



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais

PLANO SEMESTRAL DE TRABALHO DOCENTE

Semestre: 2018/2

Campus:	Campus Machado
Diretoria/Coordenação geral:	Aline Manke Nachtigall
Professor(a):	Brigida Monteiro Vilas Boas
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	brigida.monteiro@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	1601045
Status Plano de Trabalho:	Plano Publicado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	12.22

ATIVIDADES			
Atividade	Quantidade	Descrição	Pontos
Horas de atendimento regular ao discente (art.4º/Portaria 17) (mínimo de 2 períodos de 60 minutos para os Docentes que não estão isentos de aulas por esta Normativa)	2.00	Segunda (9:20 as 10:00) Terça (8:40 as 9:30) Quinta (14:30 as 15:00) Local: Minha sala no Núcleo de Alimentos	4
Preparação de aula	0.66	Preparação de aula	0
Preparação de aula	2.31	Preparação de aula	0
Preparação de aula	0.41	Preparação de aula	0
Coordenação Cursos de pós-graduação Stricto sensu	9.91	Coordenadora do Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (2017/2019)	48
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	3.30	Coordenação Laboratórios de Alimentos	16
Orientação de Dissertação Stricto sensu/discente / por orientação (art.4º/Portaria 17)	0.00	Clara Gonçalves de Pontes - Programa de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS (Agosto de 2018 a Julho de 2020)	8
Orientação de Dissertação Stricto sensu/discente / por orientação (art.4º/Portaria 17)	0.00	Vinicius Berutto Ahouagi - Programa de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS (Agosto de 2017 a Julho de 2019)	8

Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.83	Orientação da bolsista de Iniciação Científica: Carina Oliveira Lourenço no projeto de pesquisa "Caracterização física e química de muffins livres de glúten elaborados com farinha de arroz e de semente de abóbora" (Edital 82/2017 - Chamada de projetos PIBIC FAPEMIG). GPPEX:	5
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento externo / por projeto	2.48	Caracterização física e química de muffins livres de glúten elaborados com farinha de arroz e de semente de abóbora (Edital 82/2017 - Chamada de projetos PIBIC FAPEMIG). GPPEX:	15
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.83	Colegiado - Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.83	Colegiado Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	5
Liderança de Grupo de Pesquisa em atividade no CNPq	0.83	Grupo de pesquisa CNPq - Ciência dos Alimentos Endereço para acessar: dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/7598079921077872	6
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.83	NDE - Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.83	NDE - Curso de Agronomia	5
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.41	Orientação da monitora Carina Oliveira Lourenço na disciplina de Análises Físicas e Químicas de Alimentos do 2o ano do curso Técnico em Alimentos	2
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.41	Orientação da monitora Carina Oliveira Lourenço na disciplina de Análise de Alimentos II do 6o período do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos	2
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.83	Orientação da bolsista de Iniciação Científica: Daiana Barbosa Mequelino no projeto de pesquisa "Desenvolvimento e avaliação de molhos de morango e tomate" (Edital - Chamada de projetos PIBIC CNPq). GPPEX:	5
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento externo / por projeto	2.48	Desenvolvimento e avaliação de molhos de morango e tomate (Edital PIBIC e PIBIC_AF/CNPq - Edital para chamada de projetos para bolsas de IC 2018 PIBIC CNPq). GPPEX:	15
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.41	Aceitabilidade sensorial de geleias de maçã com pétalas de rosa. 10ª Jornada Científica e Tecnológica e 7º Simpósio da Pós-Graduação do IFSULDEMINAS	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.41	Coloração de bolos tipo muffin livres de glúten elaborados com farinha de semente de abóbora. 10ª Jornada Científica e Tecnológica e 7º Simpósio da Pós-Graduação do IFSULDEMINAS	2
Participação em banca de qualificação e defesa de Dissertação e Tese "Stricto sensu" / por participação	0.41	Participação em banca da defesa de dissertação de Patrícia Alves Caixeta. Imobilização de alfa-amilases em suporte de glioxil-agarose 4BCL para aplicação na produção de derivados de hidrólise do amido. (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos)	5

Participação em banca de qualificação e defesa de Dissertação e Tese "Stricto sensu" / por participação	0.41	Participação em banca de defesa de dissertação de Ana Beatriz Borges Pereira. Desenvolvimento e vida de prateleira de néctares de uvaia. (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos)	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			168.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	2.00	48.00	1	1	Análises Físicas e Químicas dos Alimentos (2o Ano Técnico em Alimentos)
Aulas em Cursos de Graduação	7.00	48.00	3	2	Pós-colheita de Frutas e Hortaliças (2 aulas - 6o período); Análise de Alimentos II (3 aulas - 6o período); Tecnologia de Bebidas (2 aulas - 8o período) (Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos)
Aulas em Cursos de Stricto sensu	1.00	60.00	1	1	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos)
Total de pontos atribuídos para aulas:					33.80

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	31.80	168.00
	Aulas	8.20	33.80
	Total:	40.00	201.80

Observações / Justificativas: