



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: 2017/1

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	Atendimento regular ao discente: Terça-feira de 11 às 12 hs. Segunda-feira de 11 às 12 hs. Local: Sala 03 do bloco de sala de professores - segundo andar.	4
Preparação de aula	1.60	Preparação de aula	0
Preparação de aula	5.98	Preparação de aula	0
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento interno / por projeto	1.74	Coordenação do projeto: PIBIT/CNPq: Desenvolvimento de bebida à base de extrato hidrossolúvel de castanha-do-Brasil sabor cappuccino	10
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento interno / por projeto	1.74	NIPE: Utilização de extrato de própolis na sanitização de beterraba minimamente processada	10
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Otimização da qualidade sensorial no desenvolvimento de bebida à base de castanha-do-pará sabor cappuccino. TCC - Engenharia de alimentos. Aluna: Roberta Estela Daló.	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Alteração da qualidade físico-química, sensorial e dos termos descritores de néctar de laranja refrigerado pós abertura da embalagem. TCC - Engenharia de Alimentos. Aluna: Cléo Martinez Simões.	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, CENTESIMAL E SENSORIAL DE GELATINAS LIGHT INCORPORADAS COM CÁPSULAS DE ALGINATO/MUCILAGEM DE CHIA (SALVIA HISPÂNICA L.) COMO MATERIAL PAREDE NA PROTEÇÃO DE COMPOSTOS ANTIOXIDANTES. TCC - Engenharia de Alimentos. Aluna: Clara Gonçalves de Pontes	5

Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	DESENVOLVIMENTO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS INTEGRAIS FRESCAS TIPO SPAGHETTI, ELABORADAS COM A SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DAS FARINHAS DE TRIGO POR FARINHAS DE AVEIA, BATATA-DOCE E CENTEIO. TCC - Engenharia de Alimentos. Aluna: Jéssika Michelli	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE FORMULAÇÕES DE CÁPSULAS DE ANTIOXIDANTES A BASE DE ALGINATO DE SÓDIO E/OU MUCILAGEM DE CHÍA (Salvia hispanica L.). TCC - Engenharia de Alimentos. Aluno: Luis Paulo Domingues Salgado.	5
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.87	Projeto PIBIT/CNPq: Desenvolvimento de bebida à base de extrato hidrossolúvel de castanha-do-Brasil sabor cappuccino Estudante: Roberta Estela Daló	5
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.87	Projeto NIPE: Utilização de extrato de própolis na sanitização de beterraba minimamente processada. Estudante: Júlia Bazani Rosa	5
Publicação de artigo em periódico e/ou anais de eventos Qualis B4 e B5 / por artigo	1.74	Publicação do Artigo: ACEITAÇÃO SENSORIAL DE AMOSTRAS COMERCIAIS DO LEITE CONDENSADO Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes.	8
Organizador de Atividades Complementares	0.44	Organizador de Atividades Complementares do 7 EAL.	5
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva e acompanhamento em atividades extracurriculares / por evento	0.22	Visita Técnica à Nestlé Caçapava em 15 de maio de 2017 com o 7 EAL.	2
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	3.48	Coordenadora dos laboratórios de bromatologia e análise sensorial.	16
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.87	Membro titular do Colegiado do curso de Engenharia de Alimentos	5
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.15	Participação em banca do aluno: Danilo Tadeu de Matos	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.15	Participação em banca de TCC do aluno: Caio Pereira da Silva	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.15	Participação de banca de TCC da aluna: Lara Andrade	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.15	Participação em banca de TCC da aluna: Ana Laís Gaspardi	2
Co-orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Uso de extrato de uvaia na conservação e formulação de cerveja tipo pilsen - Abdiel da Silva Rocha	2
Co-orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Extração de óleo de café para produção de chocolate - Paula Puggina Carneiro	2
Co-orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Desenvolvimento de biscoito de polvilho com adição percentual de farinha de banana - Guadalupe Costa	2
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Utilização de diagrama de pareto e carta de controle na produção de suco de laranja concentrado - Yolanda Campos	5
Organizador de Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC)	0.44	Avaliação sensorial de azeite de oliva extra virgem por metodologias de associação de palavras e respostas emocionais - Bruna Guedes	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			119.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	4.00	55.00	1	1	2 I - Atividade prática e pesquisa orientada II
Aulas em Cursos de Graduação	15.00	55.00	5	3	Análise Sensorial - 7 EAL - 3 aulas semanais. Química de Alimentos II - 7 EAL - 3 aulas semanais. Desenvolvimento de novos produtos - 9 EAL - 3 aulas semanais. Inovações e novas tecnologias na Indústria de alimentos - 9 EAL - 3 aulas semanais. Acompanhamento de Projeto final de curso - 10 EAL - 4 aulas semanais.
Total de pontos atribuídos para aulas:					80.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	22.58	119.00
	Aulas	17.42	80.00
	Total:	40.00	199.00

Observações / Justificativas: