

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/1

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	21.55	4. Gestão e Representação	12
2. Atividades de Pesquisa	3.15	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	3.3		

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	Processamento de Queijos, iogurte e doce de leite	processamento de derivados do leite	Não	52	55	2.6
Periódica	Não	FIC	Processamento de doces de frutas e conservas vegetais	Processamento de doces e conservas	Não	32	55	1.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos integrado ao ensino médio	Introdução a tecnologia de Alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos integrado ao ensino médio	Tecnologia de frutas e Hortaliças	Não	80	55	4
Periódica	Não	FIC	Processamento de doces de frutas e conservas vegetais	Boas práticas de manipulação	Não	4	55	0.2
Periódica	Não	FIC	Processamento de Queijos, iogurte e doce de leite	Boas práticas de manipulação	Não	4	55	0.2

Subtotal: 10.60

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As atividades de ensino foram realizadas conforme o planejado.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.95

Subtotal: 7.95

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades de organização de ensino foram realizadas conforme o planejado.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

OS atendimentos extra classe foram realizados conforme previsto e 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	Desenvolvimento de doce de leite adicionado de biomassa de banana verde	Ana Carolina Albani	EDITAL Nº 03/2016/P0ROPPI	3.15

Subtotal: 3.15

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O projeto de pesquisa foi realizado conforme o previsto em cronograma e o mesmo foi finalizado sem contratempos.

Além do previsto elaborei dos resumos intitulados como: "Análise sensorial de bebida a base de extrato hidrossolúvel de soja e erva-mate" e Adição de biomassa de banana verde na qualidade sensorial de doce de leite pastoso" ambos para a submissão ao congresso SLACA em Campinas SP.

Além do previsto participei como avaliadora de projetos de pesquisa da UFFS.

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	Processamento de geleias e conservas vegetais de acordo com as boas práticas de manipulação	----	----	2
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Processamento de geleias e conservas vegetais de acordo com as boas práticas de manipulação		EDITAL APROEX Nº 01/2017 - PROEX Nº 02/2017	0.3
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Produção de leite orgânico no oeste de Santa Catarina.	-----	Chamada MCTIC/MAPA/MEC/S EAD - Casa Civil/CNPq Nº 21/2016	1

Subtotal: 3.30

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

O projeto de extensão intitulado como \\\"Processamento de geleias e conservas vegetais de acordo com as boas práticas de manipulação\\\" foi submetido ao edital APROEX e aprovado com a coordenação da Professora Graciele Kuhn, o qual sou colaboradora. O mesmo iniciou neste semestre e esta previsto terminar no final deste ano.

O projeto intitulado como \\\"Produção de leite agroecológico no oeste de Santa Catarina\\\" foi submetido ao edital Chamada MCTIC/MAPA/MEC/SEAD - Casa Civil/CNPq Nº 21/2016 e não foi aprovado.

Além do pre visto no PSAD elaborei o projeto mulheres sim e o mesmo foi submetido e Aprovado :\\\"EDITAL PROEX – Nº 07/2017 PROGRAMA MULHERES SIM\\\".

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 leites e derivados	4
18/2016	Coordenação do laboratório de frutas e hortaliças	4

Subtotal: 8.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades de Coordenação de laboratório foram realizadas conforme o previsto.

- Além do previsto participei como banca do processo para professor substituta da professora Milene. (Portaria nº8/2017) como carga horária total aproximada de 10h semestral.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	22/2017	PPC da especialização em alimentos	3
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	----/ 2017	elaboração de PPC de FICs	1

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

O Grupo de trabalho para a elaboração de PPC da especialização em alimentos realizaram reuniões, discussões sobre o assunto e iniciaram a elaboração do PPC, porém por tempos decidiu-se por paralisar as atividades e dar início a elaboração do PPC em proeja em alimentos.

Foi realizada a elaboração de dois FICs na área de alimentos, um intitulado como \\\"Elaboração de alimentos funcionais e/ou saudáveis\\\" e Elaboração de queijos, salame e vinhos\\\"

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Foram realizados diversos cursos de capacitação que surgiram durante o semestre como:

- Curso moodle - 8h
- Curso sobre alimentos alergênicos - 12 h
- Curso sobre caldos e sopas - 4h
- Curso sobre alimentos grelhados - 4h
- Curso de tortas e bolos - 8h
- Curso sobre como abrir uma empresa - 4h

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 14/08/2017 15:16:10

Avaliador: eliane.michielin

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

12/12/2016 17:34:30

Última alteração

04/07/2017 17:19:22