



## 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

<b>Campus:</b>	Campus Inconfidentes
<b>Diretoria/Coordenação geral:</b>	João Paulo Rezende
<b>Professor(a):</b>	Mariana Borges de Lima Dutra
<b>Situação(a):</b>	Em exercício
<b>Contato(s):</b>	mariana.dutra@ifsuldeminas.edu.br
<b>Matrícula SIAPE:</b>	1628197
<b>Status Plano de Trabalho:</b>	Relatório Aprovado
<b>Regime de trabalho:</b>	Dedicação Exclusiva
<b>Fator de Atividade Docente (FAD):</b>	5.84

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 aos discentes: quarta-feira e quinta-feira das 11:50 às 12:50 hs. Local: Sala 3 - bloco de sala de professores - segundo andar - Fazenda	4
Preparação de aula	1.96	Preparação de aula	0
Preparação de aula	5.39	Preparação de aula	0
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.21	Isabel Cabral - Controle de qualidade no processamento de carnes	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.21	Controle de qualidade na produção de gelatina - Mariana Gouvea	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.21	Controle de qualidade em panificadora - Cleo Martinez	1
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.53	Qualidade sensorial de refrigerante sabor guaraná - Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos	2
Revisão ad hoc de artigo científico em periódico / por artigo	0.53	Revisor do periódico - Food Research International	3
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	4.28	Coordenadora dos laboratórios de bromatologia e análise sensorial	16
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.07	Membro do Colegiado do curso de Engenharia de Alimentos	5
Publicação de livro com ISBN / por publicação com único autor	8.02	Publicação do Livro Dias e Noites - Editora: Instituto D'Esperance. 152 p.	30

Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.21	Orientação da aluna Luana - fábrica de refrigerante - controle da qualidade	1
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.53	Desenvolvimento e análise sensorial de rocambole....	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.53	Aceitação sensorial de wafer sabor chocolate....	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.53	Avaliação sensorial de amostras comerciais de néctar de pêssego	2
<b>Total de pontos atribuídos para atividades:</b>			<b>70.00</b>

<b>AULAS</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Qtd. de aulas</b>	<b>Tempo de aula</b>	<b>Qtd. de disciplinas</b>	<b>Qtd. de turmas</b>	<b>Descrição</b>
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	4.00	55.00	1	1	Atividade prática e pesquisa aplicada II - 2 I
Aulas em Cursos de Graduação	11.00	55.00	4	4	Planejamento agroindustrial = 3 aulas Química de alimentos I = 3 aulas Gestão da Qualidade na indústria de alimentos = 3 aulas. Acompanhamento de estágio supervisionado = 2 aulas
<b>Total de pontos atribuídos para aulas:</b>					<b>55.00</b>

<b>RESUMO</b>			
	<b>Tipo</b>	<b>Horas</b>	<b>Pontos</b>
	Atividades	26.25	70.00
	Aulas	13.75	55.00
	<b>Total:</b>	<b>40.00</b>	<b>125.00</b>

**Observações / Justificativas:**