

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018/2

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	24.04	4. Gestão e Representação	3.96
2. Atividades de Pesquisa	8.7	5. Atividades de Capacitação	3
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	FIC	FIC - ALIMENTOS SAUDÁVEIS E/OU FUNCIONÁIS	TECNOLOGIA NA ELABORAÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS E/OU FUNCIONÁIS	Não	50	55	2.5
Periódica	Não	FIC	FIC - ALIMENTOS SAUDÁVEIS E/OU FUNCIONÁIS	Higiene e Boas Práticas de Fabricação	Não	5	55	0.25
Periódica	Não	FIC	Técnico integrado em alimentos	Introdução a Tecnologia de alimentos	Não	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Técnico integrado em alimentos	Tecnologia de leites e derivados	Não	60	55	3
Periódica	Não	FIC	Técnico integrado em alimentos	Tecnologia de Panificação	Não	12	55	0.6
Periódica	Não	FIC	FIC cerveja	Elaboração de cervejas artesanais	Não	2	55	0.1
Periódica	Não	FIC	Técnico integrado em alimentos	Trabalho integrador	Não	60	55	3

Subtotal: 11.45

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.59

Subtotal: 8.59

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

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
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Avaliação da interferência na qualidade interna de ovos comerciais de galinha sob aplicação de diferentes métodos de higienização	ALICIA BOSSINI TUZZI TAMIRES CAROLINA GRANOSIK	EDITAL – Nº 17/2018/PROPI/DA E CHAMADA PÚBLICA 2018	2
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 Lilian Fatma Rocha	Universal Nº 02/2018/PROPI	5.7

Subtotal: 8.70

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Treinamento de curso de BP para o Laticínio Lageado Grande	---	---	0.3

Subtotal: 0.30

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	1.5
18/2016	Coordenação do laboratório de frutas e hortaliças	1.46
XX/2018	GT para elaboração da especialização em alimentos	1

Subtotal: 3.96

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	xx	Língua estrangeira - Inglês	3

Subtotal: 3.00

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 21/08/2018 14:27:06

Avaliador: eliane.michielin

Informações sobre preenchimento do plano	
Preenchimento inicial	Última alteração
24/07/2018 16:27:26	21/08/2018 09:46:22