

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2016/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Vivian Maria Burin
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	AGROINDÚSTRIA
Titulação:	Pós-Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	22	4. Gestão e Representação	7
2. Atividades de Pesquisa	6	5. Atividades de Capacitação	2
3. Atividades de Extensão	3		

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	Técnico em Agroindústria	Produção e Tecnologia de Produtos fermentados	Sim	40	55	2
Periódica	Não	FIC	Treinamento de Manipuladores de alimentos	Higiene e manipulação	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Bioquímica de Alimentos (Turma A)	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Bioquímica de Alimentos (Turma B)	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Bioquímica de Alimentos (Turma A/B)	Sim	40	55	2

Subtotal: 9.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9

Subtotal: 9.00

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2

Subtotal: 4.00

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Tratamento pré-fermentativo em mosto de uva braca: efeito no processo de oxidação do mosto e vinho	A definir	Em fase de elaboração	2

Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Efeito da temperatura de processamento na cinética de degradação de antocianinas do mirtilo	A definir	Aguardando aprovação	2
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Efeito do congelamento convencional e criogênico sobre a qualidade de amora preta e mirtilo	A definir	Em fase de submissão	1
Participação na equipe editorial de revistas científicas	Periodicos internacionais - Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos	A definir	Em avaliação	1

Subtotal: 6.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Contribuição técnica para a melhoria do processo de produção artesanal da Cervejaria Canoíhense	A definir	Em fase de elaboração	3

Subtotal: 3.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
054/2016	Alteração PPC Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	1
072/2016	Elaboração PPC Especialização latu sensu Alimentos	1
024/2016	Laboratório de Panificação	2

Subtotal: 4.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	058/2016	Colegiado do curso superior de Tecnologia em Alimentos	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	057/2016	Núcleo Estruturante do curso superior de Tecnologia em Alimentos	1
Representações externas	069/2016	GT-fruticultura	1

Subtotal: 3.00

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Grupo formal de estudos	061/2016	GT-identidade, desenvolvimento e democracia	2

Subtotal: 2.00

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 28/04/2016 13:20:24

Avaliador: juliete.linkowski

Informações sobre preenchimento do plano	
--	--

Preenchimento inicial	Última alteração
-----------------------	------------------

04/03/2016 16:06:26	25/04/2016 14:31:19
---------------------	---------------------