



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 Inconfidentes
Diretoria/Coordenação geral:	João Paulo Rezende
Professor(a):	Mariana Borges de Lima Dutra
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	mariana.dutra@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	1628197
Status Plano de Trabalho:	Relatório Aprovado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	11.44

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	Atividade aos discentes: Segunda-feira de 11 às 12 hs e Quinta-feira de 11 às 12 hs Bloco de sala de professores - Sala 3 - Fazenda	4
Preparação de aula	2.09	Preparação de aula	0
Preparação de aula	5.23	Preparação de aula	0
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.76	Orientação da discente: Letícia Queli no projeto: Qualidade sensorial de bebida achocolatada convencional e sem lactose pelos métodos de open-ended e Check-all-that-apply	5
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento interno / por projeto	1.52	Qualidade sensorial de bebida achocolatada convencional e sem lactose pelos métodos de open-ended e Check-all-that-apply	10
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.38	Evaluation of conventional and light grape juices by Check-all-that-apply methodology 14 th sensometrics - Montevidéu - Uruguai	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.38	Ideal sweetness and intention to purchase lime refreshment with different ratio values - 14 th sensometrics - Montevidéu - Uruguai	2
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	3.04	Coordenadora do laboratório de análise sensorial	16
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.76	Colegiado - Engenharia de Alimentos	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Controle estatístico da qualidade por carta de controle na produção de suco de laranja pasteurizado. Aluna: Yolanda Agnelli	5

Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.38	Ideal lime flavor and intention to purchase lime refreshment - 14 th Sensometrics - Montevideo - Uruguai	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.38	Sensory acceptance of lime refreshment with different levels of flavored lime flavor - 14 th Sensometrics - Montevideú - Uruguai	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.38	Influence of demerara sugar addition on sensory acceptance of popsicle zero lactose banana flavor with cinnamon - 14 th Sensometrics - Montevideo - Uruguai	2
Co-orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Percepção do consumidor sobre o mercado de minimamente processados - Michele Simões - Bacharelado em Engenharia de Alimentos	2
Co-orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Co-orientação de TCC - aluna Silmara Jorgina Alves - Estudo físico e químico dos métodos de extração do óleo de abacate - Bacharelado em Engenharia de Alimentos.	2
Organizador de Atividades Complementares	0.38	Organizador de atividades complementares do 9 EAL	5
Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação	0.38	Avaliador de projeto para o NIPE - Campus Machado	2
Publicação de artigo em periódico e/ou anais de eventos Qualis B4 e B5 / por artigo	1.52	Farinha de cenoura em estágio de maturação avançada como alternativa à redução do desperdício de alimentos - Revista Multiscience	8
Participação em eventos técnicos, científicos e similares / por participação	0.38	Participação no 14th sensometrics	2
Participação em eventos técnicos, científicos e similares / por participação	0.38	Dia escolar	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.13	Mariana Soares Gouvêa - Utilização da enzima papaína como coagulante	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.13	Mariana dos Santos Martimiano - Desenvolvimento de um meio de cultura...	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.13	Lucas Miranda Nunes - Determinação da temperatura ideal...	2
Total de pontos atribuídos para atividades:			84.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	6.00	55.00	2	2	Análise de Alimentos (2I) e Atividade prática e pesquisa orientada II (2 I)
Aulas em Cursos de Graduação	15.00	55.00	5	5	Análise Sensorial (7 EAL), Química de Alimentos II (7 EAL), Desenvolvimento de Novos produtos (9 EAL), Inovações e novas tecnologias na Indústria de Alimentos (9 EAL), acompanhamento de projeto final de curso (10 EAL)
Total de pontos atribuídos para aulas:					90.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	20.75	84.00

	Aulas	19.25	90.00	
	Total:	40.00	174.00	

Observações / Justificativas: