

**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 / 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)** Lilian Vilela Andrade Pinto  
**Status** **Relatório Aprovado**

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

ATIVIDADES			Pontos
Atividade	Descrição		
Atendimento regular ao discente	Quantidade de horas : 1	Terça-feira de 11 às 12 horas - Sala 3 do bloco de sala dos professores Fazenda	2
Orientação de Discentes em Mobilidade Estudantil no IFSULDEMINAS	Quantidade de discentes : 1	Orientação da discente de Engenharia de Alimentos Clara Pontes em Mérida/México na UADY	1
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 5	Bacharelado em Engenharia e Alimentos: 1 - Jéssika Michelli 2 - Cleo Martinez Simões 3 - Clara Gonçalves Pontes 4 - Luis Paulo Domingues Salgado 5 - Roberta Estela Daló	20
Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC)	: Sim	Orientador de atividades complementares do 6 EAL	2
Co-orientação de Dissertação Stricto sensu/dicante	Quantidade de discentes : 1	Suelen Gabrielli dos santos Mestrado em Ciencia e Tecnologia de Alimentos - IFTM Campus Uberaba	4
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 3	NIPE Características visuais e qualidade sensorial de chocolate ao leite NIPE Utilização de extrato de própolis na sanitização de beterraba minimamente processada FAPEMIG Metodologias de associação de palavras na avaliação sensorial de néctar de uva convencional e light	30
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 4	Fapemig: Nicole Goto Bruna Guedes Nipe: Júlia Bazani Danilo Matos	20
Participação em eventos técnicos, científicos e similares	participações eventos : 1	VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba - Argentina 02 a 04 de novembro de 2016	2

Publicação de resumo, simples ou expandido em anais de eventos	Quantidade de publicações : 6	Resumos publicados no VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba - Argentina 02 a 04 de novembro de 2016: 1 - Aceptación sensorial de galletas sabor chocolate elaboradas com harina de uva 2 - Aceite de oliva: conformidad con la legislación 3 - Composición centesimal de galletas sabor chocolate elaboradas com harina de uva 4 - Determinación de la crocancia ideal de galletas elaboradas com harina y/o semilla de Salvia hispanica L. 5 - Características visuales de los envases en el proceso de decisión de compra de aceite de oliva. 7 - Perfil del consumidor de néctar de fruta en Inconfidentes	12		
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	: Sim	Coordenação dos laboratórios de bromatologia e análise sensorial	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 NDE - Engenharia de Alimentos	10		
Publicação de livro com ISBN por autor único	Quantidade de publicações : 1	Labirinto - Editora Multifoco (Rio de Janeiro) Lançamento: outubro de 2016	30		
Coorientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 1	1 - Guadalupe Costa	2		
<b>Total de pontos de atividades</b>		<b>156</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	17	55	6	6	Análise de alimentos (1° I) = 2 aulas semanais; acompanhamento de estágio supervisionado (10 EAL)= 2 aulas semanais; Gestão da qualidade na indústria de alimentos (8 EAL) = 3 aulas semanais; Química de Alimentos I ( 6 EAL) = 3 aulas semanais; Atividade prática orientada II (2° I) = 4 aulas semanais; Planejamento Agroindustrial (6 EAL) = 3 aulas semanais.
<b>Total de pontos por Aulas</b>					<b>89.14</b>
<b>Total de geral de pontos por aulas</b>					<b>89.14</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>245.14</b>					