os Estudantes PCd

Elaboração de materiais de revisão e atividade avaliativa

Organização das aulas práticas.

Correção de atividades de revisão e avaliativa.

correção de relatórios.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Supervisão e orientação direta de estágio	Gabriele e Alexandra	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Curso Técnico em Alimentos	3

Subtotal: 9.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

O horário de atendimento extraclasse foi mais utilizado para atendimento de alunos Pcd especialmente a acadêmica Marina.

Foram concluídas as orientações das alunas Bruna Corrêa e Gabriele dos Santos.

A conclusão da orientação de projeto integrador foi concluída com êxito.

Além dessas atividade ainda participei de Banca de defesa de TCC do Aluno Alcemir Nabir Kowal - curso de pós graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável.

Participei de varias Bancas de defesa Projeto integradores do curso técnico e defesa de pré projeto do curso superior de tecnologia em alimentos

Participei de banca de defesa de alguns TCE do curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

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 de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificado pela instituição	CTAgro - Ciência e Tecnologia Agroalimentar		Endereço para acessar este espelho: dgp.cnpq.br/dgp/espelho/grupo/2659244918131164	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Foi realizado atualização do grupo de pesquisa.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

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 da Direção-Geral do Campus Canoinhas N° 124, de 6 de julho de 2023	Comissão Avaliadora de Extraordinário Aproveitamento nos Estudos (EAE) do Componente Curricular de ANÁLISE DE ALIMENTOS do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, conforme Art. 160 do Regulamento Didático Pedagógico do IFSC	1
Portaria do(a) Reitor(a) N° 1829, de 23 de junho de 2023	Banca de Avaliadores Ad Hoc dos Programas e Projetos de Ensino no IFSC	0.5

Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 124, de 6 de julho de 2023	Comissão Organização do VII Workshop em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Câmpus Canoinhas, organizado pelo Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia	1
---	--	---

Subtotal: 2.50

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 124, de 6 de julho de 2023: Foi elaborado e realizado a avaliação da acadêmica

Portaria do(a) Reitor(a) N° 1829, de 23 de junho de 2023: emiti parecer na atividade de ensino: '\\LABORATÓRIO DE ANTROPOMETRIA\\' promovida pelo(a) COORDENADORIA DE ESTÁGIO E ASSISTÊNCIA AOS DISCENTES - CTE

Portaria da Direção-Geral do Câmpus Canoinhas N° 124, de 6 de julho de 2023: Foram realizadas as atividades delegadas.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	54/ 2021	colegiado do curso Superior de tecnologia em alimentos	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Particpei das reuniões agendadas.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 07/03/2024 09:52:41

Avaliador: depe.can

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
19/10/2023 18:03:07	15/12/2023 12:20:51