

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Xanxerê
Nome:	Manoela Alano Vieira
Siap:	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	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

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Todas as atividades de ensino foram realizadas de acordo com o previsto. Como ferramenta de aprendizagem foram realizadas aulas dialogadas e em data show, aplicação de exercícios para recapitulação da matéria ministrada, seminários com palestrantes que trabalham na área, discussão de artigos da área, apresentação de seminários e aulas práticas. Foram realizadas numerosas aulas práticas que é considerada uma importante forma de ensinar onde promove a integração entre os conhecimentos teóricos e a atividade prática, onde os alunos podem aumentar as informações e somar os conhecimentos adquiridos em sala de aula. Na unidade curricular de projeto integrador orientei um projeto integrador, intitulado como: 1) História e modernização do consumo de leite e derivados: uma revisão da literatura científica. Auxiliei em outros dois intitulados como: 1) Produção de geleia de milho no oeste catarinense 2) Elaboração de kombucha adicionado de chá de erva-mate.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.24

Subtotal: 10.24

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades de organização de ensino foram realizadas conforme previsto.

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

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

O atendimento extraclasse e as reuniões pedagógicas foram realizadas conforme planejado para esclarecimento de dúvidas, atendimento de alunos dos projetos e projetos integradores. As reuniões de área ultrapassaram a carga horária prevista de 1 hora semanal.

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

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Particpei como colaboradora do projeto de pesquisa "Valorização do resíduo sólido do processamento de mandioca (Manihot esculenta Crantz): extração de pectina" e o mesmo foi prorrogado por mais 6 meses.

O projeto de pesquisa intitulado como: "Elaboração e análise sensorial de hidromel adicionado de diferentes concentrações de extrato de erva-mate", foi finalizado de acordo com cronograma.

Os resumo expandido "Elaboração e análise sensorial de hidromel adicionado de diferentes concentrações de extrato de erva-mate" foi elaborado e enviado ao SEPEI, porém não foi aprovado devido ao reduzido número de vagas frente ao grande número de trabalhos submetidos, porém o mesmo está sendo finalizado para envio a revista científica da área indexada ITAL. O resumo intitulado como "Elaboração de requeijão cremoso adicionado de probiótico" não foi enviado a congresso devido ao alto custo de inscrição em congressos da área e a não perspectivas de auxílio financeiro devido a cortes orçamentários. Porém esta sendo traduzido para o inglês o artigo intitulado "Elaboração de doce de leite sem lactose adicionado de biomassa de banana verde" para posterior envio a revista indexada da área.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Auxiliei na elaboração e envio da proposta de projeto de extensão ao programa mulheres sim e o mesmo foi aprovado para o próximo semestre o qual irei auxiliar como colaboradora e ministrante.

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 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

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 PPC foi encaminhado a aprovado para oferta em 2020.
- Auxilie a turma de alimentos do primeiro ano como regente, devido ter apenas 2 horas por semana com esta turma, foi necessário solicitar aulas para outros colegas para auxiliá-los a organizar a festa junina.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 08/08/2019 17:13:15

Avaliador: eliane.michielin

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial

11/02/2019 17:57:34

Última alteração

08/07/2019 19:04:10