

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-1

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	27.5	4. Gestão e Representação	5.5
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	3
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	Pós-Graduação	Pós em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais	Trabalho de Conclusão de curso	Não	45	60	2.25
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos Integrado ao ensino médio	Introdução a Tecnologia de Alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos Integrado ao ensino médio	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	Não	80	60	4
Periódica	Não	FIC	Higiene e Manipulação de Alimentos	Microbiologia e Boas Práticas de Fabricação de Alimentos	Não	11	60	0.55
Periódica	Não	FIC	Higiene e Manipulação de Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não	12	60	0.6
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais	Pesquisa e Produção de Conhecimento II - pendencia	Não	7	60	0.35
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos Integrado ao ensino médio	Tecnologia de produtos de Origem vegetal	Não	40	60	2

**Subtotal: 11.75**

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.75

**Subtotal: 11.75**

1.3 Atividades apoio ao ensino
--------------------------------

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação de trabalho integrador intitulado: ALIMENTOS BIOFORTIFICADOS NO BRASIL E SUA IMPORTÂNCIA NO COMBATE À FOME OCULTA Alunas: CAROLINE PAGANI SOCCOL, LARYSSA REGINA COLETTI, LAURA ELIS PAGANI SCALCON, LETÍCIA VITÓRIA DA SILVA, SOFIA BIANCHI SCHMITZ	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

**Subtotal: 4.00**

## 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 ou indexados	Doce de leite sem lactose com diferentes concentrações de biomassa de banana verde		Artigo aceito com correções na revista Brazilian Journal of Food Technology	1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Caracterização físico-química e sensorial de biscoitos tipo cookies adicionados de resíduo do processamento de cerveja.		Edital Universal 02/2021?PROPI	1
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	ACEITAÇÃO SENSORIAL E COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BISCOITO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE ÓRA-PRÓ-NÓBIS	Priscila Lemes Vera Ana Clara Vaccaro Padovan	PIXXE1787-2020	1
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Avaliação dos lanches comercializados no IFSC câmpus Xanxerê	Natália Bussata	PIXXE1792-2002	1

**Subtotal: 4.00**

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão (não informado)

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria N° 49, de 27 de abril de 2021	Comissão Responsável pela Formulação e Acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Campus Xanxerê.	1
Portaria 154 de 7 de outubro de 2020	PROJETO DE ENSINO: MITOS E FAKE NEWS EM ALIMENTOS. Camile Bioto, Eduarda Garbozza Moura e Letícia Vitória da Silva	1
N° 117, de 24 de agosto de 2020	Responsável Pelo laboratório de leites e derivados	1
Portaria DG-XXE 61 de 24 de maio de 2021	Membro da Comissão Local de Contingência para enfrentamento da Pandemia da COVID-19	0.3

Nº 113 de 1 de outubro de 2019	Responsável Pelo Coordenação da Pós em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais.	2.2
--------------------------------	--	-----

**Subtotal: 5.50**

#### 4.3 Representação (não informado)

### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	XXX/2020	Curso EAD Natural Chef, duração de 12 meses, carga horária de 100 horas	3

**Subtotal: 3.00**

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 23/06/2021 18:10:22

Avaliador: depe.xxe

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
26/04/2021 14:36:40	23/06/2021 15:48:52