

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Manoela Alano Vieira
Siape:	
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	34.13	4. Gestão e Representação	2.3
2. Atividades de Pesquisa	3.57	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	FIC	Formação Continuada em Tecnologia para a Elaboração de queijos, vinho e salame.	Elaboração de vinho	Sim	20	55	1
Periódica	Não	FIC	Formação Continuada em Tecnologia para a Elaboração de queijos, vinho e salame.	Elaboração de salame	Sim	20	55	1
Periódica	Não	FIC	Formação Continuada em Tecnologia para a Elaboração de queijos, vinho e salame.	Elaboração de queijos	Sim	20	55	1
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para a Elaboração de alimentos saudáveis e/ou funcionais	Higiene e Boas Práticas de Fabricação	Não	10	55	0.5
Periódica	Não	FIC	Tecnologia para a Elaboração de alimentos saudáveis e/ou funcionais	Tecnologia na Elaboração de alimentos saudáveis e/ou funcionais	Sim	50	55	2.5
Periódica	Não	Técnico	Integrado em alimentos	Introdução a Tecnologia de alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Integrado em alimentos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Não	60	55	3

Periódica	Não	Técnico	Integrado em alimentos	Tecnologia de Vegetais	Sim	80	55	4
-----------	-----	---------	------------------------	------------------------	-----	----	----	---

Subtotal: 15.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As atividades de ensino foram realizadas conforme o planejado.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	14.13

Subtotal: 14.13

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades de organização de ensino foram realizadas conforme o planejado.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores		2

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

OS atendimentos extra classe foram e as reuniões de área forma realizadas conforme planejado.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Adição de biomassa de banana verde na qualidade do doce de leite pastoso sem lactose.	----	EDITAL No 03/2016/PROPPI	1
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Valorização do resíduo sólido do processamento de mandioca (Manihot esculenta Crantz): extração de pectina	Adria Craco	FAPESC - 05/2017 Apoio a projetos de pesquisa aplicados ao IFSC	0.3
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Elaboração de queijo tipo Gorgonzola e manutenção do mofo <i>Penicillium roqueforti</i> .	Sara Santana; Kauana Martine	EDITAL IFSC – Nº 34/2017/PROPPI/DAE	2.27

Subtotal: 3.57

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

A Elaboração e submissão do artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN do projeto intitulado como: \"Adição de biomassa de banana verde na qualidade do doce de leite pastoso sem lactose\" não foi realizada. Durante a escrita do projeto, foi percebido o erro nos dados da análise de gordura dos doces de leite, então os doces forma feitos novamente e submetidos a análise de lipídeos e aproveitando a oportunidade foi feito a análise de cor them. Como isso o trabalho ficou mais completo, sendo submetido a revista no próximo semestre.

O projeto intitulado como: \" Elaboração de queijo tipo Gorgonzola e manutenção do mofo Penicillium Roqueforti.\" Foi aprovado e desenvolvido de acordo com planejado.

o projeto intitulado como: \"Valorização do resíduo sólido do processamento de mandioca (Manihot esculenta Crantz):extração de pectina\" ainda não teve início devido atrasos burocráticos da FAPESC.

Elaborado, submetido e aprovado projeto de pesquisa para edital UNIVERSAL - IFSC intitulado como \" Elaboração de hidromel adicionado de diferentes concentrações de extrato de erva-mate.

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
18/2016	Coordenação do laboratório de leites e derivados	1
18/2016	Coordenação do laboratório de frutas e hortaliças	1
xxx/2018	PPC alimentos	0.3

Subtotal: 2.30

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Atividades realizadas conforme planejado como:

- Compra de itens de consumo faltantes do laboratório.
- O Grupo de trabalho para a elaboração de PPC da especialização em alimentos realizaram reuniões, discussões sobre o assunto e iniciaram a elaboração do PPC, com data prevista para finalizar no próximo semestre.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 31/07/2018 17:03:37

Avaliador: eliane.michieli

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

07/02/2018 21:38:07

Última alteração

25/06/2018 14:03:14