

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018-1

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	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

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	14.13

Subtotal: 14.13

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

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 Penicillium roqueforti.	Sara Santana; Kauana Martine	EDITAL IFSC – Nº 34/2017/PROPPI/DA E	2.27

Subtotal: 3.57

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

Subtotal: 2.30

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 16/03/2018 11:18:03

Avaliador: eliane.michielin

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

07/02/2018 21:38:07

Última alteração

15/02/2018 10:26:44