

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2022-2

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	4. Gestão e Representação	1.7
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	0.3		

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	Técnico	Técnico em alimentos Integrado ao ensino médio	Tecnologia de produtos de Origem animal	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos Integrado ao ensino médio	Tecnologia de produtos de Origem vegetal	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos Integrado ao ensino médio	Trabalho integrador	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em alimentos Integrado ao ensino médio	Introdução a tecnologia de alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós e Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos funcionais	Pesquisa e Produção de Conhecimento I	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós e Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos funcionais	Pesquisa e Produção de Conhecimento II	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós e Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos funcionais	Tecnologia de produtos de Origem vegetal	Não	20	60	1

Subtotal: 15.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Todas as aulas foram ministradas conforme o planejado. Foram realizadas inúmeras aulas práticas. As aulas teóricas da pós-graduação foram mantidas no formato não presencial - ANP para assim manter um número maior de alunos que moram distante e que inviabilizaria a realização de aulas presenciais quinzenalmente. Na pós-graduação foram realizadas aulas síncronas e assíncronas utilizando a plataforma RNP e Sigaa. Foi realizado visita técnica com a turma do segundo ano de alimentos na UC de tecnologia de produtos de origem animal para a empresa Casa Bianchi localizada em Lajeado Grande.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	15

Subtotal: 15.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Foram preparados aulas teóricas, aulas práticas, testes de aulas práticas, gravação e edição de vídeos para aulas da pós graduação, correções de trabalhos, questionários, relatórios e projetos bem como feedback aos alunos. Além destas atividades planejadas eu e a Professora Eliane elaboramos um novo PPC de oferta de FIC da área de alimentos com previsão de oferta para 2023 intitulado como: - Produção de Alimentos Fermentados como: queijos, iogurte, requeijão, pães, hidromel, chucrute, salame, copa, kombucha e kefir.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião do técnico e pós	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)		1

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

O atendimento extra-classe de 2 horas semanais foi utilizado encontros presenciais quando necessário além do uso da ferramenta whatsapp, onde este atendimento ocorreu em todos os dias da semana em horários diversos principalmente referente as orientações para o trabalho Integrador, do curso técnico, e alunos de pós para a realização do projeto da disciplina de pesquisa e produção do conhecimento II. Este atendimento foi na maioria das vezes com objetivo de auxiliar os alunos na escrita dos trabalhos. As reuniões pedagógicas do curso técnico e da pós-graduação foram realizadas conforme planejado, sendo que as reuniões do técnico de forma presencial e as reuniões da pós utilizando a ferramenta google meet.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Elaboração de produtos alimentícios funcionais na unidade curricular de projeto Integrador do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio		edital 13/didático pedagógico/2022	4

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O projeto intitulado como: Elaboração de produtos alimentícios funcionais na unidade curricular de projeto Integrador do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio aprovado com recurso no EDITAL 13/2022/PROPPI foi realizado conforme planejado e alcançou todos os objetivos propostos.

Através deste projeto foram elaborados 5 trabalhos integradores de conclusão do curso técnico integrado em alimentos. Destes, dois trabalhos foram apresentados na V Mostra Científica do IFSC Câmpus Xanxerê, intitulados como: Elaboração e análise sensorial do queijo tipo boursin de leite de ovelha, adicionado de probióticos e temperos secos e Bolo tipo muffin adicionado de biomassa de banana verde. Sendo que o primeiro ficou classificado em primeiro lugar na categoria pesquisa científica.

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	Extração de corantes naturais e sua aplicação no ensino de química.	LAIS KAMMYLI FILIPINI POLYANA DA COSTA DA SILVA LAISA PIOVESAN QUICHINI ISAAC ANDRIEW RODRIGUES	FINANCIAMENTO INTERNO (2022_PROEX 12 - Protagonismo Discente)	0.1
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Promovendo hábitos de alimentação saudável e segurança alimentar nas escolas.	GABRIEL DE SOUZA BORGES, JULIA LINHARES, RUBIA LUIZA PASSINATO	Edital 2023/PROEX/01	0.09
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Semana Nacional de Ciência e Tecnologia do Câmpus Xanxerê - 2022		PJ326-2022	0.11

Subtotal: 0.30

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

O Projeto Extração de corantes naturais e sua aplicação no ensino de química foi executado conforme previsto.

O projeto - Promovendo hábitos de alimentação saudável e segurança alimentar nas escolas, foi escrito e enviado ao edital e estamos aguardando resultado.

Além do previsto as professoras de alimentos juntamente com três discentes do curso de alimentos realizamos uma atividade de Extensão na escola Colatto sobre alimentação saudável com alunos do 1º ao 9º Ano.

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
Nº 117, de 24 de agosto de 2020	Responsável Pelo laboratório de leites e derivado	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	0.3

Portaria N° 152, de 28 de setembro de 2022	Comissão Responsável pela Formulação e Acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Campus Xanxerê	0.3
Portaria N° 143 de 8 de setembro de 2022	GT com a finalidade de desenvolver Documento orientador para execução de Projetos Integradores e unidades curriculares afins	0.15
Portaria N° 117 de 1 de agosto de 2022	Comissão de organização SNCT	0.15
Portaria N° 135 de 29 de agosto de 2022	PROJETO DE ENSINO: MITOS E FAKE NEWS EM ALIMENTOS. Camile Bioto, Eduarda Garbozza Moura e Letícia Vitória da Silva	0.15
Portaria N° 129 de 25 de agosto de 2022	GT PPC PROEJA-FIC Alimentos	0.05

Subtotal: 1.40

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades relacionadas a coordenação de curso de pós graduação envolvendo reuniões com discentes e docentes, montagem de horário, cadastro das disciplinas no sigaa, das atividades ANP (atividades não presenciais), desempenho do aluno, participação em reuniões de gestão, entre outras atividades de minha competência, foram desempenhadas.

As atividades de organização do laboratório, bem como orçamentos e estimativas foram realizadas conforme previsto. O projeto de ensino intitulado como

Fato ou Fake: alimentos está sendo executado conforme planejado, com postagens semanais nas redes sociais.

A participação da Comissão Responsável pela Formulação e Acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Campus Xanxerê, foi realizada conforme planejado.

Foram realizadas reuniões do GT com a finalidade de desenvolver o Documento orientador para execução de Projetos Integradores e unidades curriculares afins e atividades estão sendo realizadas através de discussões realizadas no drive a partir de documentos compartilhados. Porém não foi finalizado o documento final neste período.

A organização da SNCT foi realizada conforme planejado.

O GT PPC PROEJA-FIC Alimentos está em fase de elaboração sendo finalizado .

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	N° 49, de 26 de abril de 2022	Colegiado do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais do Câmpus Xanxerê.	0.3

Subtotal: 0.30

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Foi realizada duas reuniões no semestre do colegiado do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais, sendo elaborada a ata das mesmas.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 24/02/2023 11:18:47

Avaliador: depe.xxe

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
10/11/2022 21:21:22	24/02/2023 10:49:10