

**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 Muzambinho  
**Diretoria/Coordenação geral** Luciana Maria Vieira Lopes Mendonca  
**Professor(a)** Bianca Sarzi de Souza  
**Contato(s)** bianca.souza@muz.ifsuldeminas.edu.br  
**Matrícula SIAPE nº** 2520053  
**Avaliador(a)** Delcio Bueno da Silva  
**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 : 1	Atendimento aos discentes do curso técnico em alimentos integrado.	1
Atuação enquanto parecerista ad hoc em eventos	Quantidade de eventos : 1	Parecerista da 7ª Jornada Científica do IFSULDEMINAS	1
Atuação enquanto parecerista ad hoc em projetos de pesquisas	Quantidade de projetos : 2	Parecerista de 2 projetos de pesquisa - Câmpus Machado	2
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 3	ESTUDO DE CULTIVARES DE VIDEIRA RÚSTICA (VITIS LABRUSCA), PARA SUCO, COM USO DE COBERTURA PLÁSTICA - NIPE 104/2015 Utilização da casca de maracujá para elaboração de farinha e produtos de panificação e de confeitaria. - NIPE 073/2014 Avaliação de cultivares de maracujazeiro - NIPE - 107/2013	21
Membro do NIPE	: Sim	Gestão - 14/08/2014 a 13/08/2016 - Portaria Nº 138, DE 13 DE NOVEMBRO DE 2014	15
Atuação enquanto membro titular do CADEM, CEPE, e Câmaras	Quantidade de atuações : 1	Membro CEPE	10
Membro suplente comissões e órgãos colegiados de interesse docente	Quantidade de atividades : 1	Membro suplente do Colegiado do Curso de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Portaria	5
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão/ área ou equivalente, como laboratórios e museus	: Sim	Coordenadora do Laboratório de Bromatologia e Água - Portaria nº 066 de 03 de junho de 2014.	16
Coordenação de curso presencial	: Cursos com integralização em até 3 anos e com entrada anual	Coordenação do curso técnico em alimentos integrado - Portaria nº1151 de 03 de julho de 2014.	40
Liderança de Grupo de Pesquisa Institucional	: Sim	Líder do grupo de pesquisa do CNPq - Ciência dos Alimentos	2

Orientação de Dissertação Strictu Sensu/discente	Quantidade de discentes : 1	Orientação de Janaína de Paiva Paula Barroso - Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	6		
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 5	PIBIC - FAPEMIG - Gabriela Fernandes Xavier BIC-JR - FAPEMIG - Cíntia da Silva Santos PIBIC - Institucional - Deyvisson Amaro Berto PIBIC JR - Institucional - Gabriela de Oliveira PIBIC JR - Institucional - Taís Pereira dos Santos PIBIC JR - Institucional - Letícia Aparecida Delfino Dias	25		
Publicação de resumo expandido em anais de eventos	Quantidade de publicações : 5	Publicação de resumos expandidos na 7ª Jornada Científica do IFSULDEMINAS	10		
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 9	Orientação de alunos do curso técnico em alimentos.	9		
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 1	Orientação de TCC - Biologia	3		
Participação em Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 1	Participação em Projeto de pesquisa	2		
Publicação de artigo em periódico Qualis B1 e B2 (1º 2º ou 3º autores)	Quantidade de artigos : 2	Publicação de 2 artigos na Edição Especial da ABT	24		
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior	Quantidade de participações : 5	2 bancas TCC - Biologia 3 bancas TCC - Agronomia	3		
<b>Total de pontos de atividades</b>		<b>195</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	3	55	1	1	Alim_B - Processamento de Vegetais I
Aulas	2	55	1	1	Alim_B - Atividade Prática Orientada
Aulas	1	55	1	1	Alim_A - Metodologia Científica
<b>Total de pontos por Aulas</b>					<b>22.00</b>
Aulas Lato Sensu	3	50	2	1	Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Tecnologia de Produtos Vegetais - divide com a profª Brigida e Tópicos especiais em Tecnologia de Alimentos
<b>Total de pontos por Aulas Lato Sensu</b>					<b>12.50</b>
<b>Total de geral de pontos por aulas</b>					<b>34.50</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>229.50</b>					