

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-1

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	22	4. Gestão e Representação	15
2. Atividades de Pesquisa	1	5. Atividades de Capacitação	2
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	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Introdução à Tecnologia de Alimentos	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Desenvolvimento de Novos Produtos	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos I	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Microbiologia de Alimentos	Sim	40	55	2

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As atividades de ensino ocorreram conforme planejado. Todas os componentes curriculares foram ministrados 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
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino
--

O atendimento extra-classe aos discentes ocorreu nas terças-feiras das 13:30-14:30h e nas quintas-feiras das 08-09h, buscando atender as necessidades das disciplinas ministradas para os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

A participação em reuniões pedagógicas ocorreu sempre que houve convite ou convocação.

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	A definir	A definir	A definir	1

**Subtotal: 1.00**

### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

- O projeto de pesquisa Potencial tecnológico de farinhas de resíduos do processamento de goiaba serrana: caracterização e desenvolvimento de produto foi elaborado, submetido e aprovado - Edital n. 10/2019/PROPPI (Programa de Apoio ao Desenvolvimento de Projetos de Pesquisa com Finalidade Didático- Pedagógica em Cursos Regulares no Câmpus Urupema) - COORDENAÇÃO.
- Foram elaborados, submetidos e apresentados os seguintes resumos para o IV Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN) de 28 a 31 de maio de 2019 na cidade de Ouro Preto/MG:
  - STEFANSKI, L.A.; OLIVEIRA, P.M. de; AQUINO, A.C.M.S. Caracterização de diferentes variedades de frutos de physalis, e suas polpas, da Serra Catarinense. In: IV Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN): Alimentação: ciência, cultura e modismo, 2019, Ouro Preto/MG.
  - STEFANSKI, L.A.; DINIZ, K.D.; CANEPPILLE, V.D. da C.; LOPES, T.F.S.; SANTOS, L.C. dos; AQUINO, A.C.M.S. Caracterização de bebida láctea fermentada adicionada de oligofrutose e polpa de Physalis peruviana. In: IV Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN): Alimentação: ciência, cultura e modismo, 2019, Ouro Preto/MG.
- O projeto de pesquisa Desenvolvimento de espumante natural a partir de goiaba e maçã cultivadas na Serra Catarinense foi elaborado, submetido e aprovado - Edital n. 02/2019/PROPPI (Universal) - COLABORAÇÃO.
- Foi elaborado, submetido e aprovado para apresentação no SEPEI 2019 o seguinte resumo:
  - T.F.S. LOPES; L.C. SANTOS; V.D.C. CANEPPILLE; C. DEMOZZI; K.D. DINIZ; A.C.M.S. AQUINO; R.F. REIS. Para além do macarroni and cheese: uma extensão da tecnologia ao estudo do inglês.

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

- O projeto de pesquisa Desvendando os alimentos - um mundo de ciência e tecnologia foi elaborado, submetido e aprovado - Edital n. 13/2019/PROEX - COORDENAÇÃO.

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 2837, de 18 de outubro de 2018	Coordenadora de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação do Câmpus Urupema	FG2	10

**Subtotal: 10.00**

### Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Todas as atividades previstas foram realizadas.

### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
----------	------------	----

024/2019	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
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	073/2017	Comissão Permanente de Avaliação de Bens	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	020/2019	Organização das visitas técnicas do Curso de Tecnologia de Alimentos	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	016/2019	Revisão e reestruturação dos cursos na área de alimentos	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	026/2019	Especificações e orçamentos de materiais e insumos	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	125/2018	Comissão de Acompanhamento das Ações de Permanência e Êxito (Cape)	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	A definir	SEPEI 2019	0.5
Núcleo Docente Estruturante de Curso	041/2018	NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

**Subtotal: 4.00**

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

- As atividades referentes a representação ocorreram conforme demanda dos GTs e do Núcleo Docente Estruturante do CSTA, com participação efetiva nas reuniões e ações relacionadas aos mesmos.

- Inclusão do GT Elaboração de PPC de Curso Técnico na área de Alimentos (073/2019)

- Inclusão do GT Elaboração de Resolução da Comissão Permanente de Avaliação de Bens (088/2019)

- Atualização dos números pendentes/alterados de portaria:

GT SEPEI 2019 - 049/2019

NDE CSTA - 074/2019

### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Especialização	Edital 09/DEING/2019/1	Cursos de Pós-Graduação EAD - Docência para a Educação Profissional - LAGES	2

**Subtotal: 2.00**

### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Todas as atividades previstas foram realizadas. Disciplinas cursadas: Introdução à EAD e AVEA; Epistemologia da EPT; Teorias e Abordagens Educacionais; História, Estrutura e Políticas da Educação Profissional no Brasil; Pesquisa e Extensão como princípios Educativos na EP. Realização de provas presenciais no campus Lages.

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 07/08/2019 11:43:39

Avaliador: rogerio.anese - Relatório Aprovado

**Informações sobre preenchimento do relatório**

**Preenchimento inicial**

06/12/2018 17:24:25

**Última alteração**

08/07/2019 10:31:26