

TERCEIRO PERÍODO

TA 23 - Práticas Extensionistas

Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula Teórica	Hora-aula Prática Profissional	Hora-aula EaD
40	33,33	2	P	0	40	0

EMENTA

Abordar o significado, no contexto do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, de práticas de Pesquisa, Ensino e Extensão, desenvolvendo projetos parciais que devem compor um trabalho final integrando o ensino, pesquisa e extensão. Abordar de forma integrada pelo menos duas disciplinas vinculadas ao projeto final, com uma temática multidisciplinar com objetivo de publicar um trabalho técnico-científico final. As disciplinas vinculadas ao projeto final podem ser: Introdução à tecnologia em Alimentos, Bioquímica de alimentos e Microbiologia básica. O/a docente orientador/a do projeto será o/a docente responsável pela disciplina.

OBJETIVOS

Desenvolvimento de atividades de extensão sob a orientação de um professor para promover o desenvolvimento de ações articuladas a partir de vivências e a aplicação de conhecimentos numa perspectiva interdisciplinar. Intensificar o exercício de atividades extensionistas, visando o desenvolvimento de autonomia intelectual e acadêmica do discente. Estruturação, apresentação e publicação de um trabalho técnico-científico final, assim como o desenvolvimento de habilidades de expressão escrita e oral.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Apresentação da disciplina. Conceitos de prática extensionista.

Metodologias para elaboração e operacionalização de projetos, instrumental teórico-prático para a pesquisa, coleta, sistematização, análise dos dados e atividade prática social.

Tipos de prática extensionista : programas, projetos (vinculados ou não a programas), cursos, eventos ou prestação de serviços ou produtos.

Estudos de casos de práticas extensionistas exitosas.

Elaboração, desenvolvimento, apresentação e publicação de projetos de extensão supervisionados.

Apresentação e publicação de um trabalho técnico-científico final, numa perspectiva interdisciplinar de pelo menos dois dos seguintes conteúdos curriculares: Introdução à tecnologia em Alimentos, Bioquímica de alimentos e Microbiologia básica.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas dialogadas em grupo, desenvolvidas para referencial teórico do conteúdo curricular. Os estudantes serão divididos em grupos (3 a 4 pessoas) e, coletivamente, serão definidos dois temas para a realização da atividade para discussão e estudo de casos exitosos de práticas extensionistas.

Vídeos temáticos de experiências extensionistas que servirão de introdução aos temas desenvolvidos nas aulas. Apresentação de atividades de comunicação científica (produção de vídeo e cartilha de comunicação científica). 50% do grupo trabalhará na construção de vídeos e outros 50% na elaboração de cartilha sob orientação do professor. Ao final, os grupos apresentarão e publicarão trabalho técnico-científico final, e os resultados serão divulgados na página do Ifal e nas redes sociais.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM

As avaliações serão desenvolvidas por meio da apresentação das atividades solicitadas ao decorrer da disciplina e desenvolvimento das ações extensionistas e elaboração publicação do trabalho técnico-científico final e dos resultados serão divulgados na página do Ifal e nas redes sociais. Esse processo de avaliação continuada resultará em duas verificações de aprendizagem, que resultarão em duas notas de verificações de aprendizagem (VA1 e VA2) e será obtida a média semestral (MS), através da equação:

$$MS = (VA1 + VA2) / 2 = 7,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Semestral (MS) igual ou superior a 7,0 (sete), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas.

Será concedida apenas 01 (uma) avaliação substitutiva que versará sobre o conteúdo programático referente à avaliação não realizada pelo aluno e ocorrerá no período previsto no Calendário Letivo. Será submetido à prova final (NPF), o aluno que obtiver média semestral (MS) maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento).

O cálculo da Média Final (MF) dar-se-á através da seguinte equação: MF=

$$(MS + NPF) / 2 = 5,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 5,0 (cinco), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas (Artigo 75, Capítulo IX das Normas de Organização Didáticas da Portaria N ° 424/GR, de 15 de abril de 2010 do Ifal).

RECURSOS NECESSÁRIOS

Sala de aula com projetor e computador. Quadro branco e caneta para quadro branco. Variado conforme atividade de extensão desenvolvida.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas. 184 p. ISBN: 9788522458233.
2. BRASIL Ministério Da Educação. **Extensão universitária: organização e sistematização**. Belo Horizonte: Coopmed. 112 p. ISBN: 9788585002916.
3. VASCONCELLOS, Celso dos Santos. **Planejamento: projeto de ensino-aprendizagem e projeto político pedagógico**. São Paulo: Libertad Ed. 205 p. (Cadernos pedagógicos do Libertad, 1) ISBN: 9788585819071.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. RAMALHO, Vitória Régia R. de Albuquerque Rocha. **Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão no Ifal: a realidade do campus Santana do Ipanema**.

Maceió: Ifal. 34 f. Monografia (Especialização em docência) Ifal, Trabalho em formato de arquivo.

2. ABREU, Magno Luiz de. **A importância da extensão na educação profissional: o saber e o fazer na prática educativa.** Maceió: Ifal. 17 f. Monografia (Especialização em Docência na Educação Profissional a distância) Ifal.