

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2021-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Lages
Nome:	Ana Paula De Lima Veeck
Siape:	1825710
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	BIOTECNOLOGIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	28.5	4. Gestão e Representação	2.5
2. Atividades de Pesquisa	9	5. Atividades de Capacitação	0
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	Técnico	Curso Técnico em Biotecnologia	Tecnologia de Fermentações	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Agroecologia	Processamento de Alimentos 1	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Análises Químicas	Análises de Alimentos	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Curso Superior de Tecnologia em Processos Químicos	Processos Fermentativos	Não	30	60	1.5
Periódica	Não	Técnico	Curso Superior de Tecnologia em Processos Químicos	Tecnologia de Processos Agroindustriais	Não	30	60	1.5

Subtotal: 12.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As aulas teóricas foram ministradas de forma não presencial (Pandemia COVID-19) entretanto, com o avanço das fases da Política de Segurança Sanitária do IFSC para a Covid-19 (PSS), em algumas disciplinas, aulas práticas presenciais foram ministradas.
Todas as disciplinas foram finalizadas integralmente.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12

Subtotal: 12.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Atividade realizada sem inconformidades de forma não presencial (Pandemia COVID-19).

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH

Atendimento extraclasse		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação da aluna Bruna Emilly Lima Lourenço na elaboração do TCC do Curso Técnico em Análises Químicas. Título provisório: Determinação de sódio em alimentos artesanais adquiridos no comércio local.	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1.5

Subtotal: 4.50

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

A aluna Bruna Emilly Lima Lourenço foi orientada na elaboração do seu trabalho escrito de TCC entretanto, por motivos pessoais acabou trancando o curso impossibilitando a realização das atividades práticas e a defesa.

As demais atividades foram realizadas sem inconformidades de forma não presencial (Pandemia COVID-19).

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 embalagens biodegradáveis para alimentos funcionalizadas com agentes antioxidantes e antimicrobianos.	Erica Gabrieli dos Santos	CHAMADA INTERNA IFSC PROPI N°01/2020. Chamada Pública FAPESC n.º 23/2020 – PROGRAMA DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO AOS GRUPOS DE PESQUISA DO IFSC. Coordenação: Profa. Jaqueline Suave	4
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Produção de materiais celulósicos para embalagens ativas biodegradáveis.		EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA FAPESC N° 12/2020 - PROGRAMA DE PESQUISA UNIVERSAL. Coordenador: Prof. Michael Ramos Nunes	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Avaliação da diversidade físico-química, sensorial e de perfil de compostos voláteis entre frutos de araçá (<i>Psidium cattleianum</i>) coletados de diferentes indivíduos.		EDITAL 02/2020/PROPI EDITAL UNIVERSAL DE PESQUISA Coordenação: Prof. Roberto Komatsu	2

Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de Eventos e periódicos com ISSN ou indexados	Avaliação do perfil de ácidos graxos e composição centesimal de farinha de sementes de frutas nativas: produção e aceitação de biscoitos tipo cookies.		EDITAL 02/2020/PROPPI EDITAL UNIVERSAL DE PESQUISA. O projeto foi encerrado, entretanto, encontra-se na fase de prestação de contas que envolve a elaboração de um trabalho científico. Coordenação: Prof. Lúcia Helena Baggio Martins.	1
--	--	--	---	---

Subtotal: 9.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

As atividades de pesquisa foram realizadas sem inconformidades. Foram realizadas revisões bibliográficas referentes aos projetos com intuito de aprofundamento e embasamento para a realização das atividades práticas.

- Participação na elaboração do relatório final do projeto de pesquisa Avaliação da diversidade físico-química, sensorial e de perfil de compostos voláteis entre frutos de araçá (*Psidium cattleianum*) coletados de diferentes indivíduos vinculado ao EDITAL 02/2020/PROPPI/Universal.
- Revisão do livro Metodologias Experimentais Aplicadas a Qualidade de Alimentos com Enfoque Agroindustrial (Edital 15 /2020/Conselho Editorial do IFSC Programa institucional de Incentivo à publicação de livros do IFSC em suporte digital) para a publicação. O livro será publicado como livro didático.
- Participação na elaboração do artigo Avaliação físico-química de frutos de araçá (*Psidium cattleianum*): uma revisão bibliográfica e submissão ao CONBRACA 2022. O artigo foi aceito.
- Palestra "Frutas nativas e seus compostos benéficos à saúde" ministrada I Seminário Catarinense Do Campo à Mesa apresentando resultados dos projetos de pesquisa.
- Revisão do capítulo de livro FEIJOA (*Acacia sellowiana* (Berg) Burret) para ser submetido a publicação no livro Matérias-primas Regionais: Processamento e Produtos Alimentícios e está sendo organizado por professores da UFFS e será publicado pela própria editora da universidade na forma de e-book.
- Elaboração e submissão do projeto de pesquisa intitulado Avaliação da atividade anti-hiperglicêmica in vitro de frutas nativas coletadas no planalto serrano catarinense e comparação com frutas tradicionalmente consumidas ao Edital Universal 02/2022.
- Participação na banca de avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso do aluno Luindson da Cruz de Carvalho apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Tecnologia de Bebidas Alcoólicas, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, Câmpus Urupema. Título do trabalho: A qualidade do vinho: uma análise da gestão industrial e percepções do consumidor. Orientação: Carolina Pretto Panceri. Co-orientadora: Ana Carolina Moura de Sena.
- O trabalho referente ao projeto de pesquisa Avaliação do perfil de ácidos graxos e composição centesimal de farinha de sementes de frutas nativas: produção e aceitação de biscoitos tipo cookies encontra-se em fase final de revisão para submissão em evento científico.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

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
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Lages N° 180, de 29 de setembro de 2021.	Participação na Comissão Local de Contingência do Câmpus Lages.	2
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Lages N° 16, de 19 de fevereiro de 2021.	Responsável pelas ações, deliberações e bens patrimoniados do Laboratório de Tecnologia de Alimentos pertencente a área de Ambiente e Saúde.	0.5

Subtotal: 2.50

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Atividades realizadas sem inconformidades de forma não presencial (Pandemia COVID-19).
Participação de reuniões online para tomada de decisões, elaborações de documentos, etc.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 22/03/2022 14:56:08

Avaliador: depe.lgs - RSAD OK

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
13/01/2022 13:16:03	08/03/2022 09:30:03