

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Canoinhas
Nome:	Vivian Maria Burin
Siape:	1108775
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

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Todas as atividades de ensino foram realizadas conforme previsto no plano de cada unidade curricular. Cabe ressaltar que eu ministrei as unidades curriculares listadas acima até a data de 07 de junho de 2017, devido pedido de exoneração com vacância para outra instituição (08/06/2017).

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	8.5

Subtotal: 8.50

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades de organização de ensino (preparo de aula, atividades para os alunos, correção de provas e trabalhos) foram realizadas com êxito no decorrer do semestre letivo.

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

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Participei ativamente de todas as reuniões pedagógicas propostas pela direção e aquelas referentes aos assuntos dos cursos que ministro aula (Superior de Tecnologia em Alimentos). Estive presente nos horários de atendimento extra-classe proposto aos discentes. Também, realizei atendimento aos alunos sempre que estes precisavam esclarecer dúvidas referente as disciplinas. Realizei orientação de trabalho de conclusão de estágio da aluna Paula Moreira, que apresentou durante o semestre seu trabalho, sendo esta aprovada com êxito.

Também participei como membro de banca de qualificação de doutorado da Universidade Federal de Santa Catarina - programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos.

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/PROPPI	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/PROPPI	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

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

-O projeto "Efeito da temperatura de processamento na cinética de degradação de antocianinas do mirtilo" de iniciação científica (Edital Universal nº 02/2016/PROPPI) foi finalizado com êxito no semestre 2017-1, e foi realizada a prestação de contas junto a Reitoria do IFSC.

- A coordenação do projeto de Grupos "Estudo do efeito do congelamento por processo convencional e criogênico sobre a qualidade de amora-preta" foi transferida para a prof. Dra. Marli da Silva Santo no mês de junho. A prestação de contas deste projeto enviei para a prof Marli entregar ao coordenador de pesquisa do Campus Canoinhas.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Durante o primeiro semestre deste anos fui Coordenadora de pesquisa do Campus Canoinhas.

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

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Particpei ativamente de todas as atividades propostas.

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

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Particpei de todas as convocações e reuniões propostas para reestruturação do curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 21/08/2017 23:25:54

Avaliador: andreia.hoepers

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
13/02/2017 19:23:35	20/08/2017 14:52:46