



## 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

<b>Campus:</b>	Campus Machado
<b>Diretoria/Coordenação geral:</b>	Aline Manke Nachtigall
<b>Professor(a):</b>	Letícia Gomes de Moraes Amaral
<b>Situação(a):</b>	Em exercício
<b>Contato(s):</b>	leticia.amaral@ifsuldeminas.edu.br
<b>Matrícula SIAPE:</b>	2277074
<b>Status Plano de Trabalho:</b>	Relatório Aprovado
<b>Regime de trabalho:</b>	Dedicação Exclusiva
<b>Fator de Atividade Docente (FAD):</b>	7.21

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)	4.00	Todas as terças-feiras e quintas-feiras, nos horários 9:30 - 11:00 e 8:30 - 11:00, respectivamente.	8
Preparação de aula	1.59	Preparação de aula	0
Preparação de aula	1.59	Preparação de aula	0
Preparação de aula	0.79	Preparação de aula	0
Membro titular de comissões e órgãos colegiados de interesse docente e institucional, Comissão/Comitê de Ética, CONSUP e outros / por atividade	1.49	Membro Titular da Comissão de Ética no Uso de Animais - IFSULDEMINAS - Campus Machado	10
Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	10.90	Coordenação do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	44
Participação em Projetos de Pesquisa de fomento interno / por projeto	0.99	Melhoria no conforto térmico de suínos na fase de maternidade - Bolsista Renato Mattos Fernandes	3
Coordenação de Projetos de Extensão sem fomento / por projeto	1.49	Coordenação do GEPES - Grupo de Ensino, Pesquisa e Extensão em Suinocultura.	5
Coordenação de Projetos de Extensão sem fomento / por projeto	1.49	Coordenação do NEPECS - Núcleo de Ensino, Pesquisa e Extensão em Carne Suína.	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.99	Presidente do Colegiado do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.99	Presidente do Núcleo Docente Estruturante do Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	5

Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento externo / por projeto	2.97	Utilização de resíduos da indústria cervejeira na alimentação de suínos - Bolsista Isabela da Silva	15
Atuação como membro de Comissão Organizadora de Eventos / por atuação	0.74	III Semana da Ciência e Tecnologia de Alimentos	3
Publicação de artigo em periódico e/ou anais de eventos Qualis B4 e B5 / por artigo	1.98	Artigo intitulado: "NÍVEIS DE RACTOPAMINA E SUA INFLUÊNCIA SOBRE O DESEMPENHO E CARACTERÍSTICAS DE CARCAÇA DE SUÍNOS EM TERMINAÇÃO" publicado em Janeiro-Março de 2018, Colloquium Agrariae.	8
<b>Total de pontos atribuídos para atividades:</b>			<b>111.00</b>

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Graduação	4.00	48.00	1	1	Curso de Agronomia - Disciplina de Bromatologia - Ementa: Introdução à Bromatologia. Nutrientes dos alimentos e sua importância nutricional. Atividade de água e conservação de alimentos. Carboidratos, proteínas e aminoácidos essenciais e não essenciais, lipídeos e ácidos graxos essenciais, minerais, vitaminas hidro e lipossolúveis. Análise e composição centesimal de alimentos. Amostragem e preparo de amostras em análise de alimentos. Práticas laboratoriais
Aulas em Cursos de Graduação	4.00	48.00	1	1	Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Disciplina Tecnologia de Carne - Ementa: Matérias-primas para processamento de derivados cárneos. Legislação de produtos cárneos. Equipamentos utilizados no processo tecnológico. Teoria e prática de processamento de carne suína, bovina, aves e pescado. Padrões de qualidade de derivados cárneos.
Aulas em Cursos de Graduação	2.00	48.00	1	1	Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Disciplina Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos - Ementa: Apresentação do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alimentos. Nutrientes. Matérias-primas alimentícias. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos. Métodos de conservação de alimentos.
<b>Total de pontos atribuídos para aulas:</b>					<b>32.00</b>

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	32.00	111.00
	Aulas	8.00	32.00
	<b>Total:</b>	<b>40.00</b>	<b>143.00</b>

**Observações / Justificativas:**