

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2022-1

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	24	4. Gestão e Representação	13
2. Atividades de Pesquisa	3	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	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Análise de Alimentos	Não	48	60	2.4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos	Matérias-primas	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Engenharia de Alimentos	Atividades de Extensão I	Não	10	60	0.5
Periódica	Não	Graduação	Engenharia de Alimentos	Projeto Integrador I	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Engenharia de Alimentos	Engenharia, Sociedade e Cidadania	Não	40	60	2
Periódica	Não	Pós-Graduação	Mestrado Profissional em Viticultura e Enologia	Metodologia e desenvolvimento de projetos profissionais	Não	22	60	1.1

Subtotal: 10.00

#### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8

Subtotal: 8.00

#### 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)	Bruna Rafaela Silva Monteiro Wanderley (UFSC - PGCAL) - Doutorado	1
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Rosimarlan de Oliveira Gonçalves (Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais - Campus Rio Pomba) - Mestrado profissional	1

Subtotal: 6.00

### 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)	0.5
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)	Desenvolvimento de kombucha a partir de matérias-primas regionais: caracterização e potencialidades	Maria Eduarda Costa de Lima	Edital n.32/PROPI/2021	2

**Subtotal: 3.00**

### 3. Atividades de Extensão (não informado)

### 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**

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
17/2022	Coordenação do Laboratório de Processamento de Carnes e Derivados	0.5

**Subtotal: 0.50**

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	40/2021	Comissão Permanente de Divulgação	0.1
Colegiado Acadêmico de Curso	12/2022	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	3276/2021	Comissão organizadora do Simpósio Catarinense do Campo à Mesa	0.1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	110/2021	Comissão de Internacionalização	0.1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	69/2021	NDE do Curso Bacharelado em Engenharia de Alimentos	0.5
Núcleo Docente Estruturante de Curso	33/2022	NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	1021/2022	Colegiado do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	35/2022	Comissão COVID-19 de Planejamento de Ensino	0.2

**Subtotal: 2.50**

**5. Capacitação (não informado)**

**PARECER CONCLUSIVO**

Aprovado pela chefia em 04/05/2022 10:19:22

Avaliador: pedro.vieira - Aprovado. PSAD atende as normativas institucionais vigentes e/ou flexibilizadas devido a pandemia de COVID-19.

**Informações sobre preenchimento do plano**

Preenchimento inicial	Última alteração
17/03/2022 11:44:21	12/04/2022 12:46:38