

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Lages
Nome:	Ana Paula De Lima Veeck
Siape:	1825710
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	BIOTECNOLOGIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	32.5	4. Gestão e Representação	1.5
2. Atividades de Pesquisa	6	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	Técnico	Curso Técnico em Agroecologia	Processamento de Alimentos 2	Não	80	60	4
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Processos Químicos	Tecnologia de Alimentos	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Biotecnologia	Tecnologia de Fermentações	Não	60	60	3
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Agronegócio	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	Não	40	60	2

Subtotal: 13.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As aulas foram ministradas sem inconformidades.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13

Subtotal: 13.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Atividade realizada sem inconformidade.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação de Trabalho de Conclusão do curso Técnico em Análises Químicas (TCC 1) da aluna SUELLEN DOS SANTOS PEIXER.	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Orientação de Trabalho de Conclusão do curso Superior de Tecnologia em Processos Químicos (TCC 1) da aluna SOLANGE RIBEIRO.	1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Orientação de Projeto Integrador do Curso Técnico em Biotecnologia. Alunas: SCHAIANE DA SILVA DE MOURA e VANESSA DENES OLIVEIRA.	0.5

Subtotal: 6.50

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

- A aluna Suellen dos Santos Peixer foi orientada na elaboração do seu trabalho escrito de TCC, sendo que a mesma realizou apresentação do projeto e obteve êxito. Foram planejadas as atividades práticas que serão realizadas no próximo semestre.
 - A aluna Solange Ribeiro foi orientada na elaboração do seu trabalho escrito de TCC, sendo que a mesma realizou apresentação do projeto e obteve êxito. As atividades práticas e a apresentação final serão realizadas no próximo semestre.
 - As alunas Schaiane da Silva Moura e Vanessa Denes Oliveira foram orientadas na realização da parte prática do Projeto Integrador e na versão escrita e apresentação do trabalho final. Título: Comportamento cinético da fermentação através dos parâmetros físico-químicos da Kombucha a partir de diferentes chás base. As alunas obtiveram aprovação.
- As demais atividades foram realizadas sem inconformidades.
- Participação na banca de avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso da aluna Carolina Beal Silva apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Tecnologia de Bebidas Alcoólicas, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, Câmpus Urupema. Título do trabalho: Coquetéis enlatados com matérias-primas naturais: um estudo de mercado na região sul do Brasil. Orientação: Giliani Veloso Sartori. Banca: Diego Santiago Tupuna Yerovi e Ana Paula de Lima Veeck.
 - Participação na banca de Defesa do Relatório de Estágio Curricular Obrigatório: Fruta Fina Orgânicos, da Patricia Muniz de Oliveira, discente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFSC Câmpus Urupema. Orientação: Leilane Costa de Conto. Banca: Ana Carolina Moura de Sena.
 - Início da revisão e atualização do PPC do curso FIC em Boas Práticas para manipuladores de alimentos.

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	Desenvolvimento de embalagens biodegradáveis para alimentos funcionalizadas com agentes antioxidantes e antimicrobianos.	Erica Gabrieli dos Santos	CHAMADA INTERNA IFSC PROPPI Nº01/2020. Chamada Pública FAPESC n.º 23/2020 – PROGRAMA DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO AOS GRUPOS DE PESQUISA DO IFSC. Coordenação: Profa. Jaqueline Suave	4

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Produção de materiais celulósicos para embalagens ativas biodegradáveis.	Jeana Losi Moreira	EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA FAPESC Nº 12/2020 - PROGRAMA DE PESQUISA UNIVERSAL. Coordenador: Prof. Michael Ramos Nunes	2
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

As atividades de pesquisa foram realizadas sem inconformidades. Foram realizadas revisões bibliográficas referentes aos projetos com intuito de aprofundamento e embasamento para a realização das atividades práticas.

Em ambos os projetos de pesquisa foi realizado o planejamento experimental para a realização dos experimentos práticos.

- O projeto de pesquisa intitulado Avaliação da atividade anti-hiperglicêmica in vitro de frutas nativas coletadas no planalto serrano catarinense e comparação com frutas tradicionalmente consumidas submetido ao Edital Universal 02/2022/PROPPI foi aprovado.

- Participação na proposta de mestrado que será encaminhada para a Capes intitulado Mestrado profissional em Tecnologias para sistemas agroindustriais.

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

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Lages Nº 24, de 16 de fevereiro de 2022.	Responsável pelas ações, deliberações e bens patrimoniados do Laboratório de Tecnologia de Alimentos.	1
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Lages Nº 11, de 8 de fevereiro de 2022.	Participação na Comissão Local de Contingência do Câmpus Lages.	0.5

Subtotal: 1.50

Resumo das atividades: 4.2 Designação

- Realização do inventário anual do Laboratório de Tecnologia de Alimentos (Portaria da Direção-Geral do Câmpus Lages Nº 110, de 12 de maio de 2022). Organização do mesmo.

- Com fim do estado de Emergência em Saúde Pública em função da Pandemia COVID-2019, as atividades da comissão local de contingência foram encerradas.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 30/08/2022 13:51:14

Avaliador: depe.lgs - RSAD ok

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial

22/06/2022 14:19:35

Última alteração

12/08/2022 08:54:27