

**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		
<b>Total de pontos de atividades</b>		<b>295</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	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)
<b>Total de pontos por Aulas</b>					<b>32.00</b>
Aulas Lato Sensu	3	45	1	1	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal - 3 créditos (45 horas)
<b>Total de pontos por Aulas Lato Sensu</b>					<b>11.25</b>
<b>Total de geral de pontos por aulas</b>					<b>43.25</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>338.25</b>	