

**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 Inconfidentes
Diretoria/Coordenação geral Sindynara Ferreira
Professor(a) Mariana Borges de Lima Dutra
Contato(s) mariana.dutra@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE nº 1628197
Avaliador(a) Sindynara Ferreira
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 : 1	Atendimento aos discentes: terça-feira de 11 Às 12 hs - sala 14 - bloco de sala dos professores	1
Orientação de Discentes em Mobilidade Estudantil no IFSULDEMINAS	Quantidade de discentes : 1	Orientação da aluna Natali Alcântara Brandão - Universidad de Yucatán - México	5
Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC)	: Sim	Supervisão de Atividade Complementar do 4º período de Engenharia de alimentos	2
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 3	Jéssika Michelli Natali Alcântara Brandão Clara Pontes Graduandas do curso de Engenharia de Alimentos	9
Co-orientação de Dissertação Stricto sensu/dicante	Quantidade de discentes : 1	Co-orientação da aluna Suelen Gabrielli - mestrado profissional em ciência e tecnologia de alimentos IFTM - Campus Uberaba Projeto: Desenvolvimento de mortadela com baixo teor de sódio.	3
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento externo(Agências e empresas)	Quantidade de projetos : 1	Coordenação do projeto - FAPEMIG: Características visuais da embalagem no processo de decisão de compra, impacto da marca e da informação na aceitação de néctar de goiaba.	15
Orientação de Dissertação Strictu Sensu/dicante	Quantidade de discentes : 1	Dayla Dabann Mestrado profissional em ciência e Tecnologia de Alimentos - Campus Machado.	6

Publicação de trabalho completo em anais de evento local/regional	Quantidade de publicações : 5	Jornada científica 1 - ACOMPANHAMENTO DO GANHO DE UMIDADE DURANTE O ARMAZENAMENTO DE BISCOITOS TIPO "COOKIE" ELABORADOS COM FARINHA DE UVA 2 - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE BISCOITOS TIPO "COOKIE" SABOR CHOCOLATE COM DIFERENTES TEORES DE FARINHA DE UVA 3 - INTENÇÃO DE COMPRA DE BISCOITOS TIPO "COOKIE" SABOR CHOCOLATE COM DIFERENTES TEORES DE FARINHA DE UVA 4 - EMBALAGENS DE AZEITE DE OLIVA: ESTUDOS COM CONSUMIDORES 5 - CARACTERÍSTICAS VISUAIS DA EMBALAGEM NO PROCESSO DE DECISÃO DE COMPRA DE NÉCTAR DE GOIABA LIGHT 6 - NÉCTAR DE GOIABA LIGHT: COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR	15		
Atuação como membro titular do NAPNE, colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 2	Suplente no Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos e membro titular no NDE - Engenharia de alimentos	20		
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão/ área ou equivalente, como laboratórios e museus	: Sim	Coordenador do laboratório de bromatologia	16		
Participação em banca de avaliação de Dissertação Stricto Sensu	Quantidade de participações : 2	Participação da banca de avaliação da dissertação da aluna Cristiane Maria Salomé e da tese de Diomar Augusto Quadros	2		
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 3	Fapemig: Caio Pereira da Silva Camila Caroline Dias Oliveira Nipe: Danilo Tadeu de Matos	15		
Total de pontos de atividades		109			
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	14	55	5	5	Análise de alimentos - 2 aulas semanais = técnico em alimentos; Planejamento agroindustrial - 3 aulas semanais = engenharia de alimentos; Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos - 3 aulas semanais = engenharia de alimentos; Atividade prática e pesquisa orientada II - 4 aulas semanais = técnico em alimentos; Química de alimentos 1 = 12 aulas ministradas (de 22 de julho a 12 de agosto) - engenharia de alimentos = 11 horas Desenvolvimento de novos produtos e inovação tecnológica = 25 horas ministradas - Mestrado profissional em ciência e tecnologia de Alimentos - Campus Machado
Total de pontos por Aulas					51.33
Total de geral de pontos por aulas					51.33
DEMAIS PONTOS					Pontos
Cargo					
Professor(a)					0
Situação					
Em exercício					0
PONTUAÇÃO TOTAL					
160.33					