

**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 / 2016**

**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)** Alessandro de Castro Borges  
**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 regular ao discente. Toda terça-feira de 11 às 12 hs Sala 14 - bloco de sala de professores - FAZENDA	2
Co-orientação de Dissertação Stricto sensu/dicante	Quantidade de discentes : 1	co-orientação da aluna Suellen Gabrielli dos Santos - Mestrado profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Instituto Federal do Triângulo Mineiro - Campus Uberaba	4
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento externo(Agências e empresas)	Quantidade de projetos : 1	Coordenação - projeto FAPEMIG = Metodologias de associação de palavras na avaliação sensorial de néctar de uva convencional e light. O PROJETO POSSUI FOMENTO EXTERNO - FAPEMIG. Como a pró-reitoria de pesquisa administra a verba, o comprovante sai via pró-reitoria e não via FAPEMIG.	15
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 1	Coordenação do projeto de pesquisa. Fomento = NIPE Avaliação das características visuais, sensoriais e decisão de compra de chocolate ao leite.	10
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 3	Bruna Guedes de Melo Danilo Tadeu de Matos Nicole Barbosa Goto	15
Participação em Projetos de Pesquisa com fomento externo(Agências e empresas)	Quantidade de projetos : 1	CNPq: Desenvolvimento e análise de projetos de pontes de macarrão.	5
Publicação de artigo em periódico Qualis B1 e B2 (1º 2º ou 3º autores)	Quantidade de artigos : 1	Food Science and Technology International Time-intensity profile of pitanga nectar (Eugenia uniflora L.) with different sweeteners: Sweetness and bitterness	15
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	: Sim	Coordenadora dos laboratórios: bromatologia análise sensorial óleos e gorduras	16
Atuação como membro suplente de colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 1	Suplente do Colegiado - Engenharia de Alimentos	5

Atuação como presidente ou membro titular de colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 1	Membro titular do NDE - Engenharia de Alimentos	10		
Participação em eventos técnicos, científicos e similares	participações eventos : 1	Participação na XIII Conferência Internacional sobre Ciencia y Tecnología de los alimentos. Havana - Cuba 06 a 10 de junho de 2016	2		
Publicação de trabalho completo em anais de evento nacional/internacional	Quantidade de publicações : 3	Publicação de 3 resumos (certificado em anexo) na na XIII Conferência Internacional sobre Ciencia y Tecnología de los alimentos. Havana - Cuba 06 a 10 de junho de 2016	12		
<b>Total de pontos de atividades</b>		<b>111</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	16	55	6	6	Curso técnico em alimentos: Análise de alimentos = 2 aulas Atividade prática II = 4 aulas Bacharelado em Engenharia de Alimentos: Higiene industrial = 2 aulas Química de alimentos II = 3 aulas Análise sensorial = 3 aulas Inovações e novas tecnologias na indústria de alimentos = 2 aulas.
<b>Total de pontos por Aulas</b>					<b>83.89</b>
<b>Total de geral de pontos por aulas</b>					<b>83.89</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>194.89</b>					