

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2023-1

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	26	3. Atividades de Extensão	0.49
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	8.5
2. Atividades de Pesquisa	5	5. Atividades de Capacitação	0.01

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	FIC	Curso de extensão	Rotulagem de alimentos	Não	20	60	1
Periódica	Não	Graduação	Graduação	Atividade de Extensão I	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Graduação	Graduação	Tecnologia de Grãos, cereais, raízes e tubérculos - 3 e 5 semestre	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Integrado em alimentos	Tecnologia de grãos, cereais e panificação	Não	40	60	2
Periódica	Não	FIC	Curso de extensão	Boas práticas de Manipulação de alimentos para merendeiras no município de Tigrinhos/SC.	Não	40	60	2

Subtotal: 9.50

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

No semestre letivo 2023.1 as atividades de ensino ofertadas ao curso de graduação em Tecnologia de Alimentos foram: Tecnologia de grãos, cereais, raízes e tubérculos e Atividades de Extensão I. A UC Tecnologia de grãos, cereais, raízes e tubérculos (60 h) foi ministrada com êxito, buscando-se conciliar as atividades práticas (aulas de classificação de grãos, gelatinização de grânulos de amido, produção de pão de queijo com diferentes proporções de polvilho doce e azedo). Toda a parte prática tornou-se importante para complementar a teoria que foi trabalhada segundo a ementa da UC no PPC vigente do curso.

A UC de Atividade de Extensão I (total 60 h) foi trabalhada juntamente com a professora Tahis Regina Baú (denominadas professoras orientadoras). Essa UC foi trabalhada de maneira prática por meio da elaboração do projeto de extensão na área de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Foi firmada a parceria com a prefeitura municipal de São Miguel do Oeste para a execução de um curso intitulado SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM CRECHES E ESCOLAS DA EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO OESTE/SC. Todas as etapas de execução do projeto foram orientadas pelas professoras Mariangela e Tahis e executadas pelos estudantes. O curso foi realizado no dia 19/05/2023 no IFSC câmpus SMO com êxito. Por meio deste curso os estudantes compreenderam a importância da extensão acadêmica no desenvolvimento social e econômico e aplicaram os conceitos de boas práticas de produção de alimentos de acordo com as necessidades de manipuladores de alimentos de acordo com a comunidade.

No semestre letivo 2023.1 a atividade de ensino ofertada ao curso técnico integrado em alimentos a UC Tecnologia de grãos, cereais e panificação (total 80h) foi dividida com a professora Roberta Garcia Barbosa em 2 etapas de 40h. Na primeira etapa a professora Mariangela assumiu trabalhando a ementa do curso de forma alinhada teoria-prática pois o curso era oferecido em 2 ou 4 aulas seguidas com uma turma grande (33 estudantes). Dessa forma, para não tornar a UC cansativa, eram oferecidas as aulas teóricas nas primeiras duas aulas com as aulas práticas nas duas últimas aulas. As aulas resultaram bastante positivas no processo de ensino-aprendizagem com diversificação e interação dos estudantes no desenvolvimento e aplicação das atividades avaliativas.

As atividades de ensino em cursos de extensão foram ofertadas em Tigrinhos/SC. O projeto intitulado Boas práticas de Manipulação de alimentos para merendeiras no município de Tigrinhos/SC foi realizado com êxito em um dia inteiro. O curso foi ministrado com a professora Keli Cristina Fabiane.

Atividades de curso FIC - Curso de extensão com o tema Rotulagem de alimentos foi realizado juntamente com a professora Stefany Arcari Grützmänn. Este curso foi bastante interessante da comunidade da área da indústria e vigilância em alimentos. Além disso, o conteúdo a ser elaborado para a aula demandou bastante tempo de preparo exigindo bastante leitura e interpretação das novas instruções normativas da ANVISA recentemente vigentes. O público tinha bastante dúvidas o que exigia cada vez mais estudos e preparo por parte das professoras. Todas as atividades foram realizadas com êxito.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.5

Subtotal: 9.50

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

No semestre letivo 2023.1, 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 para atualização dos assuntos. Esse processo de elaboração exigiu bastante esforço e cuidado demandando bastante tempo para que ocorresse com êxito o alinhamento teórico-prático com apoio do corpo técnico de laboratório.

A unidade curricular de Atividades de Extensão I demandou bastante tempo para treinamento dos discentes extensionistas. Foram realizados treinamentos presenciais sobre o assunto e forma de abordagem para que os estudantes extensionistas pudessem conduzir com segurança a transposição do conhecimento adquirido durante o curso de Tecnologia em Alimentos.

O curso FIC de rotulagem também demandou bastante dedicação para preparo de conteúdo de aula, leitura e interpretação de atos normativos. Todas as atividades de organização ao ensino foram realizadas alcançando êxito.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Às quintas-feiras das 14h00-16h00	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 NICOLodi, CAROLINA ANSELMINI MÜLLER, ISADORA STASIAK CARNETTI e JULIA MARA PREVIDI	1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Coorientação de trabalho de PI cuja orientação será da professora Luciana Senter. Nomes dos estudantes serão inseridos assim que definidos o grupo para participar do PI.	1

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

No semestre letivo 2023.1:

*Atendimento extraclasse foi realizado presencialmente às quintas-feiras das 14h00-16h00 e de acordo com a demanda dos estudantes nos grupos de whatsapp das turmas de acordo com a unidade curricular. 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 cálculo da nota (uma vez que a média era calculada no excel, posteriormente transposto para o sigaa conforme explicado no primeiro dia de aula em todas as unidades curriculares.

*Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento): previamente marcadas com a coordenação ou direção para a condução dos assuntos da pauta de acordo com a reunião foram realizadas com êxito e a professora suplente se fez presente substituindo em duas reuniões no colegiado respectivamente a professora Roberta Barbosa e a professora Patrícia Schons.

*Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação Tecnologia em alimentos) - título do trabalho: REVESTIMENTOS NATURAIS E SUSTENTÁVEIS DE AÇÃO ANTIFÚNGICA NA PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MORANGOS. Por se tratar de uma área de conhecimento pouco explorada e inovadora para os estudantes EDUARDA POMATTI, EVANDRO BARBIERI e GUSTAVO DOS SANTOS, estes apresentaram inicialmente alguma dificuldade de entender o propósito do trabalho e as análises a serem realizadas. Com o tempo dedicado às orientações presenciais e reuniões não presenciais foi construído o projeto de trabalho teórico que será colocado em prática no semestre 2023.2.

*Orientação de projeto integrador (curso técnico em alimentos): título do trabalho: QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE FRUTAS DE MORANGOS PRODUZIDOS EM PROPRIEDADE FAMILIAR NO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTE-SC. Esse trabalho foi idealizado pelo grupo das estudantes RENATA NICOLodi, CAROLINA ANSELMINI MÜLLER, ISADORA STASIAK CARNETTI e JULIA MARA PREVIDI e dessa forma o processo de orientação foi muito mais fácil uma vez que as próprias estudantes buscavam as informações atualizadas para discutir nas reuniões de grupo previamente marcadas com a orientadora e coorientadora professora Francieli Cardoso.

A Coorientação de trabalho de PI cuja orientação será da professora Luciana Senter não foi realizado pois não houve formação de grupo conforme descrito no projeto inicial.

A professora Mariangela foi convidada no mês de abril de 2023 para ser coorientadora do TCC EXTRAÇÃO E APLICAÇÃO DO CORANTE DA PITAYA VERMELHA (*Hylocereus polyrhizus*) EM SORVETE cuja orientadora é a professora Roberta Barbosa. Os estudantes envolvidos no TCC são: Diéssica da Fonseca Messa e Leandro Feltes.

Todas as atividades de apoio ao ensino foram realizadas alcançando 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
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Desenvolvimento de geleia diet de jabuticaba.	Emelyne Victória da Silva, Marieli Gasperin e Milena Galvan Kovalski.	O PI foi defendido no semestre 2021.2 e o material de artigo será formatado e tem potencial de ser	1
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, 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: https://intranet.ifsc.edu.br/images/file/SMOApoioGruposPesquisas2022Resultado_Final.pdf	4

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

No semestre letivo 2023.1:

O artigo de Desenvolvimento de geleia diet de jabuticaba não deu segmento esse semestre.

Apesar de não conseguir enviar o artigo, realizou-se atividades de coordenação do projeto de pesquisa Edital interno PISMO2956-2022 EDITAL Nº 15/2022/Apoio a Grupos de Pesquisa/SMO (16/12/2022 a 20/12/2023). Título do trabalho: 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. Com o tempo dedicado às orientações e reuniões presenciais foi construído o projeto de trabalho teórico com os discentes responsáveis que será colocado em prática no semestre 2023.2. Esse Projeto é fruto das orientações de Projeto integrador no médio integrado em alimentos e de TCC no CSTA.

Além disso foi necessário tempo para a escrita do projeto de pesquisa não relatado no PSAD mas relatado no RSAD 2023.1. Tal projeto foi submetido PVSMO3187-2023 Edital nº 02/2023/PROPI - Universal (01/09/2023 a 31/08/2024) com o título - Desenvolvimento de um secador para levedura residual de cervejaria para reaproveitamento em nutrição animal. Grupo de professores envolvidos: Jean Pinho, Luciana Senter e Mariangela de Fátima Silva.

3. Atividades de Extensão

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

Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com resolução específica vigente (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Programa)	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		CR019-2023	0.49
---	--	--	------------	------

Subtotal: 0.49

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

A 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 foi realizada no dia 06/02/2023 o dia todo. O curso teve o êxito no objetivo de capacitar e atualizar as merendeiras de creches e escolas do município de Tigrinhos quanto às boas práticas de manipulação de alimentos em concordância com as exigências da Vigilância Sanitária.

Outro projeto de extensão - CR008-2023 SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM CRECHES E ESCOLAS DA EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO OESTE/SC foi planejado, estruturado e executado no semestre 2023.1 juntamente com os estudantes cursistas da UC Atividades de extensão I. O objetivo desta proposta foi Capacitar as merendeiras de escolas e creches de São Miguel do Oeste-SC com mini curso de boas práticas de manipulação. As professoras Tahis e Mariangela se reuniram com as nutricionistas do município para levantamento de demanda. Merendeiras de 6 escolas e creches municipais participaram da capacitação, abordando temas do cotidiano de trabalho. Os alunos extensionistas ANA JULIA FRIZZO, ANDRÉIA DISEGNA, GEÓRGIA STEFHANY RIBEIRO ESCHEMBACH, LUCAS STEFFEN, MARIELI GASPERIN participaram de todas as etapas, como a elaboração do projeto de curso, definição de temas, elaboração de material didático, ministração da capacitação, realização da avaliação e produção de relatório final com êxito.

Todas as atividades de extensão foram realizadas com êxito.

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

Nada consta.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 88 de 26 de abril de 2022	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° 21, de 7 de março de 2022.	Comissão Técnica de Análise, Avaliação e acompanhamento dos processos licitatórios realizados pelo Campus São Miguel do Oeste do IFSC.	1

Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 18, de 18 de fevereiro de 2022	Membro do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste.	1
Comissão Própria de Avaliação (CPA)	Portaria do Reitor N° 1269 de 4 de maio de 2022	Representante docente e coordenadora da CPA SMO	2
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 70, de 8 de abril de 2022	servidora com encargo de responsabilidade pelo Laboratório de Bromatologia (LABRO-SMO) do Câmpus São Miguel do Oeste.	1.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 66, de 7 de abril de 2022.	professora responsável pelo Trabalho de Conclusão de Curso II, no curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste	2

Subtotal: 8.50

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As atividades de representação por portarias no semestre letivo 2023.1 serão discutidas a seguir:

*Portaria da Direção-Geral do Câmpus São Miguel do Oeste N° 88 de 26 de abril de 2022 constituição do Núcleo Docente Estruturante - NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFSC Câmpus São Miguel do Oeste. A professora compareceu às realizadas reuniões presenciais, acompanhou e participou das discussões sobre os assuntos do CSTA bem como decisões de grupo de docentes da área de alimentos.

*Comissão Técnica de Análise, Avaliação e Acompanhamento dos processos licitatórios realizados pelo Campus São Miguel do Oeste do IFSC: juntamente com a técnica de laboratório Larissa Becker que me auxiliou na aquisição de micrômetro bem como auxiliar demais docentes na descrição licitatória de itens de laboratório para aquisição futura. As atividades foram bem conduzidas.

*Membro do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste: membro suplente deste colegiado. Sempre que possível (quando não havia choque de horários com atividades de ensino) a professora Mariangela participou das reuniões para acompanhar e participar das discussões sobre os assuntos.

* Representante docente e coordenadora da CPA SMO: A comissão Própria de Avaliação Local do Câmpus São Miguel do Oeste (SMO) formada pelos servidores Mariangela de Fátima Silva (representante Docente) e Maria Lucia de Souza (representante TAE) e Felipe Belegante (representante discente). A comissão foi responsável pela divulgação do questionário a pesquisa de autoavaliação institucional e elaboração do relatório final de 2022 (publicado no ano 2023). Este relatório teve o objetivo de registrar a percepção da comunidade interna do IFSC quanto ao desenvolvimento das atividades realizadas pela instituição, no ano de 2022 sob a ótica dos três segmentos da instituição: Docentes, Estudantes e Técnicos administrativos (TAE's). O relatório se encontra disponível no link :
<https://depe.smo.ifsc.edu.br/wp-content/uploads/2019/04/Relat%C3%B3rio-Final-Pesquisa-CPA-Ano-Letivo-2022-C%C3%A2mpus-S%C3%A3o-Miguel-do-Oeste.pdf>

*servidora com encargo de responsabilidade pelo Laboratório de Bromatologia (LABRO-SMO) do Câmpus São Miguel do Oeste: auxílio da técnica de laboratório Larissa Becker na atividade de atualização de patrimônio do laboratório de bromatologia.

*professora responsável pelo Trabalho de Conclusão de Curso II, no curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Treinamento em serviço		Mesa Redonda Online Conexão FEA - "Redução de Gordura, Açúcar e Sódio nos Alimentos: Nova Rotulagem". Realizada no dia 28/03/2023 com duração de 3 horas e oferecida pela Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. Essa mesa redonda é importante para os cursos de extensão e FIC a serem ofertados pelo IFSC na área da nova rotulagem de alimentos.	0.01

Subtotal: 0.01

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Participação como ouvinte da Mesa Redonda Online do curso "Redução de Gordura, Açúcar e Sódio nos Alimentos: Nova Rotulagem". Realizada no dia 28/03/2023 com duração de 3 horas oferecida pela Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. Essa mesa redonda foi importante para os cursos de extensão e FIC a serem ofertados pelo IFSC na área da nova rotulagem de alimentos.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 06/09/2023 22:56:14

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
14/04/2023 11:17:10	28/08/2023 07:29:08