UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS
CONSELHO DEPARTAMENTAL
Anexo II – Relatório Anual de Atividades Docentes
Resolução nº 005/2021 – CD/ CCAE (Alterado pela Resolução nº 011/2021-CD/ CCAE)

Cadastro Docente				
NOME:	Maria da Penha Piccolo	**ANO LETIVO:**	2021
SIAPE:	1208552		
MATRÍCULA UFES:	100330	**REGIME DE TRABALHO:**	DE
CLASSE/NÍVEL:	Associado III	**CARGA HORÁRIA TOTAL:**	40 hs
DEPARTAMENTO:	Engenharia de Alimentos		

Disciplinas na Graduação

Código da Disciplina	Nome da Disciplina	Semestre	Turma	Nº de Alunos	CHS[1]	CHSE[2]	Subtotal
							1º Semestre
DEA 14011	Tecnologia de Leite e Derivados	2021/1	EA1-EARTE	8	4	4	8
EAL 05294	Tecnologia de Alimentos	2021/1	AG1/ZT1 - EARTE	28	4	4	
EAL 05294	Tecnologia de Alimentos	2021/2	AG1/ZT1 EARTE	39	4	4	2º Semestre
EAL 05212	Tecnologia de Produtos de Origem Animal I	2021/2	VE1-EARTE	36	3	3	9
DEA 14016	Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Aliment	2021/2	EA1-EARTE	16	6	2	

Disciplinas na Pós-Graduação

Código da Disciplina	Nome da Disciplina	Semestre	Turma	Nº de Alunos	CHS[1]	CHSE[2]	Subtotal
							1º Semestre
							2º Semestre

Orientação Coorientação

Tipo	Nome do Orientado/ Coorientado	Curso ou Programa	Período de Orientação		CHSE[2]	Subtotal
			Início	Final		
						1º Semestre
IC	Beatriz Lima de Almeida	Nutrição	08/2020	08/2021	1	3
TCC	Bianca Monteiro Fardim	Eng. de Alimentos	02/2021	10/2021	1	
TCC	Daniela Fernandes M. Rosa	Eng. de Alimentos	02/2021	10/2021	1	
						2º Semestre
Estágio	Estágio de Graduação - Bianca Monteiro Fardim	Eng. de Alimentos	10/2021	12/2021	0,5	1,5
TCC	Ingrid Matielli Lima e Renan Marques Diirr - em dupla	Eng. de Alimentos	11/2021	04/2022	1	

Coordenação Colaboração em Projetos

Tipo	Nome do Projeto	Registro		Início	Final	CHSE[2]	Subtotal
		Nº	Local				
Pesquisa	Parâmetros de qualidade de queijo artesanal e de leite cru refrigerado pro	10625 20	PRPPG	2020	2024	8	1º Semestre
Pesquisa	Qualidade microbiologica da pimenta-do-reino da regiao Norte do Espirito	7811 201	PRPPG	2017	2022	5	15
Pesquisa	Avaliação do Ciclo de Vida (ACV) como ferramenta de apoio à sustentabilid	9554/20	PRPPG	2019	2022	1	
Pesquisa	Aumento da longevidade e qualidade da pimenta-do-reino da regiao Norte	52/2017	DEAL	2017	2022	1	
Pesquisa	Parametros de qualidade de queijo artesanal e de leite cru refrigerado pro	10625 20	PRPPG	2020	2024	8	2º Semestre
Pesquisa	Qualidade microbiologica da pimenta-do-reino da regiao Norte do Espirito	7811 201	PRPPG	2017	2022	4	14
Pesquisa	Avaliação do Ciclo de Vida (ACV) como ferramenta de apoio à sustentabilid	9554 201	PRPPG	2019	2022	1	
Pesquisa	Transferência de tecnologias de baixo custo para o bovinocultor leiteiro de	053-1/20	DEAL	2018	2022	1	

Este documento foi assinado digitalmente por MARIA DA PENHA PICCOLO
Para verificar o original visite: https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/374469?tipoArquivo=O

Atividades Administrativas	Tipo	Descrição da Atividade	Portaria de designação	Período		CHSE[2]	Subtotal
				Início	Final		
							1º Semestre
							2º Semestre

Atividades de Representação	Tipo	Descrição da Atividade	Portaria de designação	Período		CHSE[2]	Subtotal
				Início	Final		
	Representaçao	Membro da Comissao Examinadora do Conselho Departamental do CCAE/U	Portaria 016/2020	20/08/202	19/08/202	2	1º Semestre
							2
							2º Semestre
							2
	Representação	Membro da Comissão Examinador do Conselho Departamental do CCAE/U	Portaria 016/2020	20/08/202	19/08/202	2	

Outras Atividades	Tipo	Descrição da Atividade	Portaria de designação	Período		CHSE[2]	Subtotal
				Início	Final		
	Comissão	Membro da Comissão de Seleção e Acompanhamento dos Bolsistas dos Pr	Portaria 07/2022	Mar./2022	Mar./2023		1º Semestre
	Comissão	Membro da Comissão da Planta Piloto de Processamento de Alimentos					
	Coordenadora	Coordenadora do Setor de Processamento de Leite e Derivados da Planta F					
							2º Semestre

Publicação Científica, Técnica e Cultural	Tipo	Nome da Publicação	Periódico/ evento	Data
	Artigo	Composition and in vitroantimicrobial activity of pink pepper fruit essential oils.	Brazilian Journal of Development, FO	2021
	Artigo	Refrigerated raw milk: microbiological, physical-chemical quality and detection of antibiot	Research, Society and Development,	2022
	Capitulo Livro	Qualidade de pimenta-do-reino obtida de propriedades rurais do norte do Espirito Santo.	Editora Cientifica MACHADO, Taina M	2021
	Capitulo Livro	PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES AND USE OF CHIA MUCILAGE (SALVIA HISPANICA L.) IN TI	Brazilian Journals Editora vol.1. 1ed.:	2021
	Capitulo de Livro	Probioticos. In Microbiologia de Alimentos Fermentados. Org. Jose Guilherme Prado Marti	Probioticos. FERREIRA, C.L.L.F.; RIBEI	2022

[1]Carga horária semanal integral da disciplina ou atividade; [2]Carga horária semanal a ser efetivamente exercida pelo docente.

DECLARAÇÃO

☒ Declaro que tenho conhecimento de toda a regulamentação que trata do preenchimento e envio do Relatório Anual de Atividades Docentes junto ao CCAE/UFES. Declaro, também, que são verdadeiras todas as informações apresentadas.

Alegre, 24 de fevereiro de 2022

Maria da Penha Piccolo
Docente

Este documento foi assinado digitalmente por MARIA DA PENHA PICCOLO
Para verificar o original visite: https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/374469?tipoArquivo=O

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
MARIA DA PENHA PICCOLO - SIAPE 1208552
Departamento de Engenharia de Alimentos - DEA/CCAE
Em 09/03/2022 às 22:46

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/374469?tipoArquivo=O

Este documento foi assinado digitalmente por MARIA DA PENHA PICCOLO
Para verificar o original visite: https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/374469?tipoArquivo=O