

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2016/1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Canoinhas
<b>Nome:</b>	Ana Carolina Moura de Sena Aquino
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim - Em estágio probatório
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	AGROINDÚSTRIA
<b>Titulação:</b>	Pós-Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	26	4. Gestão e Representação	7
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	1
3. Atividades de Extensão	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	FIC	Treinamento de Manipuladores de Alimentos	Higiene e Segurança dos Alimentos	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Graduação	Superior em Alimentos	Introdução à tecnologia de alimentos	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico Integrado em Alimentos	Processamento de matérias-primas	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Agroindústria	Projeto Integrador II	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Agroindústria	Tratamento de resíduos	Sim	20	55	1

**Subtotal: 11.00**

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.
Durante o semestre, ainda realizou atividades não planejadas nos planos de ensino, como:
1) Palestra sobre "Currículo Lattes e orientações sobre Pós-Graduação na área de Alimentos" realizada no dia 02 de abril de 2016 para os alunos do curso Técnico em Agroindústria e do curso Superior de Tecnologia de Alimentos.
2) Realização de uma intervenção sobre alimentação, atividade física e saúde no dia 06 de julho de 2016, na qual os alunos dos cursos técnicos integrados em Alimentos e Edificações assistiram ao documentário "Muito Além do Peso" e participaram de um debate sobre o risco de uma alimentação com excesso de açúcar, sódio e gordura. Além disso, uma exposição com o tema "Você conhece o que você consome?" foi elaborada pelos alunos do Integrado em Alimentos no componente curricular Processamento de matérias-primas e trazia informações/orientações para todos os servidores e alunos do câmpus sobre os riscos de uma alimentação baseada em alimentos processados e com excesso de sódio, açúcar e gordura, levando em consideração os limites diários recomendados pela Organização Mundial de Saúde (OMS).

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11

**Subtotal: 11.00**

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 a discentes ocorreu nas terças-feiras das 14-15h e nas quartas-feiras das 19:30-20:30h, buscando atender a necessidade dos cursos matutinos/vespertinos (Integrado em Alimentos e Agroindústria - Módulo II) e noturnos (Superior de Alimentos e Agroindústria Módulo III). Vários atendimentos foram realizados em horários diferenciados de acordo com o interesse do aluno e a disponibilidade do professor.

A participação em reuniões pedagógicas ocorreu sempre que houve convite ou convocação, na condição da docente não se encontrar em horário de aula.

## 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	Efeito do congelamento convencional e criogênico sobre a qualidade de amora-preta e mirtilo	A definir	Em fase de submissão	1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Caracterização e valorização de resíduos do processamento de Physalis peruviana	A definir	Aguardando aprovação	1
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Ácidos orgânicos em águas sobrenadantes da fermentação de amido de mandioca de polvilharias de SC	A definir	Em fase de submissão	1
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Caracterização do amido de mandioca fermentado submetido à secagem solar e radiação UVC artificial	A definir	Em fase de submissão	1

**Subtotal: 4.00**

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

- 1) O projeto "Estudo do efeito do congelamento por processo convencional e criogênico sobre a qualidade de amora-preta (*Rubus spp.*) e de mirtilo (*Vaccinium myrtillus*)" foi elaborado e submetido de acordo com o Edital Nº 03/2016/PROPPI - PROGRAMA DE APOIO AO FORTALECIMENTO DOS GRUPOS DE PESQUISA DO IFSC, sendo CLASSIFICADO para receber recurso do câmpus, de acordo com a disponibilidade financeira do mesmo.
- 2) O projeto "Caracterização e valorização de resíduos do processamento de *Physalis peruviana*" foi elaborado e submetido de acordo com o Edital Nº 02/2016/PROPPI - EDITAL UNIVERSAL, sendo APROVADO para receber uma bolsa PIPCIT-servidor e uma bolsa para aluno de graduação PIBITI-CNPq.
- 3) Em decorrência da não inscrição/participação da docente no Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CBCTA) os resumos propostos não foram submetidos para o evento, mas a carga horária foi utilizada para as revisões do artigo "Avaliação do processo produtivo de polvilho azedo em indústrias de Santa Catarina", que foi publicado no Brazilian Journal of Food Technology, vol. 19, junho de 2016.
- 4) Participação como colaboradora do projeto de pesquisa APROVADO "Programa de orientação de atividade física e consumo alimentar", sob coordenação da profa. Maristela Milanski, de acordo com o Edital Nº 24/PROPPI/2016 - PROGRAMA DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS TÉCNICOS COM FINALIDADE DIDÁTICO-PEDAGÓGICA EM CURSOS REGULARES (Integrados) NO CÂMPUS CANOINHAS.

### 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	Contribuições técnicas para a melhoria do processo de produção artesanal da Cervejaria Canoinhense	A definir	Em fase de elaboração	2

**Subtotal: 2.00**

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

No dia 27 de abril de 2016 foi realizada uma visita na Cervejaria Canoinhense para verificação das não-conformidades de produção e análise de possibilidade de realização de intervenções da área técnica de alimentos do IFSC-Canoinhas, através das docentes Ana Carolina Aquino e Vivian Maria Burin, para melhoria das condições de processamento, visando a valorização de produto regional e histórico. Nessa oportunidade estava presente a gestora de cultura da Prefeitura de Canoinhas, Viviane Bueno, buscando intermediar uma parceria entre a cervejaria e o IFSC. Foi aguardado contato pela parte interessada e como não obtivemos retorno, o projeto de extensão proposto não foi adiante. No entanto, outras ações de extensão foram realizadas durante o semestre, como:

- 1) Orientações sobre higiene e manipulação de alimentos - atividade desenvolvida em parceria com o SESC através do Projeto Cidadão do Bem no dia 16 de abril de 2016, com carga horária total de 4 horas.
- 2) Oficina sobre os benefícios do consumo de frutas e hortaliças para a saúde - envolveu alunos do ensino fundamental do SESC Canoinhas no dia 06 de julho de 2016, durante uma intervenção sobre alimentação, atividade física e saúde que acontecia no campus, envolvendo os alunos dos cursos Integrados em Alimentos e Edificações, com carga horária total de 2 horas.
- 3) Oficina sobre os benefícios do consumo de frutas e hortaliças para a saúde - envolveu alunos do ensino fundamental da Escola de Ensino Fundamental Sagrado Coração de Jesus de Canoinhas no dia 14 de julho de 2016, com carga horária total de 3 horas.

### 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
072/2016	Elaboração PPC Especialização lato sensu Alimentos	1
054/2016	Alteração PPC Curso Técnico Integrado em Alimentos	1
027/2016	Laboratório de Processamento Vegetal	2

**Subtotal: 4.00**

### Resumo das atividades: 4.2 Designação

- 1) Durante o semestre a docente participou das reuniões realizadas visando a proposta de uma Especialização lato sensu em Alimentos, com discussões sobre a elaboração do PPC do curso.
- 2) Nesse semestre a docente participou efetivamente do processo de Alteração do PPC do Curso Técnico Integrado em Alimentos, sendo a representante da área técnica nas reuniões do grupo e na tomada de decisões.
- 3) A docente atendeu às atribuições decorrentes da responsabilidade pelo Laboratório de Processamento Vegetal, juntamente com a profa. Ineuza Michels.

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Representações externas	069/2016	GT-Fruticultura	1
Colegiado Acadêmico de Curso	058/2016	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	057/2016	Núcleo Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1

**Subtotal: 3.00**

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

A docente esteve presente nas reuniões realizadas referentes as portarias acima, participando efetivamente de questões discutidas no Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos e no Núcleo Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Grupo formal de estudos	061/2016	GT-Identities, desenvolvimento e democracia	1

**Subtotal: 1.00**

### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Durante o semestre ocorreram diversos encontros do GT-Identities, desenvolvimento e democracia, dos quais a docente participou afetivamente, salvo quando se encontrava em horário de aula ou em reuniões consideradas prioridades no momento.

### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 19/08/2016 19:51:01

Avaliador: juliete.linkowski

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
08/03/2016 13:00:27	30/07/2016 20:00:00