

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais**RELATÓRIO SEMESTRAL DE TRABALHO DOCENTE****SEMESTRE: 2 / 2015**

Unidade Campus Machado
Diretoria/Coordenação geral Aline Manke Nachtigall
Professor(a) Brigida Monteiro Vilas Boas
Contato(s) brigida.monteiro@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE nº 1601045
Avaliador(a) Walnir Gomes Ferreira Junior
Status **Relatório Aprovado**

Níveis de ensino que atua Educação básica e técnica
Educação Superior
Pós-graduação
Regime de trabalho: Dedicção Exclusiva

ATIVIDADES			Pontos
Atividade	Descrição		
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 5	1- Jamila Morais Pereira (6o período de Tecnologia em Alimentos) - Elaboração de geleia mista de caqui e morango; 2-Tatiane Cristina Pereira (6o período de Tecnologia em Alimentos) - Otimização experimental para elaboração de produto tipo hambúrguer de vegetais; 3- Aline Aparecida dos Santos Silva (6o período de Tecnologia em Alimentos) - Elaboração de bolo adicionado de casca de manga e banana; 4- Raissa Tandara Maria dos Santos (6o período de Tecnologia em Alimentos) - Vida de prateleira de pera desidratada tratada com substâncias antioxidantes; 5-Danielly de Oliveira Begali (6o período de Tecnologia em Alimentos) - Aplicação pós-colheita de 1-metilciclopropeno em ameixa 'Reubennel'	15
Atendimento regular ao discente	Quantidade de horas : 4	Segunda-feira 13:00 as 14:30 (minha sala no Prédio Núcleo de Alimentos) e 20:30 as 21:00 (Sala dos professores Setor I); Terça-feira 8:00 as 9:00 (minha sala no Prédio Núcleo de Alimentos); Quinta-feira 9:15 as 10:15 (minha sala no Prédio Núcleo de Alimentos)	4
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 1	- Jamila Morais Pereira - 5o período de Tecnologia em Alimentos (estagiária remunerada do Prédio Núcleo de Alimentos)	1
Orientação de Dissertação Strictu Sensu/discente	Quantidade de discentes : 1	Orientação da mestranda Maria Clara Nanetti Dias Moreira - Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	6
Publicação de resumo expandido em anais de eventos	Quantidade de publicações : 5	1- USO DE ANTIOXIDANTES EM PERAS 'WILLIAMS' DESIDRATADAS 2- USO DE EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA O ARMAZENAMENTO DE PERAS 'WILLIAMS' MINIMAMENTE PROCESSADAS 3- VIDA DE PRATELEIRA DE PERA 'WILLIAMS' DESIDRATADA 4- DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE SENSORIAL DE GELEIA DE AÇAÍ E BANANA 5- ACEITABILIDADE SENSORIAL DE IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS VERMELHAS Disponíveis em: https://jornada.ifsuldeminas.edu.br/index.php/jcpcs/	10
Atuação como membro titular do NAPNE, colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 6	- NDE do Curso de Engenharia Agrônômica - NDE do Curso de Tecnologia em Alimentos - NDE do Curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Colegiado do Curso de Tecnologia em Alimentos - Colegiado do Curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Colegiado Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	60

Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão/ área ou equivalente, como laboratórios e museus	: Sim	Laboratório de Alimentos - IFSULDEMINAS Campus Machado	16
Coordenação de curso presencial	: Cursos com integralização de 4 anos e entrada anual	Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	44
Membro do NIPE	: Sim	Membro no NIPE Campus Machado	15
Atuação enquanto membro titular do CADEM, CEPE, e Câmaras	Quantidade de atuações : 1	Membro titular da Câmara de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (CAPEPI) do IFSULDEMINAS	10
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 1	Manutenção da qualidade e extensão da vida de prateleira de alfajor com adição de sorbato de potássio (Fomento Interno Campus Machado 2015-2016).	7
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 1	Laiza Maria de Oliveira Ciabati - Bolsista Fomento Interno Campus Machado	5
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior	Quantidade de participações : 10	1- Participação em banca de Jamila Morais Pereira. Elaboração de geleia mista de caqui e morango. 2- Participação em banca de Danielly de Oliveira Begali. Aplicação pós-colheita de 1-metilciclopropeno em ameixa 'Reubennel'. 3- Participação em banca de Maria Isabel Carvalho Pereira. Determinação de mistura pronta para iogurte. 4- Participação em banca de Ana Carolina Fernandes da Silva. Desenvolvimento de sorvete de cupuaçu com adição de soro de leite. 5- Participação em banca de Aline Aparecida dos Santos Silva. Elaboração de bolos com adição de cascas de banana, mamão e manga. 6- Participação em banca de Raissa Tandara Maria dos Santos. Conservação de pera 'Williams' por desidratação associada ao uso de antioxidantes. 7- Participação em banca de Larissa Alves Martins. Elaboração de geleia mista de açaí e banana. 8- Participação em banca de Miguel Silva Bernardes. Aproveitamento de soro de leite na elaboração de doce de leite pastoso com polpa de marolo. 9- Participação em banca de Rafaela Ferreira de Carvalho. Desenvolvimento de linguiça toscana com reduzido teor de sódio. 10- Participação em banca de Tatiane Cristina Pereira. Otimização experimental para elaboração de produto tipo hambúrguer de vegetais.	6
Atuação enquanto parecerista ad hoc em eventos	Quantidade de eventos : 3	3 pareceres de 3 resumos da Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS, realizada em Poços de Caldas/MG	3
Atuação enquanto parecerista ad hoc em projetos de pesquisas	Quantidade de projetos : 3	3 pareceres de projetos de pesquisa	3
Participação em eventos técnicos, científicos e similares	Quantidade de participações : 3	1- Participação na VII Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS. Local: Poços de Caldas/MG 2- Curso de redação científica 3- Reunião de acompanhamento da área de alimentos CAPES - Brasília/DF	1.5
Coordenação de Comissão Organizadora de Eventos	Quantidade de coordenações : 1	Organização da I Semana de Ciência e Tecnologia de Alimentos - 20 a 22 de outubro de 2015	2

Membro titular comissões e órgãos colegiados de interesse docente	Quantidade de atividades : 1	- Membro titular da comissão de acompanhamento da Normativa Docente			10
Total de pontos de atividades		218.5			
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	8	48	3	3	Processamento de produtos vegetais (3 aulas - 8o período Agronomia); Pós-colheita e processamento de frutas e hortaliças (2 aulas - 6o período de Tecnologia em Alimentos); Processamento de frutas e hortaliças (3 aulas - 1o ano do Técnico em Alimentos)
Total de pontos por Aulas					25.60
Aulas Lato Sensu	1	60	1	1	Aula de Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal - Mestrado Profissional de Ciência e Tecnologia de Alimentos
Total de pontos por Aulas Lato Sensu					5.00
Total de geral de pontos por aulas					30.60
DEMAIS PONTOS					Pontos
Cargo					
Professor(a)					0
Situação					
Em exercício					0
PONTUAÇÃO TOTAL					
249.10					