

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

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	20.2	4. Gestão e Representação	14.5
2. Atividades de Pesquisa	5.3	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	Engenharia de Alimentos	Matérias-primas Agropecuárias	Não	20	60	1
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Alimentos	Análise de Alimentos	Não	32	60	1.6

Subtotal: 6.60

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
O semestre 2021-2 ocorreu de 30/08/2021 a 23/02/2022 conforme CAC Urupema (Resolução do Colegiado do Câmpus N° 15, de 24 de maio de 2021). Todas as aulas foram realizadas de forma não presencial, sendo que os planos de ensino já foram elaborados para o formato ANPs e registrados no SIGAA.
1) As UCs Embalagens para Alimentos (40h), Gestão de Resíduos e Legislação Ambiental (40h) e Matérias-primas Agropecuárias (20h) foram totalmente trabalhadas por ANP.
2) Para a UC Análise de Alimentos (80h) foram trabalhadas 32h por ANP neste semestre e as 48h de práticas em aberto serão realizadas no próximo semestre (2022.1), sendo essas horas remanejadas para outras atividades do PSAD 2021.2.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	6.6

Subtotal: 6.60

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Estavam previstas no PSAD 2021.2 9h de atividades de organização de ensino, sendo a CH reduzida para 6,6h.

### 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
Supervisão e orientação direta de estágio	Lilianne Coutinho dos Santos (CST em Alimentos)	1

**Subtotal: 7.00**

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

- O atendimento extraclasse ao discente foi realizado de forma remota, totalizando 2 horas por semana conforme horário disponibilizado nos Planos de Ensino e site institucional, utilizando plataformas acordadas com cada turma.
- A participação em reuniões pedagógicas ocorreu sempre que houve convite ou convocação.
- As coorientações de mestrado e doutorado (conforme documentos comprobatórios enviados para a chefia imediata) ocorreram através de reuniões remotas conforme demandas dos projetos.
- Foi incluída a supervisão de estágio (validação de experiência profissional), sendo conduzida com reuniões remotas semanais (conforme demanda) com a discente, sendo que além disso, fez-se contato via e-mail e aplicativo de mensagens para o repasse de orientações sobre a escrita do relatório e da apresentação.

### 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/PROPI/2019	1
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	0.5
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	0.5

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/PROPPI/2021	1
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)	0.3
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de Eventos e periódicos com ISSN ou indexados	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Farinha de resíduos de feijoa (Acca sellowiana): caracterização química, aceitação sensorial e intenção de compra de biscoitos tipo cookies.</li> <li>- Uma simulação de atuação no setor de P&amp;D de uma indústria alimentícia por alunos de CST em Alimentos.</li> <li>- Avaliação do conhecimento e do interesse por hidromel: uma pesquisa de mercado com consumidores da região sul do Brasil.</li> <li>- Outros.</li> </ul>		Conforme documentos comprobatórios enviados para a chefia imediata.	1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolvimento de kombucha a partir de matérias-primas regionais: caracterização e potencialidades.</li> <li>- Inovação tecnológica e sustentabilidade no processo industrial vinícola.</li> </ul>		-	0.5

**Subtotal: 5.30**

## Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

- As atividades do projeto de pesquisa - Potencial de utilização de frutas nativas de Santa Catarina para a produção de fermentados acéticos (FAPESC/UFSC) - se deram através de reuniões remotas para encaminhamentos das atividades conforme cronograma do projeto.

- Foram elaborados, submetidos e aceitos para publicação os seguintes artigos científicos, capítulos de livros, resumos simples e expandidos (anais de eventos):

1) OLIVEIRA, P. M. DE; AQUINO, A. C. M. S. Farinha de resíduos de feijoa (*Acca sellowiana*): caracterização química, aceitação sensorial e intenção de compra de biscoitos tipo cookies. *Research, Society and Development*, v. 10, n. 12, e256101220339, 2021.

<http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i12.20339>

2) AQUINO, A. C. M. S.; SANTOS, L. C. DOS; DINIZ, K. D.; DEMOZZI, C.; CANEPPELLE, V. D. DA C.; JUNIOR, P. L. T. Uma simulação de atuação no setor de P&D de uma indústria alimentícia por alunos de Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. *Ciência e Tecnologia de Alimentos: pesquisa e práticas contemporâneas - Volume 2*. 1ed.: Editora Científica Digital, 2021, v. 2, p. 765-774. <http://dx.doi.org/10.37885/210905986>

3) SANTOS, K. C. ; SARTORI, G. V. ; AQUINO, A.C.M.S. Avaliação do conhecimento e do interesse por hidromel: uma pesquisa de mercado com consumidores da região sul do Brasil. In: Silvani Verruck. (Org.). *Avanços em ciência e tecnologia de alimentos*. 1ed. Guarujá: Científica Digital, 2021, v. 5, p. 83-92. <http://dx.doi.org/10.37885/211006410>

4) AQUINO, A.C.M.S.; CARVALHO, D. A. S. Projeto de pesquisa didático-pedagógicos e seus impactos na Educação Profissional e Tecnológica: Uma análise no IFSC-Câmpus Urupema. In: Marcos Pereira dos Santos; Ideilton Alves Freire Leal. (Org.). *Formação de professores e profissão docente no Brasil: aspectos históricos, tendências e inovações*. 1ed. Campina Grande: Editora Ampila, 2022, v. , p. 220-232.

<http://dx.doi.org/10.51859/ampila.fpp1068-16>

5) WANDERLEY, B. R. S. M. ; HAAS, I. C. S. ; BILUCA, F. C. ; BRUGNEROTTO, P. ; COSTA, A. C. O. ; AMBONI, R. D. M. C. ; AQUINO, A.C.M.S. ; FREIRE, C. B. F. . Composição de ácidos orgânicos alifáticos de polpas de frutas nativas brasileiras coletadas na Serra Catarinense. In: 14º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021, Online. 14º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021.

6) WANDERLEY, B. R. S. M. ; HAAS, I. C. S. ; BILUCA, F. C. ; BRUGNEROTTO, P. ; COSTA, A. C. O. ; AMBONI, R. D. M. C. ; AQUINO, A.C.M.S. ; FREIRE, C. B. F. . Composição de açúcares de hidromel adicionado de polpa de uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess). In: 14º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021, Online. 14º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021.

- Foi submetido e aprovado no Edital Didático Pedagógico n. 32/PROPPI/2021 o projeto - Desenvolvimento de kombucha a partir de matérias-primas regionais: caracterização e potencialidades. Além disso, foi submetido e aprovado no Edital de Chamada Pública Fapesc n. 36/2021 (Programa de Apoio a Valorização da Vinicultura e Viticultura no Estado de Santa Catarina) o projeto - Inovação tecnológica e sustentabilidade no processo industrial vinícola.

- As atividades de pesquisa referentes ao projeto - O tecnólogo de alimentos e as práticas no desenvolvimento de produto: potencialidades da Serra Catarinense - do Edital n.44/PROPPI/2019, foram realizadas de forma remota em 2021-2 e com a realização de atividades em laboratório apenas pela coordenadora do projeto. O relatório final de atividades foi enviado via SIGAA em 17.12.21 e já se encontra com status de aprovado.

- A colaboração nos projetos de pesquisa - A qualidade do vinho: uma análise da gestão industrial e percepções do consumidor e Lata de alumínio: abordagem teórica e percepção do consumidor quanto ao seu emprego pela indústria vinícola - se deu através de reuniões remotas com os discentes e a coordenadora dos projetos para demandas das atividades previstas.

- As atividades de pesquisa referentes ao projeto - Desenvolvimento de kombucha a partir de matérias-primas regionais: caracterização e potencialidades - do Edital n.32/PROPPI/2021 - foram realizadas de forma remota em 2021-2 através de reuniões com a bolsista e os colaboradores do projeto, sendo o relatório parcial de atividades encaminhado para a Coordenação de Pesquisa do Câmpus em dez/21, conforme edital.

- A colaboração no projeto de pesquisa - Inovação tecnológica e sustentabilidade no processo industrial vinícola - se deu através de reuniões remotas com a coordenadora e os demais membros da equipe do projeto para demandas das atividades previstas.

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

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

Nada consta.

### 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**

#### Resumo das atividades: 4.1 Gestão

As atividades deste encargo foram realizadas de forma remota durante todo o período letivo de 2021.2. Destacam-se as atividades relativas ao Planejamento de Ensino, Calendário Acadêmico do Câmpus, reuniões gerais do Câmpus, Conselhos de Classe, reuniões de NDE e de Colegiado, etc.

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
28/2021	Coordenação do Laboratório de Processamento de Carnes e Derivados	0.3

**Subtotal: 0.30**

#### Resumo das atividades: 4.2 Designação

- A responsabilidade pelo Laboratório de Processamento de Carnes e Derivados foi realizada de forma remota, sendo que nos meses de novembro/21 e fevereiro/22, a coordenadora realizou atividades presenciais para organização dos materiais (descarte de insumos vencidos, limpeza e organização dos armários e do freezer).
- A portaria foi atualizada (Portaria da Direção-Geral do Câmpus Urupema N° 86, de 4 de agosto de 2021).

#### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
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	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
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	110/2021	Comissão de Internacionalização	0.1
Colegiado Acadêmico de Curso	3023/2021	Colegiado do Curso de Bacharelado em Engenharia de 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	0.2
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	7/2022	Organização da Formatura Virtual do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.1

Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	3146/2021	Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do IFSC	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso	87/2021	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	111/2021	Comissão COVID-19 de planejamento de ensino	0.7

**Subtotal: 4.20**

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

- As atividades de todos os Grupos de Trabalho, Comissões e Núcleo Docente Estruturante foram realizadas 100% de forma remota, viabilizando as atividades propostas.
- Inclusão do GT para Organização da Formatura Virtual do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos e da Comissão organizadora do Simpósio Catarinense do Campo à Mesa.
- Durante o semestre houve a participação em reuniões, conforme convocações, como membro suplente do Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos do IFSC.

### 5. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 13/04/2022 12:46:11

Avaliador: pedro.vieira - Aprovado. Atividades docentes atenderam as normativas vigentes e flexibilizações autorizadas devido a pandemia de COVID-19 (Res. CONSUP 23/2014; CONSUP 26/2019; CEPE 100/2019; CEPE 64/2020 e CONSUP 31/2020 e CEPE 53/2021). Devido a pandemia de Covid-19 o CAC foi reorganizado e o semestre 2021.2 ocorreu entre 30/08/2021 a 23/02/2022.

### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
13/01/2022 13:16:10	11/04/2022 15:49:01