



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: 2017/2

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): 31.05

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	Atendimento: Quarta 13 as 15 horas Segunda 13 as 15 horas Local: minha sala no Núcleo de Alimentos	8
Preparação de aula	0.40	Preparação de aula	0
Preparação de aula	1.58	Preparação de aula	0
Preparação de aula	0.56	Preparação de aula	0
Coordenação Cursos de pós-graduação Stricto sensu	5.94	Coordenadora do Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (2017/2019)	48
Membros do NIPE ou GEAPE / por atuação	1.24	Membro do Núcleo Institucional de Pesquisa e Extensão (NIPE) - Campus Machado	18
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	1.98	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 Dissertação 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)	8

Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.49	Orientação da bolsista de Iniciação Científica: Carina Oliveira Lourenço no projeto de pesquisa "Aceitabilidade e vida de prateleira de geleias de maçã com pétalas de rosas" (Edital 44/2016 - Chamada de projetos 2017 PIBIC FAPEMIG). GPPEX: 21732401	5
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.49	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
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento externo / por projeto	1.48	Apoio ao mestrado profissional - Fapemig - Processo: MPR-00109-16	15
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento externo / por projeto	1.48	Aceitabilidade e vida de prateleira de geleias de maçã com pétalas de rosas (Edital 44/2016 - Chamada de projetos 2017 PIBIC FAPEMIG). GPPEX: 21732401	15
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento externo / por projeto	1.48	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
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.49	Colegiado - Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.49	Colegiado Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	5
Atuação como membro titular do CADEM, CEPE, e Câmaras / por atuação	0.99	Membro da CAPEPI - IFSULDEMINAS	14
Membro de Grupo de Pesquisa em atividade CNPq	0.25	Grupo de pesquisa CNPq - Ciência dos Alimentos Endereço para acessar: dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/7598079921077872	3
Atuação como membro de Comissão Organizadora de Eventos / por atuação	0.37	Comissão organizadora 9 Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS	3
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.49	NDE - Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	5
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.25	GOUVEA, I. F. S. ; MACIEL, M. P. R. ; VILAS BOAS, B. M. ; NACHTIGALL, A.M. . Elaboração de farinha de talos e limbos foliares de beterraba. In: 9 Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS e 6 Simpósio da Pós-Graduação, 2017, Machado/MG. Anais, 2017.	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.25	DAMASCENO, R. R. F. ; DOMINGUES, A. C. C. ; MACIEL, M. P. R. ; GOUVEA, I. F. S. ; VILAS BOAS, B. M. ; NACHTIGALL, A.M. . Aproveitamento de talos de beterraba: estudo do processo de obtenção da farinha. In: 9 Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS e 6 Simpósio da Pós-Graduação, 2017, Machado/MG. Anais, 2017.	2

Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.25	DOMINGUES, A. C. C. ; DAMASCENO, R. R. F. ; MACIEL, M. P. R. ; GOUVEA, I. F. S. ; VILAS BOAS, B. M. ; NACHTIGALL, A.M. . Obtenção de farinha de talos de beterraba: otimização da etapa de corte e branqueamento. In: 9 Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS e 6 Simpósio da Pós-Graduação, 2017, Machado/MG. Anais, 2017.	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.25	ALMEIDA, G. L. ; MOREIRA, M.C.N.D. ; CIABATI, L. M. O. ; NACHTIGALL, A.M. ; VILAS BOAS, B. M. . Composição centesimal e valor calórico de geleias de maçã com pétalas de rosa. In: 9 Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS e 6 Simpósio da Pós-Graduação, 2017, Machado/MG. Anais, 2017.	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.25	PAIVA, K. D. ; REZENDE, D. C. ; SANTOS, T. A. ; MARTINS, F. A. ; VILAS BOAS, B. M. . Extrato da alga Ascophyllum nodosum sobre crescimento micelial de Rhizopus stolonifer agente causal da podridão mole em frutos de morangueiro. In: 9 Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS e 6 Simpósio da Pós-Graduação, 2017, Machado/MG. Anais, 2017.	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.25	BARBOSA, B. T. ; VILAS BOAS, B. M. ; MOREIRA, M.C.N.D. ; FORTES, R. R. ; SILVA, D. B. ; PINTO, S. M. . Elaboração de farinha de okara de soja e otimização sensorial em iogurte: teste escala do ideal. In: 9 Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS e 6 Simpósio da Pós-Graduação, 2017, Machado/MG. Anais, 2017.	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.25	BARBOSA, J. P. P. ; CANDIDO, T. A. T. ; NOBREGA, E. C. F. ; CARDOSO, P. F. ; SOUZA, B. S. ; VILAS BOAS, B. M. . Caracterização física e química da polpa e do caroço da uvaia. In: 9 Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS e 6 Simpósio da Pós-Graduação, 2017, Machado/MG. Anais, 2017.	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.25	SILVA, A. A. S. ; FORTES, R. R. ; NACHTIGALL, A.M. ; VILAS BOAS, B. M. . Aceitabilidade de bolos elaborados com cascas de banana, mamão e manga. In: 9 Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS e 6 Simpósio da Pós-Graduação, 2017, Machado/MG. Anais, 2017.	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.25	SILVA, M. P. ; CARVALHO, K. C. M. ; VILAS BOAS, B. M. ; FORTES, R. R. ; NACHTIGALL, A.M. . Caracterização física e química de doces de abóbora enriquecidos com farinhas de suas sementes e coco ralado. In: 9 Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS e 6 Simpósio da Pós-Graduação, 2017, Machado/MG. Anais, 2017.	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.25	MACIEL, M. P. R. ; GOUVEA, I. F. S. ; NACHTIGALL, A.M. ; VILAS BOAS, B. M. . Sensory acceptance of cookies: partial replacement of wheat flour by beet stem flour. In: 12 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2017, Campinas/SP. Anais, 2017.	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.25	MACIEL, M. P. R. ; GOUVEA, I. F. S. ; VILAS BOAS, B. M. ; NACHTIGALL, A.M. . Study on the color of cookies prepared with beet stem flour. In: 12 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2017, Campinas/SP. Anais, 2017.	2
Participação em eventos técnicos, científicos e similares / por participação	0.25	Participação na IX Jornada Científica e Tecnológica e VI Simpósio de Pós-Graduação do IFSULDEMINAS	2
Participação em bancas de avaliação de trabalhos, na modalidade de apresentação oral, em eventos técnico-científicos / evento	0.25	Avaliação de apresentação oral na IX Jornada Científica e Tecnológica e VI Simpósio de Pós-Graduação do IFSULDEMINAS. 2017.	4
Participação em bancas de avaliação de trabalhos, na modalidade de apresentação oral, em eventos técnico-científicos / evento	0.25	Avaliação de apresentação oral na IX Jornada Científica e Tecnológica e VI Simpósio de Pós-Graduação do IFSULDEMINAS. 2017.	4

Participação em bancas de avaliação de trabalhos, na modalidade de apresentação oral, em eventos técnico-científicos / evento	0.25	Avaliação de apresentação oral na IX Jornada Científica e Tecnológica e VI Simpósio de Pós-Graduação do IFSULDEMINAS. 2017.	4
Participação em banca de qualificação e defesa de Dissertação e Tese "Stricto sensu" / por participação	0.25	VILAS BOAS, B. M.; CARVALHO, E. E. N.; NACHTIGALL, A.M.. Participação em banca de Maria Clara Nanetti Dias Moreira. Desenvolvimento e avaliação de geleias de maçã com pétalas de rosa. 2017. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos)	5
Participação em banca de qualificação e defesa de Dissertação e Tese "Stricto sensu" / por participação	0.25	SOUZA, B. S.; SARTORI, T. C. F. T.; VILAS BOAS, B. M.. Participação em banca de Janaina de Paiva Paula Barroso. Vida de prateleira do suco de uvaia obtido por extração a vapor. 2017. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos)	5
Participação em banca de qualificação e defesa de Dissertação e Tese "Stricto sensu" / por participação	0.25	GARCIA, J. A. D.; GRASSELLI, C. S. M.; VILAS BOAS, B. M.. Participação em banca de Danielle Aparecida Quintino Silva Sarto. Efeito do extrato seco das folhas de Passiflora incarnata L. sobre dislipidemia, hipertrofia ventricular esquerda e estresse oxidativo hepático de camundongos dislipidêmicos. 2017. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos)	5
Participação em banca de qualificação e defesa de Dissertação e Tese "Stricto sensu" / por participação	0.25	NACHTIGALL, A.M.; VILAS BOAS, B. M.; BRAGION, M. L. L.. Participação em banca de Mariana Pereira Rezende de Maciel. Elaboração de biscoito tipo cookies com farinha de talo de beterraba e flocos de aveia em substituição parcial à farinha de trigo, utilizando planejamento experimental de mistura. 2017. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos)	5
Participação em banca de qualificação e defesa de Dissertação e Tese "Stricto sensu" / por participação	0.25	PINTO, S. M.; RODRIGUES, J. F.; VILAS BOAS, B. M.. Participação em banca de Bruna Teodoro Barbosa. Elaboração de farinha de okara de soja e aplicação em iogurte: otimização sensorial. 2017. Dissertação (Mestrado em Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos)	5
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.09	CAMPOS, K. A.; BRAGION, N.; NERY, C. M.; VILAS BOAS, B. M.. Participação em banca de Mirele Lourdes Teodoro dos Santos. A influência do marketing na preferência do consumidor de chocolate. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Administração)	2
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.49	NDE - Curso de Agronomia	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			264.00

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	8.00	48.00	3	2	- Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças (2 aulas) e Análise de Alimentos II (3 aulas) (6o período - Ciência e Tecnologia de Alimentos); - Processamento de Produtos Vegetais (3 aulas) (8o período - Agronomia)
Aulas em Cursos de Stricto sensu	3.00	45.00	1	1	- Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos)
Total de pontos atribuídos para aulas:					43.25

RESUMO

	Tipo	Horas	Pontos	
	Atividades	29.75	264.00	
	Aulas	10.25	43.25	
	Total:	40.00	307.25	

Observações / Justificativas: