

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Xanxerê
<b>Nome:</b>	Manoela Alano Vieira
<b>Siape:</b>	1816887
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	26.43	4. Gestão e Representação	4.57
2. Atividades de Pesquisa	9	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	Técnico	Tecnico integrado em alimentos	Introdução a Tecnologia de alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Tecnico integrado em alimentos	Tecnologia de produtos de origem vegetal	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Tecnico integrado em alimentos	Tecnologia de produtos de origem animal	Sim	80	55	4
Periódica	Não	FIC	Fic de Boas Práticas de Manipulação	Boas práticas	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	FIC	Tecnico integrado em alimentos	Tecnologia de bebidas	Não	8	55	0.4
Periódica	Não	FIC	FIC cerveja	Elaboração de cervejas artesanais	Não	2	60	0.11
Periódica	Não	FIC	FIC - ALIMENTOS SAUDÁVEIS E/OU FUNCIONÁIS	TECNOLOGIA NA ELABORAÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS E/OU FUNCIONÁIS	Não	50	60	2.73
Periódica	Não	FIC	FIC - ALIMENTOS SAUDÁVEIS E/OU FUNCIONÁIS	Boas práticas	Não	10	60	0.55

Subtotal: 12.19

#### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.24

Subtotal: 10.24

#### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2

Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores		1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

**Subtotal: 4.00**

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
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	1
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Elaboração e análise sensorial de hidromel adicionado de diferentes concentrações de extrato de erva-mate.	Maria Eduarda Roman Paludo e Livia dos Santos	Universal Nº 02/2018/PROPI	6
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Elaboração e análise sensorial de hidromel adicionado de diferentes concentrações de extrato de erva-mate.	Maria Eduarda Roman Paludo e Livia dos Santos	Universal Nº 02/2018/PROPI	1
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Elaboração de requeijão cremoso adicionado de probiótico	----	Trabalho integrador/2018	1

**Subtotal: 9.00**

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão (não informado)

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
18/2016	Coordenação do laboratório de frutas e hortaliças	2
105/2019	GT para elaboração da especialização em alimentos	0.3
XX/2019	Professora regente alimento 1	0.3
18/2016	Coordenação do laboratório de leites e derivados	1.97

**Subtotal: 4.57**

### 4.3 Representação (não informado)

## 5. Capacitação (não informado)

## PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 18/03/2019 14:10:44

Avaliador: eliane.michielin

**Informações sobre preenchimento do plano**

**Preenchimento inicial**

11/02/2019 17:57:34

**Última alteração**

13/03/2019 16:32:13