

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Xanxerê
<b>Nome:</b>	Manoela Alano Vieira
<b>Siape:</b>	1816887
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	17.12	4. Gestão e Representação	11
2. Atividades de Pesquisa	8.88	5. Atividades de Capacitação	3
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	Pós-Graduação	Pós em 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 em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais	Tecnologia de produtos de origem Vegetal	Não	10	60	0.5
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.	Introdução a Tecnologia de Alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais	Tecnologia de produtos de Origem Animal	Não	7	60	0.35
Periódica	Não	Pós-Graduação	Pós em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais	Alimentos Funcionais	Não	7	60	0.35

Subtotal: 8.70

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	5.22

Subtotal: 5.22

1.3 Atividades apoio ao ensino
--------------------------------

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1.2

**Subtotal: 3.20**

## 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 ou indexados	MODERNIZAÇÃO DO CONSUMO DE LEITE E DERIVADOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA CIENTÍFICA	Braslian Journal of Food Technology	Artigo a ser enviado para revista	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	ACEITAÇÃO SENSORIAL E COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BISCOITO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE ÓRA-PRÓ-NÓBIS	Priscila Lemes Vera Ana Clara Vaccaro Padovan	PIXXE1787-2020	3
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Elaboração de novos produtos a base de Aloe vera,	-----	Carta de demanda empresa Naturama	0.88
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Avaliação dos lanches comercializados no IFSC câmpus Xanxerê	Natália Bussata	PIXXE1792-2002	3

**Subtotal: 8.88**

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão (não informado)

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Nº 113 de 1 de outubro de 2019	Responsável Pelo Coordenação da Pós em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais.	5
18/2016	Responsável Pelo laboratório de leites e derivados	4
154/2020	Fato ou Fake: alimentos	2

**Subtotal: 11.00**

### 4.3 Representação (não informado)

## 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	XXX/2020	Curso EAD Natural Chef, duração de 12 meses, carga horária de 100 horas	3

**Subtotal: 3.00**

## PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 27/02/2021 17:27:47

Avaliador: depe.xxe

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
20/08/2020 14:08:23	23/02/2021 11:19:56