



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS

ANEXO II DA RESOLUÇÃO NORMATIVA CCAE/UFES Nº 021, DE 24 DE JUNHO DE 2022
Relatório Anual de Atividades Docentes

Cadastro Docente	NOME:	SUZANA MARIA DELLA LUCIA	ANO LETIVO:	2023
	SIAPE No.:	1549283	REGIME DE TRABALHO:	DE
	MATRÍCULA UFES:	99490	CARGA HORÁRIA TOTAL:	80
	CLASSE/NÍVEL:	D/ASSOCIADO IV		
	DEPARTAMENTO:	ENGENHARIA DE ALIMENTOS		

Disciplinas na Graduação	Código da Disciplina	Nome da Disciplina	SEMESTRE	Turma	No. de Alunos	CHS ¹	CHSE ²	Subtotal
	DEA 14008	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	2023/1	EA1	8	4	4	1 ^o Semestre
	DEA14008	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	2023/1	EA2	12	4	2 (sobreposição EA1)	
								6
	EAL 05288	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	2023/2	EA1	8	4	4	2 ^o Semestre
	EAL 05288	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	2023/2	EA2	11	4	2 (sobreposição EA1)	
DEA 14025	DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	2023/2	EA1	10	4	4	10	

Disciplinas na Pós-Graduação	Código da Disciplina	Nome da Disciplina	SEMESTRE	Turma	No. de Alunos	CHS ¹	CHSE ²	Subtotal
	PCTA 1103	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	2023/1	1	6	4	4	1 ^o Semestre
								4
	PCTA 1108	DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	2023/2	1	4	4	4	2 ^o Semestre
							4	

Orientação Coorientação	Tipo	Nome do Orientado/Coorientado	Curso ou Programa	Período de Orientação		CHSE ²	Subtotal
				Início	Final		
	Mestrado	Camila Afonso Louzada	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/22	03/24	2+2	1 ^o Semestre
	Mestrado	Michelle Florenzano Motta	Ciência e Tecnologia de Alimentos	04/22	03/24	2+2	
	TCC	Maria Laura Silva Galdino	Engenharia de Alimentos	04/22	07/23	1	9
	TCC	Lara Bravim Ramos	Engenharia de Alimentos	09/22	07/24	1+1	
	TCC	Leonardo Crosob Pimenta	Engenharia de Alimentos	09/22	08/23	1	2 ^o Semestre
	PIBIC	Gabriella dos Anjos Lima da Silva	Engenharia de Alimentos	09/22	08/23	1	5
	PIBIC	Karen Dornelles Costa	Engenharia de Alimentos	09/22	08/24	1	

Coordenação Colaboração em Projetos	Tipo	Nome do Projeto	Registro		Início	Final	CHSE ²	Subtotal
			No.	Orgão				
	COORDENAÇÃO	Efeito da adição de óleo essencial de lúpulo na avaliação sensorial de cerveja artesanal	11027/21	PRPPG	02/21	02/25	2	1 ^o Semestre
COORDENAÇÃO	Uso de metodologias sensoriais para avaliar a ocorrência de possíveis alterações na percepção sensorial após infecção por covid-19	11026/21	PRPPG	04/21	03/25	4	6	
							2 ^o Semestre	
							0	

Atividades Administrativas	Tipo	Descrição da atividade	Portaria de Designação	Período		CHSE ²	Subtotal	
				Início	Final			
	ADMINISTRATIVA	Membro da comissão de seleção do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia d			2017	ATUAL		1 ^o Semestre
	ADMINISTRATIVA	Presidente do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Engenharia de Alimentos			2023	ATUAL		
	ADMINISTRATIVA	Membro da Comissão de avaliação de estágio probatório dos docentes e técnicos do Depa			2013	ATUAL		
	ADMINISTRATIVA	Membro do colegiado do PPGCTA			2011	ATUAL		2 ^o Semestre
	ADMINISTRATIVA	Membro do banco de membros de comissões do gabinete do reitor			2021	ATUAL		
ADMINISTRATIVA	Membro da comissão de avaliação do Trabalho Docente do Departamento de Engenharia d			2021	ATUAL			

Atividades de Representação	Tipo	Descrição da atividade	Portaria de Designação	Período		CHSE ²	Sub-Total	
				Início	Final			
								1 ^o Semestre
								2 ^o Semestre

Outras Atividades	Tipo	Descrição da atividade	Portaria de Designação	Período		CHSE ²	Sub-Total	
				Início	Final			
	COORDENAÇÃO	COORDENAÇÃO DO LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL DO CCAE/UFES			2010	FINAL		1 ^o Semestre
								2 ^o Semestre

Publicação Científica, Técnica e Cultural	Tipo	Nome da Publicação	Periódico/evento	Data
	ARTIGO	Multiple optimization of sensory attributes applied to malt drink formulation.	INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE	
	ARTIGO	Fatores sociodemográficos associados à alteração do consumo de café como bebida durante a pandemia da COVID-19 no Brasil	CADERNOS DE CIÊNCIA & TECNOLOGIA	
	ARTIGO	Economicidade e sustentabilidade influenciam a intenção de compra dos consumidores de café	CADERNOS DE CIÊNCIA & TECNOLOGIA	
	ARTIGO	Information on sodium reduction modifies how much sodium chloride level can be reduced without affecting the sensory acceptance of salty crackers	JOURNAL OF SENSORY STUDIES	
	ARTIGO	Does the presence of defective beans in healthy coffee beans affect the sensory perception and acceptance of coffee beverages?	JOURNAL OF SENSORY STUDIES	



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS

*Carga horária semanal integral da disciplina ou atividade: -Carga horária semanal a ser efetivamente exercida pelo docente.	
DECLARAÇÃO	
<input type="checkbox"/>	
<input checked="" 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, 04 de DEZEMBRO de 2023
	SUZANA MARIA DELLA LUCIA



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
SUZANA MARIA DELLA LUCIA - SIAPE 1549283
Departamento de Engenharia de Alimentos - DEA/CCAE
Em 04/12/2023 às 18:35

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/849214?tipoArquivo=O>