

**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 / 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)** Mosar Faria Botelho  
**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 às quintas-feiras das 11 às 12 horas na sala 14 do prédio de sala de professores (Fazenda) no Campus Inconfidentes	1
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 1	Orientação ao aluno Luis Paulo Salgado no estágio desenvolvido na empresa Tozzi Alimentos	1
Co-orientação de Dissertação Stricto sensu/dicente	Quantidade de discentes : 1	Co-orientação do mestrado profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal do Triângulo Mineiro. Aluna: Cristiane Maria Salomé	3
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento externo(Agências e empresas)	Quantidade de projetos : 2	Coordenação dos projetos: Projeto Embalagens de azeite de oliva: Conformidade com a legislação e estudos com consumidores Agência: CNPq Projeto:Características visuais da embalagem no processo de decisão de compra, impacto da marca e da informação na aceitação de néctar de goiaba. Agência: FAPEMIG	30
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 1	Projeto: Utilização de farinha de uva como ingrediente em formulações de biscoito tipo "cookie" sabor chocolate	7
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 3	Projeto: Utilização de farinha de uva como ingrediente em formulações de biscoito tipo "cookie" sabor chocolate Bolsistas: Danilo Tadeu de Matos Amanda Cristina Silva Rosa Arthur Carlos de Barros da Costa Nascimento	15
Atuação como membro titular do NAPNE, colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 1	Membro titular do NDE do curso de Engenharia de Alimentos	10
Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC)	: Sim		2
Participação em eventos técnicos, científicos e similares	Quantidade de participações : 1	Third International Congress on Cocoa, Coffee and Tea Aveiro/Portugal 22 a 24 de junho	0.5

Publicação de resumo simples em anais de eventos	Quantidade de publicações : 2	Evaluation of required informations of roasted and grinded coffee Evaluation of facultative informations of roasted and grinded coffee	2		
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão/ área ou equivalente, como laboratórios e museus	: Sim		16		
<b>Total de pontos de atividades</b>		<b>87.5</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	14	55	5	4	atividade prática e pesquisa aplicada (2° I) = 4 aulas semanais. Análise de alimentos (1° I) = 2 aulas semanais. Higiene Industrial (5° EAL) = 2 aulas semanais. Química de Alimentos 2 (7° EAL) = 3 aulas semanais. Análise Sensorial (7° EAL) = 3 aulas semanais
<b>Total de pontos por Aulas</b>					<b>51.33</b>
<b>Total de geral de pontos por aulas</b>					<b>51.33</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>138.83</b>					