

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/1

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 - Em estágio probatório
<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	0
2. Atividades de Pesquisa	16	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	Tecnologia de Frutas e Hortaliças - Turmas A/B (Teórica)	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças - Turma A (Prática)	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças - Turma B (Prática)	Sim	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Superior de Tecnologia em Alimentos	Introdução à Tecnologia de Alimentos	Não	60	55	3

**Subtotal: 9.00**

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
<p>A docente atuou no câmpus Canoinhas até 24 de fevereiro de 2017 (processo de remoção conforme Portaria Nº 424, de 15 de Fevereiro de 2017), com as seguintes atividades de ensino:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Graduação - Superior de Tecnologia em Alimentos - Tecnologia de Frutas e Hortaliças (Turmas A/B Teórica) - 6 horas</li> <li>2) Graduação - Superior de Tecnologia em Alimentos - Tecnologia de Frutas e Hortaliças (Turmas A Prática) - 6 horas</li> <li>3) Graduação - Superior de Tecnologia em Alimentos - Tecnologia de Frutas e Hortaliças (Turmas B Prática) - 6 horas</li> <li>4) Graduação - Superior de Tecnologia em Alimentos - Introdução à Tecnologia de Alimentos - 9 horas</li> </ol> <p>A partir do dia 06 de março de 2017 a docente passou a atuar no câmpus Urupema, com as seguintes atividades de ensino:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Graduação - Superior de Tecnologia em Alimentos - Operações Unitárias (NOVA) - 80 horas</li> <li>2) Graduação - Superior de Tecnologia em Alimentos - Introdução à Tecnologia de Alimentos (NOVA) - 20 horas</li> <li>3) Graduação - Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia - Física Aplicada (NOVA) - 60 horas</li> </ol> <p>Subtotal = 8</p>

1.2 Atividades de organização de ensino
---

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.25

**Subtotal: 8.25**

### Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Câmpus Canoinhas - conforme planejamento até 24 de fevereiro de 2017 (processo de remoção conforme Portaria N° 424, de 15 de Fevereiro de 2017).

Câmpus Urupema - a partir das atividades de ensino descritas anteriormente, a docente teve a CH semanal de 8 horas de atividades de organização de ensino.

Subtotal = 8

### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		4
Atendimento extra-classe a discentes		2
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)		0.75

**Subtotal: 6.75**

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

Câmpus Canoinhas - conforme planejamento até 24 de fevereiro de 2017 (processo de remoção conforme Portaria N° 424, de 15 de Fevereiro de 2017).

Câmpus Urupema - a partir do dia 06 de março de 2017 a docente passou a ter as seguintes atividades de apoio ao ensino:

1) Reuniões pedagógicas - CH (semanal) = 2

2) Atendimento extra-classe a discentes - CH (semanal) = 2

Subtotal = 4

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Estudo do efeito do congelamento convencional e criogênico na qualidade de amora-preta e mirtilo		Edital nº 03/2016/PROPPI	6
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Caracterização e valorização de resíduos do processamento de Physalis peruviana		Edital Universal de Pesquisa nº 02/2016/PROPPI	6
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Estudo do efeito do congelamento convencional e criogênico na qualidade de amora-preta e mirtilo	Thalia Marchinhaki Pedro Miranda	Edital nº 03/2016/PROPPI	4

**Subtotal: 16.00**

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

Câmpus Canoinhas - conforme planejamento até 24 de fevereiro de 2017 (processo de remoção conforme Portaria N° 424, de 15 de Fevereiro de 2017).

Câmpus Urupema - a partir do dia 06 de março de 2017 a docente passou a ter as seguintes atividades de pesquisa:

- 1) Coordenação de projeto de pesquisa - Caracterização e valorização de resíduos do processamento de *Physalis peruviana* - Edital Universal de Pesquisa nº 02/2016/PROPPI - CH (semanal) = 6
  - 2) Coordenação de projeto de pesquisa - Farinha de resíduos de *physalis peruviana*: avaliação de suas propriedades tecnológicas e aplicações - 10/FC/PROPPI/2017 - CH (semanal) = 5
  - 3) Elaboração e submissão de artigos/resumos - CH (semanal) = 4
    - Artigo científico: High-pressure supercritical carbon dioxide to inactivate *E. coli* in pumpkin puree (Journal of Food Engineering).
    - Artigo científico: Study of heat treatment in processing of pumpkin puree (*Cucurbita moschata*) (Journal of Agricultural).
    - Artigo científico: Processo de eletrocoagulação para tratamento de efluente industrial (Revista Eletrônica Científica).
    - Resumos para submissão no 12 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, referente ao projeto Universal de Pesquisa nº 02/2016/PROPPI.
  - 4) Elaboração e submissão de projetos - CH (semanal) = 2
    - Projeto de Fluxo Contínuo: Farinha de resíduos de *physalis peruviana*: avaliação de suas propriedades tecnológicas e aplicações.
    - Projeto Edital Universal de Pesquisa N. 02/2017/PROPPI: Resíduos da produção de vinho em Urupema: caracterização e valorização de sementes de uva.
  - 5) Participação na equipe editorial de revistas científicas - CH (semanal) = 1
- Subtotal = 18

### 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 (não informado)

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

#### 4.3 Representação (não informado)

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Câmpus Urupema - a partir do dia 06 de março de 2017 a docente passou a ter a seguinte representação:

- 1) Núcleo Docente Estruturante de Curso - Superior de Tecnologia em Alimentos - Portaria 056/2017 - CH (semanal) = 1
- 2) GT PPC de Especialização em Produção de Bebidas Alcolólicas - Portaria 028/2017 - CH (semanal) = 1

Subtotal = 2

### 5. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 09/08/2017 21:04:50

Avaliador: wilson.castello

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

09/02/2017 11:43:05

Última alteração

05/07/2017 12:53:57