

**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 / 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)** Cloves Gomes de Carvalho Filho  
**Status** **Relatório Aprovado**

**Níveis de ensino que atua** Educação básica e técnica  
Educação Superior  
**Regime de trabalho:** Dedicção Exclusiva

ATIVIDADES			Pontos
Atividade	Descrição		
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 21:15 (Sala dos professores Setor I); Terça-feira 7:15 as 8:15 (minha sala no Prédio Núcleo de Alimentos); Sexta-feira 8:45 as 9:30 (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 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 5	1- Jamila Morais Pereira (5o período de Tecnologia em Alimentos) - Elaboração de geleia mista de caqui e morango; 2- Larissa Alves Martins (5o período de Tecnologia em Alimentos) - Desenvolvimento e aceitabilidade sensorial de geleia de açaí com banana; 3- Aline Aparecida dos Santos Silva (5o período de Tecnologia em Alimentos) - Elaboração de bolo adicionado de casca de manga e banana; 4- Raissa Tandara Maria dos Santos (5o período de Tecnologia em Alimentos) - Vida de prateleira de pera desidratada tratada com substâncias antioxidantes; 5- Danielly de Oliveira Begali (5o período de Tecnologia em Alimentos) - Aplicação pós-colheita de 1-metilciclopropeno em ameixa 'Reubennel'.	15
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 2	- Vida de prateleira de pera desidratada tratada com substâncias antioxidantes Edital NIPE 06/2014 (Fomento Interno Câmpus Machado). Protocolo GPPEX: 2143467 - Desenvolvimento e aceitabilidade sensorial de geleia mista de açaí e banana Edital NIPE 06/2014 (Fomento Interno Câmpus Machado). Protocolo GPPEX: 2143468	14
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 3	1- Larissa Alves Martins Machado - Bolsista Fomento Interno - Câmpus Machado (Edital NIPE 06/2014) 2- Raissa Tandara Maria dos Santos - Bolsista Fomento Interno - Câmpus Machado (Edital NIPE 06/2014) 3- Davi Damásio de Souza - Bolsista PIBIC/EM/CNPq (Edital 18/2014)	15

Participação em Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 2	1- Aproveitamento de soro de leite: perfil sensorial de doce de leite pastoso com polpa de marolo. Edital NIPE 06/2014 - Fomento Interno. Coordenadora: Aline Manke Nachtigall. Protocolo GPPEX: 2143476 2- Desenvolvimento de sorvete de cupuaçu com adição de soro. Edital NIPE 06/2014 -Fomento Interno. Coordenadora: Aline Manke Nachtigall. Protocolo GPPEX: 2143483	4
Publicação de artigo em periódico Qualis B3, B4 e B5 (Demais autores)	Quantidade de artigos : 1	NUNES, E. E. ; VILAS BOAS, E. V. de B. ; GUERREIRO, M. C. ; CARDOSO, M. G. ; VILAS BOAS, B. M. . Profile of volatile compounds of freshly cut peruvian carrot during storage. Acta Horticulturae, v. 1071, p. 659-665, 2015.	3
Participação em Projetos de Extensão de fomento interno	Quantidade de projetos : 1	1- Transição Agroecológica e Estruturação da Cadeia Produtiva da Cultura do Maracujá em áreas de Reforma Agrária. Edital 11/2013 - Apoio a Projetos de Extensão em Interface com Pesquisa em Agroecologia e Agricultura Orgânica. Coordenadora: Leda Goncalves Fernandes. Protocolo GPPEX: 2144285	2
Coordenação de Projeto de Extensão fomento externo (agências e empresas), PIBID e PELC	Quantidade de projetos : 1	1- Implantação da Citricultura na região de Machado-MG. Processo 469414/2014-6. Chamada CNPq-SETEC/MEC Nº 17/2014 - Linha 2: Extensão Tecnológica	15
Atuação como membro titular do NAPNE, colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 5	- 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	50
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão/ área ou equivalente, como laboratórios e museus	: Sim	Laboratório de Alimentos	16
Coordenação de curso presencial	: Cursos com integralização de 4 anos e entrada anual	- Coordenadora do Curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos e do Curso de Tecnologia em Alimentos	44
Membro do NIPE	: Sim	Membro do NIPE	15
Participação em banca de avaliação de Dissertação Stricto Sensu	Quantidade de participações : 1	- Participação na banca de dissertação de PATRÍCIA DA SILVA MACHADO (Caracterização do Uxi (Endopleura Uchi) em Três Estádios de desenvolvimento)	1
Coordenação de Projetos de Pesquisa sem fomento	Quantidade de projetos : 1	Avaliação física e química de brigadeiro tradicional e com casca de banana. Protocolo GPPEX: 2153679	5
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
<b>Total de pontos de atividades</b>		<b>214</b>	

#### AULAS

Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	2	48	1	1	2 aulas - Projeto Integrador II - 5o Período Tecnologia em Alimentos
Aulas	3	48	1	1	3 aulas - Processamento de Frutas e Hortaliças - 1o ano Técnico em Alimentos
Aulas	3	48	1	1	3 aulas - Análises Físicas e Químicas de Alimentos - 2o ano Técnico em Alimentos
Aulas	2	48	1	1	2 aulas - Introdução a Ciência e Tecnologia de Alimentos - 1o Período Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

<b>Total de pontos por Aulas</b>	<b>32.00</b>
<b>Total de geral de pontos por aulas</b>	<b>32.00</b>
<b>DEMAIS PONTOS</b>	
<b>Cargo</b>	Pontos
<b>Professor(a)</b>	<b>0</b>
<b>Situação</b>	
<b>Em exercício</b>	<b>0</b>
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>	
<b>246.00</b>	