

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2023-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Urupema
Nome:	Ana Carolina Moura de Sena Aquino
Siape:	1630484
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Licença Capacitação
Tipo de Afastamento:	Afastamento parcial
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Pós-Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	21.6	3. Atividades de Extensão	2
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	10.9
2. Atividades de Pesquisa	3.5	5. Atividades de Capacitação	2

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	Graduação	Engenharia de Alimentos	Matérias-primas Agropecuárias	Não	20	60	1
Periódica	Não	Graduação	Engenharia de Alimentos	Projeto Integrador II	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Engenharia de Alimentos	Atividades de Extensão III	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Graduação	Engenharia de Alimentos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Não	60	60	3
Periódica	Não	Pós-Graduação	Mestrado Profissional em Viticultura e Enologia	Metodologia e desenvolvimento de projetos profissionais	Não	22	60	1.1

Subtotal: 8.60

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As atividades de ensino ocorreram conforme planejado. Todas as unidades curriculares foram ministradas de acordo com a carga horária e os planos de ensino propostos.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8

Subtotal: 8.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades de organização de ensino ocorreram conforme planejado.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Bruna Rafaela Silva Monteiro Wanderley (UFSC - PGCAL) - Doutorado	0.5

Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Lilianne Coutinho dos Santos (IFSC - PPGVE) - Mestrado profissional	0.5
Atendimento extraclasse	Alunos dos cursos de Engenharia de Alimentos e Mestrado Profissional em Viticultura e Enologia	2

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

- O atendimento extraclasse ao discente ocorreu nas terças-feiras das 10-12h, buscando atender às necessidades das unidades curriculares ministradas.
- A participação em reuniões pedagógicas ocorreu sempre que houve convite ou convocação.
- A orientação e a coorientação de doutorado (conforme documento comprobatório enviados para a chefia imediata) ocorreram através de reuniões, conforme demandas dos projetos.

1.4 Projetos de Ensino (não informado)

Resumo das atividades: 1.4 Projeto de Ensino

Nada consta.

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	Potencial de utilização de frutas nativas de Santa Catarina para a produção de fermentados acéticos (FAPESC/UFSC)		Carta de Anuência emitida pela PROPPI/IFSC	0.5
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Inovação tecnológica e sustentabilidade no processo industrial vinícola		Carta de Anuência emitida pela PROPPI/IFSC (Edital de Chamada Pública Fapesc n. 36/2021)	1
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)	Estudo da aceitação sensorial e da bioacessibilidade de compostos bioativos de kombuchas produzidas com erva-mate e feijoa	Maria Luiza Pereira	PIURP3358-2023	2

Subtotal: 3.50

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

- As atividades do projeto de pesquisa - Potencial de utilização de frutas nativas de Santa Catarina para a produção de fermentados acéticos (FAPESC/UFSC) - se deram através de reuniões remotas para encaminhamentos das atividades conforme cronograma do projeto.
- A colaboração no projeto de pesquisa - Inovação tecnológica e sustentabilidade no processo industrial vinícola - se deu através de reuniões remotas com a coordenadora e os demais membros da equipe do projeto e da realização de atividades previstas.
- As atividades de pesquisa referentes ao projeto - Estudo da aceitação sensorial e da bioacessibilidade de compostos bioativos de kombuchas produzidas com erva-mate e feijoa - do Edital nº 5/2023/URP - foram realizadas conforme cronograma, sendo o relatório final de atividades com previsão de ser encaminhado via SIGAA até 16/02/2024, de acordo com o cronograma do edital.

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	Serra cervejeira: Reaproveitamento de resíduos das cervejarias como produtos de panificação		PJ044-2023	1
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Resíduos de maçã: identificação de demandas na Serra Catarinense e suas potencialidades de reaproveitamento - PARTE II		PJ384-2023	1

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

- A participação no projeto - Serra cervejeira: Reaproveitamento de resíduos das cervejarias como produtos de panificação - se deu a partir da realização de atividades com a temática de rotulagem, na unidade curricular Atividades de Extensão III com a 6ª fase do curso de Engenharia de Alimentos.
- Durante o semestre foi elaborado, submetido, aprovado e executado o projeto - Resíduos de maçã: identificação de demandas na Serra Catarinense e suas potencialidades de reaproveitamento - PARTE II. A execução do projeto se deu de 12/09/2023 a 12/12/2023.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 2337, de 27 de julho de 2023	Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	FCC	10

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Todas as atividades previstas foram realizadas.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
21/2023	Coordenação do Laboratório de Processamento de Carnes e Derivados	0.1

Subtotal: 0.10

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Todas as atividades previstas foram realizadas.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	69/2021	NDE do Curso Bacharelado em Engenharia de Alimentos	0.1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	73/2023	Comissão Permanente de Divulgação	0.1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	43/2023	Comissão de Acompanhamento das Ações de Permanência e Êxito - CAPE do Câmpus Urupema	0.1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	111/2023	Semana Nacional de Ciência e Tecnologia do Câmpus Urupema-2023	0.05

Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	110/2023	Organização e Execução Formatura 2023-2	0.05
Núcleo Docente Estruturante de Curso	33/2023	NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.1
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria do Reitor 2455/2023	Colegiado do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos	0.1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	99/2023	Comissão Permanente de Avaliação de Bens do Câmpus	0.05
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	68/2023	Comissão de Atividades Complementares do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.05
Colegiado Acadêmico de Curso	142/2023	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.1

Subtotal: 0.80

Resumo das atividades: 4.3 Representação

As atividades referentes a representação ocorreram conforme demanda das Comissões, dos GTs, dos Colegiados e dos Núcleos Docentes Estruturantes do CSTA e da Engenharia de Alimentos, com participação efetiva nas reuniões e ações relacionadas aos mesmos.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Portaria do Reitor Nº 2282, de 24 de julho de 2023	Didáticas e Metodologias Participativas na Construção da Prática Pedagógica - Licença capacitação realizada no período de 24/07/2023 a 05/09/2023	1.5
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Portaria da Direção Geral de Urupema Nº104, de 20 de julho de 2023	Curso Básico de Atendimento a Emergências	0.5

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 5. Capacitação

As atividades de capacitação ocorreram conforme previsto, conforme documentos comprobatórios (certificados) enviados para a chefia imediata.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 13/03/2024 10:59:52

Avaliador: carolina.panceri - Aprovado. Atividades docentes atendem as normativas vigentes e flexibilizações autorizadas (Res. CONSUP 23/2014; CONSUP 26/2019; CEPE 100/2019; e CEPE 110/2022).

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
19/10/2023 18:03:11	07/12/2023 11:59:10