

**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: 1 / 2016**

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) Renato Alves Coelho
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		
Coordenação de curso presencial	: Cursos de pós graduação Stricto Sensu	Coordenadora - Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	48
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	: Sim	Laboratórios de alimentos - Núcleo de Alimentos	16
2ª Coordenação de curso presencial (Conforme inciso III do Art.28)	: Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	Coordenadora - Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	22
Atuação como presidente ou membro titular de colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 6	1- NDE do Curso de Engenharia Agrônômica; 2 - NDE do Curso de Tecnologia em Alimentos; 3 - NDE do Curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos; 4 - Colegiado do Curso de Tecnologia em Alimentos; 5 - Colegiado do Curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos; 6 - Colegiado Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	60
Membro do NIPE	: Sim	Membro titular do NIPE Campus Machado	15
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 2	• Giovanna Lucena de Almeida - Bolsista PIBIC/FAPEMIG (Edital 41/2015) • Laiza Maria de Oliveira Ciabati - Bolsista Fomento Interno Campus Machado (Edital NIPE 01/2015)	10
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	8
Atendimento regular ao discente	Quantidade de horas : 4	Terça-feira 7:30 as 9:30 e 13:00 as 14:30 Quinta-feira 9:15 as 10:15 Local: minha sala Prédio Núcleo de Alimentos	8
Atuação enquanto membro titular do CADEM, CEPE, e Câmaras	Quantidade de atuações : 1	Membro titular da CAPEPI - IFSULDEMINAS	15

Atuação enquanto parecerista ad hoc em projetos de pesquisas	Quantidade de projetos : 2	Avaliadora ad hoc de projetos de pesquisa do IFSULDEMINAS	4		
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento externo(Agências e empresas)	Quantidade de projetos : 1	Projeto de pesquisa "Desenvolvimento e caracterização física e química de geleias de maçã com pétalas de rosas" Edital 41/2015 PIBIC/Fapemig Protocolo GPPEX: 21631539	15		
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 1	Projeto de pesquisa "Manutenção da qualidade e extensão da vida de prateleira de alfajor com adição de sorbato de potássio" Edital NIPE Machado 01/2015 (fomento interno) Protocolo GPPEX: 21531217	10		
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior	Quantidade de participações : 1	Participação na banca de TCC da aluna Suelen da Silva Gaspar do curso de Agronomia	2		
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 3	1- Utilização do yacon como alimento funcional. Aluna: Elizabete Cristina de Jesus - curso de Tecnologia em Alimentos 2- Elaboração e avaliação de geleias mistas de pimenta e abacaxi. Aluna: Layssa Dias Germano - curso de Tecnologia em Alimentos 3- Elaboração de suco de melancia utilizando goma xantana. Aluna: Fernanda Lima - curso de Tecnologia em Alimentos	12		
Total de pontos de atividades		245			
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	7	48	3	3	3 aulas - Processamento de frutas e hortaliças 1º ano Técnico em Alimentos 2 aulas - Processamento de grãos, raízes e tubérculos 2º ano Técnico em Alimentos 2 aulas - Introdução a Ciência e Tecnologia de Alimentos 1º período Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Total de pontos por Aulas					22.40
Total de geral de pontos por aulas					22.40
DEMAIS PONTOS					Pontos
Cargo					
Professor(a)					0
Situação					
Em exercício					0
PONTUAÇÃO TOTAL					
267.40					