



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: 2018/1

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: Relatório Aprovado
Regime de trabalho: Dedicção Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD): 21.17

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)	3.00	Terça 13 as 14 Quarta 13 as 14 Sexta-feira 8:30 as 9:30 Local: Minha sala no Núcleo de Alimentos	6
Preparação de aula	0.51	Preparação de aula	0
Preparação de aula	1.79	Preparação de aula	0
Coordenação Cursos de pós-graduação Stricto sensu	7.67	Coordenadora do Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (2017/2019)	48
Membros do NIPE ou GEAPE / por atuação	1.60	Membro do Núcleo Institucional de Pesquisa e Extensão (NIPE) - Campus Machado	18
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	2.56	Coordenação Laboratório de Alimentos	16
Orientação de Dissertação Stricto sensu/discente / por orientação (art.4º/Portaria 17)	0.00	Thalita Caroline Silva Brigagão - Programa de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS (Agosto de 2016 a Julho de 2018)	8
Orientação de Tese 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)	12

Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.32	Avaliação das características físicas e químicas de doces de abóbora cremosos comercializados no mercado municipal de Poços de Caldas/MG no IV Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, em Lavras/MG	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.32	Avaliação da vida de prateleira de geleia de maçã e pétalas de rosa no IV Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, em Lavras/MG	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.32	Determinação de atividade antioxidante e compostos fenólicos totais nas farinhas de casca de abacaxi, casca de banana, semente de abóbora e arroz no IV Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, em Lavras/MG	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.32	Elaboração e caracterização de farinha de casca de abacaxi, casca de banana e semente de abóbora no IV Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, em Lavras/MG	2
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.64	Orientação da bolsista de Iniciação Científica: Rafael Ribeiro Fortes no projeto de pesquisa "Elaboração de bolo tipo muffin livre de glúten adicionado de farinhas de casca de abacaxi, casca de banana e semente de abóbora" (Edital 25/2017 PIBIC e PIBIC_AF/CNPq - Edital para chamada de projetos para bolsas de IC 2017 PIBIC CNPq). GPPEX: 21732860	5
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.64	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	1.92	Apoio ao mestrado profissional - Fapemig - Processo: MPR-00109-16	15
Publicação de artigo em periódico e/ou anais de eventos Qualis C / por artigo	0.64	GERMANO, L. D. ; NACHTIGALL, A.M. ; VILAS BOAS, B. M. . Elaboração e avaliação de geleia mista de abacaxi com pimenta. TECNOLOGIA & CIÊNCIA AGROPECUÁRIA, v. 11, p. 107-111, 2017.	4
Publicação de artigo em periódico e/ou anais de eventos Qualis C / por artigo	0.64	PEREIRA, J. M. ; MOREIRA, M.C.N.D. ; ALMEIDA, G. L. ; NACHTIGALL, A.M. ; VILAS BOAS, B. M. . Elaboração e avaliação de geleia mista de caqui e morango. TECNOLOGIA & CIÊNCIA AGROPECUÁRIA, v. 11, p. 101-105, 2017.	4
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento externo / por projeto	1.92	Elaboração de bolo tipo muffin livre de glúten adicionado de farinhas de casca de abacaxi, casca de banana e semente de abóbora (Edital 25/2017 PIBIC e PIBIC_AF/CNPq - Edital para chamada de projetos para bolsas de IC 2017 PIBIC CNPq). GPPEX: 21732860	15
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento externo / por projeto	1.92	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	0.64	Colegiado - Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.64	Colegiado Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	5
Membro de Grupo de Pesquisa em atividade CNPq	0.32	Grupo de pesquisa CNPq - Ciência dos Alimentos Endereço para acessar: dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/7598079921077872	3

Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.64	NDE - Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	5
Atuação como membro titular do CADEM, CEPE, e Câmaras / por atuação	1.28	Membro da CAPEPI - IFSULDEMINAS	14
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.64	NDE - Curso de Agronomia	5
Vice-Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	1.28	Vice-Coordenadora do Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	22
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.32	Orientação do monitor Rafael Ribeiro Fortes na disciplina de Análise de Alimentos I do 5o período do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos	2
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.32	Orientação da monitora Carina Oliveira Lourenço na disciplina de Análises Físicas e Químicas de Alimentos do 2o ano do curso Técnico em Alimentos	2
Total de pontos atribuídos para atividades:			242.00

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	2	2	Processamento de Frutas e Hortaliças (4 aulas - 7o período) e Análise de Alimentos I (3 aulas - 5o período) (Ciência e Tecnologia de Alimentos)
Total de pontos atribuídos para aulas:					28.80

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	32.80	242.00
	Aulas	7.20	28.80
	Total:	40.00	270.80

Observações / Justificativas: