

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Manoela Alano Vieira
Siape:	1816887
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	32.5	3. Atividades de Extensão	0.3
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	6.1
2. Atividades de Pesquisa	0.9	5. Atividades de Capacitação	0.2

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	Técnico em Alimentos Integrado	Introdução a Tecnologia de Alimentos	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado	Análise de Alimentos	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos Integrado	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Não	40	60	2
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Produtos Funcionais	Trabalho de Conclusão de Curso	Não	45	60	2.25

Subtotal: 12.75

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Todas as aulas foram ministradas conforme o planejado. Foram realizadas inúmeras aulas práticas.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.75

Subtotal: 12.75

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Foram preparadas aulas teóricas, aulas práticas, testes de aulas práticas, correções de trabalhos, questionários, relatórios e projetos bem como feedback aos alunos.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	vários	2

Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Técnico em alimentos e pós graduação em alimentos	2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Fabiana, Maria Isabel, Luiza Eduarda	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Três trabalhos na Pós em alimentos	2

Subtotal: 7.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

No atendimento extra-classe de 2 horas semanais foi mais utilizado através da ferramenta whatsapp, onde este atendimento ocorreu em todos os dias da semana em horários diversos. As orientações foram principalmente para alunos que oriento no trabalho Integrador, do curso técnico, e alunos de pós para a realização do trabalho de conclusão de curso. O auxílio maior é na escrita dos trabalhos, auxílio e envio de projetos para o comitê de ética em seres humanos, realização de análise estatística dos resultados. As reuniões pedagógicas do curso técnico e da pós graduação foram realizadas conforme planejado.

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	Desenvolvendo alimentos saudáveis a partir de subprodutos alimentícios	-----	PIXXE3237-2023	0.2
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	CAPACITAÇÃO TEÓRICO PRÁTICA NA MANIPULAÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA DE ALIMENTOS	-----	PIXXE3237-2023	0.2
Participação na equipe editorial de revistas científicas Função: Editor geral	Membro do conselho editorial da revista Food Chemistry Advances	-----	site: https://www.sciencedirect.com/journal/food-chemistry-advances/about/editorial-board ,	0.2
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	"Aspectos funcionais dos alimentos"		Edital fluxo contínuo 04/2022	0.3

Subtotal: 0.90

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Foi escrito dois outros projeto da área de alimentos e enviado para edital PROPIDAE interno do campus, o qual inclui neste relatório. Senso que um foi aprovado intitulado como "\\\"Desenvolvendo alimentos saudáveis a partir de subprodutos alimentícios\\\" e o outro foi reprovado intitulado como "\\\" CAPACITAÇÃO TEÓRICO PRÁTICA NA MANIPULAÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA DE ALIMENTOS\\\". A reprovação foi devido ser considerado projeto de extensão e não pesquisa.

Tenho auxiliado como membro da equipe editorial de revistas científicas Função: Editor geral

O projeto intitulado como: "Aspectos funcionais dos alimentos" foi enviado conforme previsto para edital fluxo contínuo 04/2022, retornou para correção e foi aprovado para execução.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Capacitação em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos para merendeiras do município de Bom Jesus/SC.	---	CR005-2023	0.01
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Dia do Orgulho Nerd	---	EVxxx-2023	0.01
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Promovendo hábitos de alimentação saudável e segurança alimentar nas escolas.	JULIA LINHARES GABRIEL DE SOUZA BORGES RUBIA LUIZA PASSINATO	Aguardadno aprovação - FINANCIAMENTO INTERNO (2023_PROEX 01 - Apoio a Projetos de Extensão)	0.28

Subtotal: 0.30

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

O projeto foi elaborado e submetido ao Edital de FINANCIAMENTO INTERNO (PROEX Fluxo Contínuo), no entanto não foi executado pois foi somente CLASSIFICADO (APROVADO SEM RECURSOS).

Além do previsto participei dos seguintes projetos de extensão:

- Capacitação em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos para merendeiras do município de Bom Jesus/SC. Coordenador(a): ELIANE MARIA ZANDONAI MICHIELIN e

- Dia do Orgulho Nerd Coordenador(a): NAIRA ALICE ANDRADE ARRUDA\

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
Nº 117, de 24 de agosto de 2020	Responsável Pelo laboratório de leites e derivado	1
Nº 353 de 2 de fevereiro de 2023	Substituição por Licença Capacitação - Coordenadoria de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação - Câmpus Xanxerê	0.03
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Xanxerê Nº 135, de 29 de agosto de 2022	PROJETO DE ENSINO: MITOS E FAKE NEWS EM ALIMENTOS.	1
Portaria do(a) Reitor(a) Nº 867 de 10 de março de 2023	Comissão de avaliadores dos trabalhos submetidos para o SEPEI 2023.	0.6
Nº 113 de 1 de outubro de 2019	Responsável Pelo Coordenação da Pós em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais	1.47
Portaria nº 1571/2023	membros do Conselho Superior do IFSC	0.3
Portaria nº 1571/2023	Comissão Responsável pela Formulação e Acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Campus Xanxerê	0.7

Subtotal: 5.10

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades relacionadas a coordenação de curso de pós graduação envolvendo reuniões com discentes e docentes, montagem de horário, cadastro das disciplinas no sigaa, desempenho do aluno, participação em reuniões de gestão, entre outras atividades de minha competência, foram desempenhadas.

Particpei como Comissão de avaliadores dos trabalhos submetidos para o SEPEI 2023 conforme planejado

As atividades de organização do laboratórios, bem como orçamentos e estimativas foram realizadas conforme previsto.

A Substituição por Licença Capacitação - Coordenadoria de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação - Câmpus Xanxerê foi realizada pelo período solicitado e conforme planejado.

O projeto de ensino intitulado como "Fato ou Fake: alimentos" esta sendo executado conforme planejado, com reuniões e postagens semanais nas redes sociais.

A participação da Comissão Responsável pela Formulação e Acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Campus Xanxerê, foi realizada conforme planejado sendo realizadas reuniões a cada 15 dias e organização e distribuições de lanches aos alunos diariamente.

Além do planejado participei da eleição para concorrer como membro docente suplente para o consup o qual fomos eleitos. Particpei de uma reunião presencial em Florianópolis.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	Nº 49, de 26 de abril de 2022	Colegiado do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais do Câmpus Xanxerê.	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

A atividade a qual participo como membro do Colegiado do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos

Funcionais do Campus Xanxerê foi realizada conforme planejado, com reuniões e elaboração de atas das mesmas.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Grupo formal de estudos		Participação em grupo de pesquisa: Ciência e Tecnologia de Alimentos dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/6128983374980444	0.2

Subtotal: 0.20

Resumo das atividades: 5. Capacitação

A atividade como Participação em grupo de pesquisa: Ciência e Tecnologia de Alimentos foi realizado conforme planejado. Foram realizados algumas discussões presenciais e via whats app sobre novos projetos, novas legislações da área, novas metodologias a qual pretendemos implementar como a metodologia de capacidade antioxidante, bem como foi realizada leituras de artigos da áreas.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 11/08/2023 14:15:24

Avaliador: depe.xxe

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
14/04/2023 11:17:08	09/08/2023 14:12:10