

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-2

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	23	4. Gestão e Representação	14
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	Embalagens para Alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Gestão de Resíduos e Legislação Ambiental	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Análise de Alimentos	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Engenharia de Alimentos	Matérias-primas Agropecuárias	Não	20	60	1

Subtotal: 9.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9

Subtotal: 9.00

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

Subtotal: 5.00

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
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)	O tecnólogo de alimentos e as práticas no desenvolvimento de produto: potencialidades da Serra Catarinense.	-	Edital n.44/PROPPI/2019	0.5
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	A qualidade do vinho: uma análise da gestão industrial e percepções do consumidor.	-	PIURP2301-2019	0.25
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Lata de alumínio: abordagem teórica e percepção do consumidor quanto ao seu emprego pela indústria vinícola.	-	PIURP2338-2019	0.25
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de Eventos e periódicos com ISSN ou indexados	A definir	-	-	1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	A definir	-	-	0.5

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) Nº 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
28/2021	Coordenação do Laboratório de Processamento de Carnes e Derivados	0.1

Subtotal: 0.10

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	845/2020	Comitê Permanente de Avaliação de Propostas de Extensão	0.1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	96/2020	Comissão de Acompanhamento das Ações de Permanência e Êxito (Cape)	0.2

Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	40/2021	Comissão Permanente de Divulgação	0.2
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	23/2021	Implementação do Curso de Engenharia de Alimentos em parceria com Câmpus Lages	0.1
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	116/2021	Elaboração de Regulamento de Visitas Técnicas	0.2
Núcleo Docente Estruturante de Curso	69/2021	NDE do Curso Bacharelado em Engenharia de Alimentos	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	71/2021	Colegiado do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	87/2021	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.5
Núcleo Docente Estruturante de Curso	74/2019	NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	3799/2019	Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do IFSC	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	111/2021	Comissão COVID-19 de planejamento de ensino	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	110/2021	Comissão de Internacionalização	0.1

Subtotal: 3.90

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 03/11/2021 12:31:27

Avaliador: carolina.panceri - 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
04/10/2021 16:51:19	10/10/2021 10:39:53