

**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: <a href="https://jornada.ifsuldeminas.edu.br/index.php/jcps/">https://jornada.ifsuldeminas.edu.br/index.php/jcps/</a>	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
<b>Total de pontos de atividades</b>		<b>218.5</b>			
<b>AULAS</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Quantidade de aulas</b>	<b>Tempo de aula</b>	<b>Quantidade de disciplinas</b>	<b>Quantidade de turmas</b>	<b>Descrição</b>
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)
<b>Total de pontos por Aulas</b>					<b>25.60</b>
Aulas Lato Sensu	1	60	1	1	Aula de Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal - Mestrado Profissional de Ciência e Tecnologia de Alimentos
<b>Total de pontos por Aulas Lato Sensu</b>					<b>5.00</b>
<b>Total de geral de pontos por aulas</b>					<b>30.60</b>
<b>DEMAIS PONTOS</b>					Pontos
<b>Cargo</b>					
<b>Professor(a)</b>					<b>0</b>
<b>Situação</b>					
<b>Em exercício</b>					<b>0</b>
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>					
<b>249.10</b>					