

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2017/1

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:	ALIMENTOS
Titulação:	Pós-Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	24	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	12	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	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Toxicologia em Alimentos	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Bioquímica de Alimentos (turma A)	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Bioquímica de Alimentos (turma B)	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Bioquímica de Alimentos (turma A/B)	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Fermentações e Bebidas	Sim	60	55	3

Subtotal: 10.00

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.5

Subtotal: 8.50

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Paula Moreira	1
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Participação em banca de defesa de dissertação ou tese (mestrado e doutorado)	Programa de pós graduação em Ciência dos Alimentos - UFSC	0.5

Subtotal: 5.50

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	avaliação da atividade antioxidante e compostos bioativos em pequenos frutos	Andréia Gapski	Em fase de elaboração	1

Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Efeito da temperatura de processamento na cinética de degradação de antocianinas do mirtilo	Andréia Gapski	Edital Universal de Pesquisa nº 02/2016/PROPI	6
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Estudo do efeito do congelamento por processo convencional e criogênico sobre a qualidade de amora-p	-	Edital nº 03/2016/PROPI	4
Participação na equipe editorial de revistas científicas	Periódicos internacionais - Área de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Não se aplica	Em avaliação	1

Subtotal: 12.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
47/2017	Laboratório de Panificação	1
43/2017	Organização 3º Workshop de Ciência e Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 2.00

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	70/2017	Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	1
Núcleo Docente Estruturante de Curso	71/2017	Núcleo Estruturante do curso superior de Tecnologia em Alimentos	1

Subtotal: 2.00

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 20/03/2017 20:21:04

Avaliador: juliete.linkowski

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
13/02/2017 19:23:35	14/03/2017 14:36:27