



## 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

<b>Campus:</b>	Campus Machado
<b>Diretoria/Coordenação geral:</b>	Aline Manke Nachtigall
<b>Professor(a):</b>	Aline Manke Nachtigall
<b>Situação(a):</b>	Em exercício
<b>Contato(s):</b>	aline.manke@ifsuldeminas.edu.br
<b>Matrícula SIAPE:</b>	1669083
<b>Status Plano de Trabalho:</b>	Relatório Aprovado
<b>Regime de trabalho:</b>	Dedicação Exclusiva
<b>Fator de Atividade Docente (FAD):</b>	14.19

ATIVIDADES			
Atividade	Quantidade	Descrição	Pontos
DDE/DEPE (Isenção de aulas / art.35 / Resol. CONSUP 119/2016)	17.40	Atuação como Diretora de Desenvolvimento Educacional do campus (Port. 1.776/14)	80
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento externo / por projeto	2.61	Coordenação do projeto de pesquisa intitulado "Aproveitamento de talos de beterraba: otimização do processo de obtenção da farinha", contemplado com bolsa de iniciação científica de nível médio do CNPq-EM (Protocolo GPPEX: 21632294).	15
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento externo / por projeto	2.61	Coordenação do projeto de pesquisa intitulado "Características físicas e químicas de farinhas de talos, folhas e raiz de beterraba", contemplado com bolsa de Iniciação Científica do CNPq (Protocolo GPPEX: 21632019).	15
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento interno / por projeto	1.74	Coordenação do projeto de pesquisa intitulado "Elaboração de farinha de talos, folhas e raiz de beterraba: comparação das características físicas, químicas e microbiológicas", contemplado no Edital PPPI 22/2016 - Desenvolvimento de Projetos no Mestrado Profissional em C&T de Alimentos (Protocolo GPPEX: 21642163).	10
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento interno / por projeto	1.74	Coordenação do projeto de pesquisa intitulado "Elaboração de farinha de talos, folhas e raiz de beterraba: comparação das características físicas e químicas", contemplado com custeio no Edital NIPE Machado 01/2016 (Protocolo GPPEX: 21632193).	10
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.87	Orientação da aluna Raiane Roberta Ferreira Damasceno, no projeto intitulado "Aproveitamento de talos de beterraba: otimização do processo de obtenção da farinha" (Protocolo GPPEX: 21632294).	5

Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.87	Orientação da aluna Ana Carolina Carvalho Domingues, no projeto intitulado "Aproveitamento de talos de beterraba: otimização do processo de obtenção da farinha" (Protocolo GPPEX: 21632294).	5
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.87	Orientação da aluna Izabela Fernanda Sirigatti Gouvea, no projeto intitulado "Características físicas e químicas de farinhas de talos, folhas e raiz de beterraba" (Protocolo GPPEX: 21632019).	5
Orientação de Dissertação Stricto sensu/discente / por orientação (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação da mestrandia Mariana Pereira Rezende Maciel, no Mestrado Profissional em C&T de Alimentos	8
Orientação de Dissertação Stricto sensu/discente / por orientação (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação do Mestrando Cleuton José Pereira, no Mestrado Profissional em C&T de Alimentos.	8
Membro de Grupo de Pesquisa em atividade CNPq	0.44	Grupo de Pesquisa Ciência e Tecnologia de Alimentos	3
Atuação como membro titular do CADEM, CEPE, e Câmaras / por atuação	1.74	Membro nato do CADEM	14
Membros do NIPE ou GEAPE / por atuação	2.18	Membro nato do NIPE	18
Vice-Coordenação Cursos de pós-graduação Stricto sensu	1.74	Vice coordenadora do Mestrado Profissional em C&T de Alimentos	24
Preparação de aula	0.33	Preparação de aula	0
Preparação de aula	0.33	Preparação de aula	0
Atuação como membro de Comissão Organizadora de Eventos / por atuação	0.65	Participação na equipe organizadora da II Semana de Ciência e Tecnologia de Alimentos.	3
Participação em eventos técnicos, científicos e similares / por participação	0.44	Ouvinte na palestra "Educação do Campo e as especificidades da pedagogia do MST" durante a "IV JORNADA UNIVERSITÁRIA EM DEFESA DA REFORMA AGRÁRIA.	2
Atuação como membro titular de Comissões designadas por portaria da direção geral do campus / por atuação	0.22	Membro da comissão do processo seletivo do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos.	2
Atuação membro suplente de Colegiado de Curso e NDE / por atuação (art. 49 Resol.119/2016)	0.00	Suplente da área técnica no colegiado do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos	2.5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.87	Membro do NDE do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos.	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.87	Membro nato do Colegiado do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (vice-presidente).	5
<b>Total de pontos atribuídos para atividades:</b>			<b>239.50</b>

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Stricto sensu	1.00	45.00	1	1	Disciplina de Seminário II no Mestrado Profissional em C&T de Alimentos
Aulas em Cursos de Stricto sensu	1.00	45.00	1	1	Disciplina de Dissertação II no Mestrado Profissional em C&T de Alimentos

<b>Total de pontos atribuídos para aulas:</b>	<b>7.50</b>
---	-------------

<b>RESUMO</b>			
	<b>Tipo</b>	<b>Horas</b>	<b>Pontos</b>
	Atividades	38.50	239.50
	Aulas	1.50	7.50
	<b>Total:</b>	<b>40.00</b>	<b>247.00</b>

**Observações / Justificativas:**