

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2016/2

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	23.5	4. Gestão e Representação	5.5
2. Atividades de Pesquisa	10	5. Atividades de Capacitação	1
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	Curso técnico em Agroindústria	Produção e Tecnologia de Produtos Fermentados	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	curso superior de Tecnologia em Alimentos	Análise de Alimentos - A	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	curso superior de Tecnologia em Alimentos	Análise de Alimentos - B	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	curso superior de Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de Óleos e Gorduras	Sim	60	55	3

**Subtotal: 9.00**

### 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
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas	Daiana Ellvanger, Karine Letícia Fragoso, Andreia Gapski	2

**Subtotal: 6.00**

### 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em 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	a definir	Edital nº 03/2016/PROPI	2

Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	elaboração de cerveja com adição de erva-mate.	a definir	Em fase de elaboração	2
Participação na equipe editorial de revistas científicas	Periodicos internacionais - Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos	a definir	Em avaliação	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	Andreia Gapski	Edital Universal de Pesquisa nº 02/2016/PROPPI	5

**Subtotal: 10.00**

### 3. Atividades de Extensão (não informado)

### 4. Atividades de Gestão e Representação

#### 4.1 Gestão (não informado)

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
168/2016	Laboratório de Análise de Alimentos	1
024/2016	Laboratório de Panificação	1
183/2016	Comissão de organização do II Workshop de Alimentos	0.5
191/2016	Alteração PPC Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio	0.5

**Subtotal: 3.00**

#### 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 (Epagri)	0.5

**Subtotal: 2.50**

### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Grupo formal de estudos	061/2016	Identidade, desenvolvimento e democracia	1

**Subtotal: 1.00**

### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 29/09/2016 10:20:20

Avaliador: juliete.linkowski

### Informações sobre preenchimento do plano

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

25/08/2016 14:34:19

28/09/2016 16:48:07