

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

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	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

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Todas as Unidades Curriculares propostas foram executadas de acordo com as atividades descritas no plano de ensino. Além destas unidades curriculares listadas acima, ministrei 8 horas de curso FIC Treinamento de Manipuladores de alimentos referente a carga horária da professora substituta da área que não teve seu contrato renovado na instituição.
Fiz o curso (EAD - moodle) de ambientação dos novos servidores proposto pela reitoria do IFSC, totalizando 60 horas.

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 foram realizadas com êxito no decorrer do semestre letivo, as quais ultrapassaram a carga horária prevista, uma vez que são assuntos complexos, necessitando maior estudo e dedicação, pois as unidades curriculares do curso superior de Tecnologia em Alimentos foram ministradas pela primeira vez.

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 Leticia Fragoso, Andreia Gapski	2
--	--	---

Subtotal: 6.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Particpei ativamente de todas as reuniões pedagógicas propostas pela direção e aquelas referentes aos assuntos dos cursos que ministro aula (Superior de Tecnologia em Alimentos e Curso técnico em Agroindústria).

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.

Acompanhei ativamente as atividades desenvolvidas pelas monitoras dos laboratórios (Daiana Ellvanger e Karine Leticia Fragoso) realizando mensalmente reuniões juntamente com a técnica de laboratório.

A orientação da bolsista de iniciação científica Andreia Gapski foram realizadas semanalmente, através de reuniões para discussão do projeto de pesquisa.

Além das orientações descritas acima, também estou orientando a aluna Paula Moreira no estágio obrigatório referente ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

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/PROPI	5

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

As atividades propostas para pesquisa foram realizadas, conforme segue:

- O projeto fortalecimento de grupo de pesquisa "Efeito do congelamento convencional e criogênico sobre a qualidade de amora preta e mirtilo" foi classificado e aprovado pelo câmpus Canoinhas. As atividades foram iniciadas em agosto de 2016.
- O projeto de elaboração de cerveja ainda não está finalizado e terá continuidade no próximo semestre (2017/01).
- O Projeto "Efeito da temperatura de processamento na cinética de degradação de antocianinas do mirtilo" (edital Universal nº2/2016/PROPI) foi aprovado e as atividades iniciaram em agosto de 2016 e estão de acordo com o cronograma proposto.
- Fui revisora de artigos internacionais em diferentes Periódicos de impacto na área de alimentos.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Realizei durante o semestre ações de extensão entre o IFSC e a comunidade externa, representando sempre o eixo de produção alimentícia.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

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

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Participei de todas as atividades propostas.

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

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Participei de todas as reuniões do Núcleo Estruturante e do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Neste semestre não consegui participar de nenhuma reunião referente ao GT fruticultura, uma vez que as reuniões foram todas no meu horário de aula. No entanto, procurei entrar em contato com os representantes da Epagri para conhecer os assuntos abordados e decisões das reuniões.

5. Capacitação

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

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Participei das atividades do grupo de estudo.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 13/02/2017 15:20:06

Avaliador: juliete.linkowski - errata: onde se lê monitoras, leia-se estagiárias.

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
25/08/2016 14:34:19	21/12/2016 14:54:35