

**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 / 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) Pedro Luiz Costa Carvalho
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		
Atendimento regular ao discente	Quantidade de horas : 2	Segunda-feira 13:00 as 14:00 horas; Terça-feira 15:15 as 16:00 horas; Quinta-feira 9:15 as 10:00 horas - Minha sala no Prédio Núcleo de Alimentos	4
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 de geleia mista de abacaxi com pimenta. Aluna: Layssa Dias Germano - curso de Tecnologia em Alimentos 3- Elaboração e avaliação de suco de melancia com adição de goma xantana. Aluna: Fernanda Lima - curso de Tecnologia em Alimentos	12
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento externo(Agências e empresas)	Quantidade de projetos : 2	- 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 -Aprovação taxa de bancada - FAPEMIG mestrado profissional (Chamada 53/2016) - MPR-00109-16	30
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 1	• Giovanna Lucena de Almeida - Bolsista PIBIC/FAPEMIG (Edital 41/2015)	5
Orientação de Dissertação Strictu Sensu/discente	Quantidade de discentes : 2	Orientação das mestrandas: 1- Maria Clara Nanetti Dias Moreira 2- Thalita Brigagão Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos - IFSULDEMINAS	16
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	: Sim	Laboratórios de alimentos - Núcleo de Alimentos - IFSULDEMINAS campus Machado	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		
Coordenação de curso presencial	: Cursos de pós graduação Stricto Sensu	Coordenadora - Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	48		
Atuação enquanto membro titular do CADEM, CEPE, e Câmaras	Quantidade de atuações : 1	Membro titular da CAPEPI - IFSULDEMINAS	15		
Membro do NIPE	: Sim	Membro do NIPE Campus Machado	15		
Publicação de artigo em periódico Qualis B3, B4 e B5 (1º 2º ou 3º autores)	Quantidade de artigos : 2	1- Preparation and physicochemical characterization of persimmon fermented beverage obtained by spontaneous and inoculated fermentation 2- Características físicas e químicas do doce tipo brigadeiro com adição de casca de banana	20		
Publicação de resumo, simples ou expandido em anais de eventos	Quantidade de publicações : 1	Qualidade microbiológica de alfajor com adição de sorbato de potássio - 8a Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS	2		
Atuação enquanto parecerista ad hoc em eventos	Quantidade de eventos : 4	Avaliador ad hoc de 4 resumos expandidos - 8a Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS	4		
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior	Quantidade de participações : 3	1- Utilização do yacon como alimento funcional. Aluna: Elizabete Cristina de Jesus - curso de Tecnologia em Alimentos 2- Elaboração de geleia mista de abacaxi com pimenta. Aluna: Layssa Dias Germano - curso de Tecnologia em Alimentos 3- Elaboração e avaliação de suco de melancia com adição de goma xantana. Aluna: Fernanda Lima - curso de Tecnologia em Alimentos	6		
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 1	Projeto intitulado "Desenvolvimento e vida de prateleira de geleias de maçã com pétalas de rosa" edital 22/2016 - Apoio ao mestrado profissional	10		
Membro titular comissões e órgãos colegiados de interesse docente	Quantidade de atividades : 1	Membro titular da Comissão de Acompanhamento da Normativa Docente do IFSULDEMINAS	10		
Total de pontos de atividades		295			
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	10	48	3	3	Processamento de frutas e hortaliças (3 aulas - técnico em alimentos 1o ano); Pós-colheita e processamento de frutas e hortaliças (4 aulas - tecnologia em alimentos 6o período); Processamento de produtos vegetais (3 aulas - agronomia 8o período)
Total de pontos por Aulas					32.00
Aulas Lato Sensu	3	45	1	1	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal - 3 créditos (45 horas)
Total de pontos por Aulas Lato Sensu					11.25
Total de geral de pontos por aulas					43.25
DEMAIS PONTOS					Pontos
Cargo					
Professor(a)					0
Situação					

Em exercício	0
PONTUAÇÃO TOTAL	
338.25	