



ANEXO II DA RESOLUÇÃO NORMATIVA CCAE/UFES Nº 021, DE 24 DE JUNHO DE 2022

Relatório Anual de Atividades Docentes

Cadastro Docente	NOME:	Luciano José Quintão Teixeira	ANO LETIVO:	2023
	SHIAPE No.:	1650253	REGIME DE TRABALHO:	DE
	MATRICULA UFES:	100058	CARGA HORÁRIA TOTAL:	40
	CLASSE/NÍVEL:	Associado IV		
	DEPARTAMENTO:	Departamento de Engenharia de Alimentos		

Disciplinas na Graduação	Código da Disciplina	Nome da Disciplina	SEMESTRE	Turma	No. de Alunos	CHS ¹	CHSE ²	Subtotal
		DEA13996	Análise de Alimentos	2023/1	EA1 e EA2	32	4	6
								6
								2º Semestre
	DEA14003	DEA14003 Conservação de Alimentos	2023/2	EA1	15	4	4	4

Disciplinas na Pós-Graduação	Código da Disciplina	Nome da Disciplina	SEMESTRE	Turma	No. de Alunos	CHS ¹	CHSE ²	Subtotal
		PCTA3300	Pesquisa	2023/1	PCTA 001	1	0	0
								0
								2º Semestre
	PCTA2220	Estágio de Docência I	2023/2	PCTA 001	1	2	2	
	PCTA1106	Processamento Não Térmico dos Alimentos	2023/2	PCTA001	1	4	4	6

Orientação Coorientação	Tipo	Nome do Orientado/Coorientado	Curso ou Programa	Período de Orientação		CHSE ²	Subtotal
				Início	Final		
	PIBic	SAMARHA PACHECO WICHELO	Eng. Alimentos	01/07/22	12/02/23	1	1º Semestre
	PIBic	LARA OLIVEIRA MOZER*	Eng. Alimentos	13/02/23	31/06/23	0	
	Mestrado	KLINGER VINICIUS DE ALMEIDA	PCTA	01/06/21	30/05/22	3	6
	TCC	GABRIELLA DOS ANJOS LIMA DA SILVA	Eng. Alimentos	12/09/22	14/07/23	1	
	TCC	VITÓRIA DE OLIVEIRA THEBAS	Eng. Alimentos	12/09/22	14/07/23	1	
							2º Semestre
	Mestrado	SAMARHA PACHECO WICHELO	PCTA	13/03/23	28/02/25	3	
	Mestrado	KLINGER VINICIUS DE ALMEIDA	PCTA	01/06/21	30/11/23	3	
	PIBic	LARA OLIVEIRA MOZER	Eng. Alimentos	01/07/23	31/06/24	1	7

* A Lara substituiu a Samarha no meio do período, por isso lancei as duas contando 1 h para um e 0h para a outra

Coordenação Colaboração em Projetos	Tipo	Nome do Projeto	Registro		Início	Final	CHSE ²	Subtotal
			No.	Órgão				
	Pesquisa	Desenvolvimento e Caracterização de Bebidas a Base de Extrato de Malte Claro e Escuro	11802/22	PRPPG	01/04/22	31/03/27	4	1º Semestre
								4
								2º Semestre
	Pesquisa	Desenvolvimento e Caracterização de Bebidas a Base de Extrato de Malte Claro e Escuro	11802/22	PRPPG	01/04/22	31/03/27	4	4

Atividades Administrativas	Tipo	Descrição da atividade	Portaria de Designação	Período		CHSE ²	Subtotal
				Início	Final		
							1º Semestre
	Coordenação*	Coordenador do PCTA	216/2021 CCAE	07/02/21	06/02/23	0	11
	Coordenação	Coordenador do PCTA	422/2023 CCAE	07/02/23	11/05/23	11	
							2º Semestre
							0

* Houve renovação da coordenação em fevereiro de 2023, em 11/05/2023 sai da coordenação para fazer licença capacitação de 90 dias até o dia 07/08/2023

Atividades de Representação	Tipo	Descrição da atividade	Portaria de Designação	Período		CHSE ²	Sub-Total
				Início	Final		
	Coordenação	Coordenador do Laboratório de Química de Alimentos	ATA01/2021 EAL	01/2015	11/05/23	2	1º Semestre
	Presidente	Presidente da comissão gestora do PCTA	ATA105/2021 PCTA	07/02/21	11/05/23	1	
	Presidente	Presidente da comissão de bolsas do PCTA	ATA105/2021 PCTA	07/02/21	11/05/23	0,5	4
	Presidente	Presidente da comissão de auto avaliação do PCTA	ATA105/2021 PCTA	07/02/21	11/05/23	0,5	
							2º Semestre
	Coordenação	Coordenador do Laboratório de Química de Alimentos	ATA01/2023 EAL	09/2023	-	2	
	Membro	Comissão Gestora do PCTA	ATA PCTA 133/2023	22/05/23	-	1,0	4
	Membro	Comissão de Auto avaliação do PCTA	ATA PCTA 133/2023	22/05/23	-	1,0	

* 11/05 sai para licença capacitação de 90 dias até o dia 07/08/2023

Outras Atividades	Tipo	Descrição da atividade	Portaria de Designação	Período		CHSE ²	Sub-Total
				Início	Final		
	Licença Capacitação	Estudo programado - processo digital n° 23068.010332/2023-18	1486	11/05/23	07/08/23	400	1º Semestre
							2º Semestre



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO

SANTO

CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS

	Tipo	Nome da Publicação	Periódico/evento	Data
Publicação Científica, Técnica e Cultural	Artigo	Multi-optimization of operational parameters for malt extract production by centrifugal block freeze concentration	Innovative Food Science and Emerging Technologies	10/2023
	Artigo	The influence of production units and seasons on the physicochemical characteristics, mineral and fatty acid content, and texture profile of the artisanal cheeses from Serra da Canastra, Brazil	JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS	10/2023
	Artigo	Evaluation of mid-infrared spectra associated with chemometrics for the determination of physicochemical properties during fermentation of a new strawberry-based beverage with water kefir grains	JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS	10/2023
	Artigo	Multiple optimization of sensory attributes applied to malt drink formulation	INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE	09/2023
	Artigo	characteristics, mineral and fatty acid content, and texture profile of the artisanal cheeses form Serra da Canastra, Brazil	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	09/2023
	Artigo	Use of mid-infrared spectroscopy to predict the content of bioactive compounds of a new non-dairy beverage fermented with water kefir	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	02/2023

*Carga horária semanal integral da disciplina ou atividade; *Carga horária semanal a ser efetivamente exercida pelo docente.

DECLARAÇÃO	
<input type="checkbox"/>	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, 29/11/2023
	Docente



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
LUCIANO JOSE QUINTAO TEIXEIRA - SIAPE 1650253
Departamento de Engenharia de Alimentos - DEA/CCAE
Em 29/11/2023 às 19:49

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/846584?tipoArquivo=O>