

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2016/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Marli da Silva Santos
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	AGROINDÚSTRIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	23	4. Gestão e Representação	15
2. Atividades de Pesquisa	0	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	Técnico	Agroindústria	Processamento de leite e derivados	Não	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Bioquímica Geral	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Processamento de doces de Frutas	Técnicas de processamento	Sim	20	55	1

Subtotal: 9.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
<p>As aulas dos cursos regulares foram realizadas conforme planejadas: Nas Aula de PLD para Curso Técnico em Agroindústria foram realizadas todas as aulas práticas previstas intercalando teoria e prática. Dentro do Conteúdo de Higiene e Sanitização incluído uma visita técnica onde os alunos participantes puderam constatar a importância dos conhecimentos obtidos no componente curricular.</p> <p>Para realização das atividades praticas do FIC houve a necessidade da realização de ajustes devido a falta de gás nos nos laboratórios.</p> <p>- Foram ministradas oficinas praticas pra finalização do curso FIC merendeiras nos dias 10/11 e 24/11.</p> <p>- Foi realizado uma visita técnica com os alunos no sábado 03.09.16 letivo no laticínio Anila.</p> <p>- Foi ministrado oficina sobre aproveitamento integral de alimentos na SNCT.</p>

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8

Subtotal: 8.00

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

As atividades de organização de ensino foram realizadas conforme planejadas porém vale destacar que a carga horária destinada para essa atividade é insuficiente sempre ultrapassaram a carga horária prevista, pois trata-se de assuntos diversificados e complexos, necessitando de realização de estudos e dedicação, além de serem ministrados pela primeira vez.

- Elaboração da apostila do curso FIC com roteiros das aulas práticas de processamento de doces e conservas. O resultado final foi satisfatório.

-As aulas do componente curricular processamento de leite do curso técnico em Agroindústria foram elaboradas visando a interação entre as aulas teórica e práticas. Foi possível realizar as seguintes atividades práticas no decorrer do período: (análise físico-química e fraudes, produção de doce de leite, produção de leites fermentados (iogurte e bebida láctea) Processamento de queijo Minas Frescal, aproveitamento do soro (produção de ricota e bebida láctea não fermentada). Produção de doce de leite pastoso e de corte.

- A elaboração das aulas do Componente curricular Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos teve como objetivo central Proporcionar aos alunos conhecimentos técnico-científicos sobre higienização, bem como mostrar a importância dos fatores importantes na elaboração de um Plano de Higienização para qualidade operacional da indústria, mostrar em especial as etapas do processo de higienização, métodos de higienização, bem como agentes químicos e agentes sanitizantes utilizados nos processos de higienização: ação, eficiência; qualidade da água e legislação pertinente. Buscou desenvolver reflexões sobre a qual a importância do conhecimento em Higienização de um profissional da indústria de alimentos.

-Na Elaboração das aulas do Componente curricular Bioquímica Geral buscou-se proporcionar ao aluno uma visão geral e sistemática da composição da matéria viva e de seus agentes de transformação, visando uma maior e melhor compreensão dos fenômenos relacionados, com intuito de dar suporte para os componentes curriculares dos próximos semestres.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	alunos do curso de tecnologia em alimentos	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Alunas do Superior em Alimentos RHAINÉ NAYRA MOCELIM e MARINA RAFAELA RUTHES	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

-Com relação a reuniões: Participei de todas as reuniões previstas POCV, direção geral, núcleo pedagógico, Coordenadores e de Coordenação de curso

-Orientação de estágio: Foi realizada visita ao Moinho para verificar o desempenho das estagiárias.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Não foi realizado nenhum projeto de pesquisa durante o período

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e tradução de produtos de extensão (vídeos, livros, apostilas, cartilhas, manuais, entre outros)	Apostila do Curso Processamento de doces e conservas vegetais			1

Participação em ações de extensão	2º Work Shop de Ciência e Tecnologia em Alimentos			1
-----------------------------------	---	--	--	---

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

_ Foi elaborada uma apostila com aos conteúdos das aulas práticas desenvolvidas no curso facilitando desta forma o acompanhamento e a compreensão dos alunos.

- O 2º Workshop: O evento foi realizado nos dias 21 e 22/09 das 18:30 as 22:30h, sendo que os trabalhos iniciaram-se em maio com elaboração e submissão de projeto para Fapesc, bem como confecção de logotipo elaboração e distribuição de convites para autoridades, buscas palestrantes colaboradores voluntários etc. Contamos com a participação de 272 participantes : 43,9% internos e 56,1% externos. O evento teve vários pontos positivos e foi realizado com êxito. Nesse ano foram realizadas várias palestras por empresários e pesquisadores locais e de outras localidades mesmo com grande dificuldade na organização, por falta de conhecimento dos tramites internos do Campus o qual gerou muitas criticas, o evento foi de grande importância para os nossos alunos e para a integração do grupo.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
683	Coordenação Superior de Tecnologia em Alimentos	FCC	10

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

-Durante o semestre foram realizadas as seguintes atividades: - Participação em web conferência sob POCV; - Participação em reunião com a Direção Geral; - Reunião com a comissão para elaboração do PPC de especialização do eixo alimentos.- Definição da matriz curricular; - Elaboração de horário para o segundo semestre letivo. - Elaboração de reunião com os professores para organização das atividades no início do semestre.

Durante o mês de agosto de foram realizadas as seguintes atividades além das atividades docentes: - Reunião de coordenação para a organização do Workshop de alimentos - Reunião com a direção geral;

- Reunião para avaliação do RPSAD com DEPE
- Participação de ambientação no Campus Jaraguá
- Reunião para definição das datas de realização das oficinas merendeiras (Amplanorte)
- Reunião definição de oficinas do eixo alimentos para SNCT
- Avaliação de requerimentos dos alunos com emissão de pareceres a secretaria acadêmica. - Organização das visitas técnicas.
- Reunião capacitação pedagógica PDI, RDP, LDB e resolução 06/09/16.
- Foi providenciado parcerias para realização do 2º Workshop de alimentos devido a não aprovação do projeto e a falta de recursos.
- Busca de parcerias para aquisição dos insumos para o curso FIC de Processamento de vegetais.
- Reunião para fazer projeção de carga horária de 2017-1 e decisão de ofertas de Fic para 2017-1
- Reunião para avaliação da sugestão de regulamento para pontuação das atividades complementares do curso superior para que esse processo não seja realizado de forma subjetiva e discussão da sobre a elaboração de regulamento de estágio (viabilizar formas de aluno apresentar o estágio curricular obrigatório.
- Participação de reunião no GT de Evasão -Realização de avaliação de desempenho dos professores(entrevistas) na Intranet.
- Reunião de coordenação para redistribuição das aulas, devido a saída da Professa Cristiany, e verificar a necessidade de chamar ou não professor substituto da profa. Cleoci que está afastada para doutorado.
- Realização de ajustes e envio no PPC no novo formulário do CEPE (Para o Prof. Campanini) conforme solicitação da direção de ensino.
- 2 visitas domiciliar para aluna licença maternidade do segundo período de tecnologia em alimentos(Bairro Jardim Esperança)
- 5 visitas domiciliar ao aluno do quarto período do curso superior de tecnologia em alimentos(licença para tratamento de saúde (Município de major Vieira). O objetivo das visitas foi levar e buscar as atividades dos professores que ministram aulas aos alunos. - Visita no Moinho Catarinense para verificar o andamento das atividades de estagio das alunas do curso superior de tecnologia em alimentos. -Realização de reunião do eixo com o objetivo de organizar o próximo semestre (2017-1),data do 3º Workshop de alimentos.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
22	Encargos atividades de laboratório laticínios	1
15	Comissão de Divulgação	1

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Portaria 22 - solicitação de aquisição de um cilindro de gás e instalação dos equipamentos que ainda não estão em funcionamento.

Portaria 15- Foram realizadas oficinas de divulgação no supermercado Bruda.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	58	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	57	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Representações externas	69	GT fruticultura - EPAGRI	1

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Portaria 69 - Participei de uma reunião na Epagri Gt Fruticultura e em andamento projeto de pesquisa sobre valorização de frutos nativos regionais juntamente com pesquisador da Embrapa.

Portaria 57- Foram realizadas vários encontros durante o semestre para elaboração dos regulamentos das atividades complementares e estágio curricular obrigatório.

Portaria 58- Foram realizadas reuniões para a aprovação e ajustes dos regulamentos das atividades complementares e estágios os quais passarão pela aprovação do colegiado do Campus.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

- Foi realizada capacitação (ambientação) em Jaraguá e as atividades do Moodle foram realizadas, mesmo fora do horário de trabalho, devido a falta de tempo durante o expediente.

- Inicialização de curso EAD composto por três módulos sobre processamento de matéria-prima agroindustrial de origem vegetal ofertado pela UFV (Minas Gerais).Com a finalidade de obter mais subsidio para ministrar aulas no curso de Formação Inicial Continuada, Processamento de doces e conservas vegetais, uma vez que a turma desses cursos são muito heterogenia, onde temos alunos de diversos níveis de conhecimentos e diferentes faixa etária de idade.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 13/02/2017 15:10:13

Avaliador: juliete.linkowski

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
18/08/2016 21:21:42	22/12/2016 00:13:18