

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2023-1

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	22.5	3. Atividades de Extensão	1
1.4 Projetos de Ensino	0	4. Gestão e Representação	13.5
2. Atividades de Pesquisa	3	5. Atividades de Capacitação	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	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Desenvolvimento de Novos Produtos	Não	60	60	3
Periódica	Não	Graduação	Engenharia de Alimentos	Engenharia, Sociedade e Cidadania	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Engenharia de Alimentos	Projeto Integrador I	Não	40	60	2
Periódica	Não	Pós-Graduação	Tecnologia de Bebidas Alcoólicas	Desenvolvimento de Projetos I	Não	15	60	0.75
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	(PENDÊNCIA) Gestão de Resíduos e Legislação Ambiental	Não	15	60	0.75

Subtotal: 8.50

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	8.5

Subtotal: 8.50

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
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Rosimarlane de Oliveira Gonçalves (Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais - Campus Rio Pomba) - Mestrado profissional	0.5
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

Subtotal: 5.50

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

- O atendimento extraclasse ao discente ocorreu nas segundas-feiras das 16-17h e terças-feiras das 09-10h, buscando atender às necessidades das unidades curriculares ministradas.
- A participação em reuniões pedagógicas ocorreu sempre que houve convite ou convocação.
- A orientação e as coorientações de mestrado e doutorado (conforme documentos comprobatórios 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	1
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
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de Eventos e periódicos com ISSN ou indexados	Listados abaixo no resumo das atividades		Conforme documentos comprobatórios enviados para a chefia imediata.	1

Subtotal: 3.00

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.
 - Foram elaborados, submetidos e aceitos para publicação os seguintes artigos científicos, capítulos de livros, resumo expandido (anais de eventos):
- 1) (RESUMO EXPANDIDO) Maria Eduarda Costa de Lima, Amanda Kaiane, Bruna Rafaela da Silva Monteiro Wanderley, Giliani Veloso Sartori, Marcos Roberto Dobler Stroschein, Ana Carolina Moura de Sena Aquino. ACOMPANHAMENTO CINÉTICO DA FERMENTAÇÃO DE KOMBUCHA À BASE DE CHÁ VERDE E ERVA-MATE (*Ilex paraguariensis*). Trabalho apresentado no formato Oral - Presencial no 9º Seminário de Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação do IFSC realizado entre os dias 17 a 19 de abril de 2023 em Joinville, SC.
 - 2) Submissão do ARTIGO CIENTÍFICO (EM AVALIAÇÃO) - EFEITO DA ADIÇÃO DE POLPA DE MARACUJÁ DO MATO (*Passiflora caerulea* L.) NAS CARACTERÍSTICAS BIOATIVAS E FÍSICO-QUÍMICAS DE KOMBUCHAS COM ERVA-MATE (*Ilex paraguariensis*) - para a revista Revista Técnico-Científica do IFSC.
 - 3) (CAPÍTULO DE LIVRO) WANDERLEY, B. R. S. M. ; LIMA, N. D. ; SANTANA, R. R. A. ; AMBONI, R. D. M. C. ; AQUINO, A.C.M.S. ; FREIRE, C. B. F. VINAGRE DE FRUTAS: PRODUÇÃO, ATIVIDADES BIOLÓGICAS E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS. In: Ellen Godinho Pinto; Mirian Cristina Feiten; Wiaslan Figueiredo Martins; Jackson Andson de Medeiros; Kataryne Árabe Rimá de Oliveira. (Org.). Ciência e tecnologia de alimentos: Pesquisas e avanços.. 1ed.Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2023, v. 4, p. 290-296.
 - 4) (CAPÍTULO DE LIVRO) WANDERLEY, B. R. S. M. ; FREIRE, C. B. F. ; SARTORI, G. V. ; STROSCHEIN, M. R. D. ; AQUINO, A.C.M.S. KOMBUCHA: MATÉRIAS-PRIMAS, COMPOSIÇÃO QUÍMICA E ATIVIDADES BIOLÓGICAS. In: Ellen Godinho Pinto; Mirian Cristina Feiten; Wiaslan Figueiredo Martins; Jackson Andson de Medeiros; Kataryne Árabe Rimá de Oliveira. (Org.). KOMBUCHA: MATÉRIAS-PRIMAS, COMPOSIÇÃO QUÍMICA E ATIVIDADES BIOLÓGICAS. 1ed.Jardim do Seridó: Agron Food Academy, 2023, v. 4, p. 193-202.
 - 5) Submissão do ARTIGO CIENTÍFICO (EM AVALIAÇÃO) - Influence of the addition of strawberry guava (*Psidium cattleianum*) pulp on the content of bioactive compounds in kombuchas with yerba mate (*Ilex paraguariensis*) - para a revista Food Science and Technology.

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 - por projeto	Resíduos de maçã: identificação de demandas na Serra Catarinense e suas potencialidades de reaproveitamento - PARTE I		PJxxx-2023	0.5
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com resolução específica vigente (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Programa)	Resíduos de maçã: identificação de demandas na Serra Catarinense e suas potencialidades de reaproveitamento - PARTE I		PJxxx-2023	0.5

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Durante o semestre foi elaborado e submetido o projeto - Resíduos de maçã: identificação de demandas na Serra Catarinense e suas potencialidades de reaproveitamento - PARTE I - que se encontra em fase de AVALIAÇÃO no SIGAA. A execução do projeto se deu de 28/02/2023 a 05/07/2023.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 1106, de 10 de março de 2020	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
A definir	Coordenação do Laboratório de Processamento de Carnes e Derivados	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Todas as atividades previstas foram realizadas.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	33/2022	NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.5
Núcleo Docente Estruturante de Curso	69/2021	NDE do Curso Bacharelado em Engenharia de Alimentos	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	14/2023	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	Portaria do Reitor 1657/2023	Colegiado do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	73/2023	Comissão Permanente de Divulgação	0.15
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	0.15
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	68/2023	Comissão de Atividades Complementares do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.2

Subtotal: 2.50

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 (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 22/08/2023 09:06:41

Avaliador: carolina.panceri - Aprovado. Relatório de 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

14/04/2023 11:17:10

Última alteração

21/08/2023 19:41:33