

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2022-2

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Stefany Grutzmann Arcari
Siape:	1825626
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	29.4	4. Gestão e Representação	0.3
2. Atividades de Pesquisa	10.3	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	Técnico	Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	Análise Sensorial	Não	50	60	2.5
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Análise Sensorial	Não	68	60	3.4
Periódica	Não	Graduação	Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Análise Instrumental	Não	68	60	3.4
Periódica	Não	Pós-Graduação	Mestrado Profissional em Viticultura e Enologia	Técnicas Analíticas para Vitivinicultura	Não	45	60	2.25

Subtotal: 11.55

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As unidades curriculares Análise Sensorial (Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio), Análise Sensorial e Análise Instrumental (Curso Superior de Tecnologia em Alimentos) foram ministradas de forma presencial, com atividades em ANP (atividades não presenciais) aos sábados. A unidade curricular Técnicas Analíticas para Vitivinicultura foi ministrada de forma presencial no campus Urupema, com atividades em ANP em períodos de jogos da Copa do Mundo de futebol.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.55

Subtotal: 11.55

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
As atividades de organização do ensino foram integralmente realizadas.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Segunda-feira das 13h30 às 15h30	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Não se aplica	1

Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Cassia Savi	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Graciela Heck; Dandara Dalla Rosa	1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Erica Cappellaro, Giovanna Mantovani, Maria Paula Zanatta	0.5
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Jhenifer Barea e Maiara Spiecker	0.5
Coorientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Aline Paloschi e Natacha Cristina Demarco	0.3

Subtotal: 6.30

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

As atividades de apoio ao ensino foram integralmente realizadas. Todos os trabalhos de Projeto Integrador e Trabalho de Conclusão de Curso foram apresentados e aprovados, com exceção do TCC de Jhenifer Barea e Maiara Spiecker, que foi prorrogado a pedido das estudantes. Houve participação em todas as reuniões pedagógicas realizadas no semestre, além da realização de atendimento aos discentes em horário pré-agendado. Além das atividades previstas, ocorreu participação em duas bancas de projeto integrador do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio (Ana Luisa Cazzoli, Helen Gralha dos Santos, Luiza Sandini, Ciane Schneider, Carla Moraes, Evelin de Lima, Suelen Andregretti e Luana Siebel) e, uma banca examinadora de TCC do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos (Andressa Scopel e Cassiane Vincenzi). Foram coorientados os trabalhos de conclusão de curso dos estudantes Aline Paloschi, Natacha Cristina Demarco, Jaqueline Engel, Jonas Simon, Nathan Chiomento, Jhenifer Barea e Maiara Spiecker. Foi orientado o trabalho de conclusão de curso do Mestrado Profissional em Viticultura e Enologia da discente Cássia Savi.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
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)	Mel de abelhas sem ferrão: estratégias de conservação para garantia de parâmetros de qualidade e para estabilidade de compostos bioativos	Thaiane Caroline Mezzalira	Edital de Chamada Pública Fapesc nº 23/2020	6
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)	Biodisponibilidade in vitro de antocianinas e atividade antioxidante de sucos de uva	Marcia Redecker e Larissa Arnold	Edital nº 02/2022/PROPPI/IFSC	4
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Efeito da digestão gastrointestinal in vitro sobre compostos fenólicos e capacidade antioxidante de cereja-da-mata	Alessandra Sehn	Edital nº 02/2022/PROPPI/IFSC	0.1
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Caracterização química e de qualidade de variedades de cereja-da-mata (Eugenia involucrata DC.)	Natacha Cristina Demarco	EDITAL Nº 39/2021/PROPPI/FO MENTOGP/SMO	0.1
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificado pela instituição	Análise de Alimentos		dgp.cnpq.br/dgp/espel hogrupo/3873553022 209009	0.1

Subtotal: 10.30

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Os projetos de pesquisa foram executados com sucesso, com realização de experimentos de laboratório e apresentação de trabalhos em eventos. O grupo de pesquisa Análise de Alimentos foi devidamente coordenado. O projeto XI Semana Nacional de Ciência e Tecnologia: Bicentenário da Independência: 200 anos de Ciência, Tecnologia e Inovação no Brasil, foi aprovado na Chamada CNPq/MCTI/FNDCT nº 05/2022 e executado. Foram redigidos e publicados quatro artigos científicos: \\\\\"Wild Saccharomyces produced differential aromas of fermented Sauvignon blanc must\\\\\\\"; \\\\\"Postharvest conservation of \\\\\"Thomson\\\\\\\" pitaya [Hylocereus undatus (Haw.) Britton and Rose] as a function of storage temperature\\\\\\\"; \\\\\"Synergism and phenolic bioaccessibility during in vitro co-digestion of cooked cowpea with orange juice\\\\\\\" e; \\\\\"Prevention of oral epithelial dysplasia and neoplasia using guabiroba extract: a study with wistar rats\\\\\\\". Foi redigido, aprovado e apresentado o trabalho \\\\\"Comprehensive two-dimensional gas chromatography quadrupole mass spectrometry for the analysis of volatile compounds in guabiroba fruits\\\\\\\" no evento 3rd Iberoamerican Conference on Mass Spectrometry 2022. Foram redigidos, aprovados e apresentados os trabalhos \\\\\"Características Físico-químicas de méis de abelhas mandaia submetidos a diferentes processos térmicos para conservação\\\\\\\" e \\\\\"Indicadores de qualidade de méis de abelhas jataí e mandaia provenientes do Extremo Oeste Catarinense\\\\\\\" no evento IV Semana de Iniciação Científica do IFSC câmpus São Miguel do Oeste.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Colaboração no evento EV101-2022 - XI Semana Nacional de Ciência e Tecnologia, VII Semana Acadêmica de Tecnologia em Alimentos e VI Semana Acadêmica de Agronomia.

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 DG-SMO nº 76/2022	Responsabilidade pelo Laboratório de Análise Instrumental	0.1
Portaria DG-SMO nº 137/2022	Comissão Organizadora da XI Semana Nacional de Ciência e Tecnologia	0.1

Subtotal: 0.20

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Como responsável pelo Laboratório de Análise Instrumental, foram realizadas atividades relativas a encaminhamento de equipamentos para manutenção corretiva e execução de procedimentos de manutenção preventiva. Na Comissão Organizadora da XI Semana Nacional de Ciência e Tecnologia (Portaria DG 137/2022), foram realizadas atividades de organização e desenvolvimento da IV Semana de Iniciação Científica do IFSC-SMO. Além das atividades previstas, ocorreu participação no Grupo de Trabalho (GT) responsável pelo processo de Revisão do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia de Alimentos do IFSC - Câmpus São Miguel do Oeste (Portaria DG 138/2022) e na comissão organizadora do 2º Simpósio Catarinense do Campo à Mesa. Como membro titular do Conselho Editorial do IFSC (Portaria 1654/2022) ocorreu participação em reuniões de avaliação de manuscritos submetidos para publicação.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	Portaria DG-SMO nº 88/2022	NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	0.1

Subtotal: 0.10

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Conforme Portaria CG nº 88/2022, participei do NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Conforme Portaria nº 227/2022, participei da ação de desenvolvimento \\\\\"Iberoamerican Conference on Mass Spectrometry 2022\\\\\\", com carga horária de 36 horas, no período de 10/12/2022 a 16/12/2022.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 27/02/2023 13:00:31

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
10/11/2022 21:21:22	20/02/2023 19:28:27