

**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		
Total de pontos de atividades		195			
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
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
Total de pontos por Aulas					22.00
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
Total de pontos por Aulas Lato Sensu					12.50
Total de geral de pontos por aulas					34.50
DEMAIS PONTOS					
Cargo					Pontos
Professor(a)					0
Situação					
Em exercício					0
PONTUAÇÃO TOTAL					
229.50					