



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 Machado
Diretoria/Coordenação geral:	Aline Manke Nachtigall
Professor(a):	Letícia Gomes de Morais Amaral
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	leticia.amaral@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	2277074
Status Plano de Trabalho:	Relatório Aprovado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	6.73

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 quartas-feiras, no período da tarde (13:00 às 17:00).	8
Preparação de aula	1.58	Preparação de aula	0
Preparação de aula	1.58	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	1.58	Membro Titular da Comissão de Ética no Uso de Animais - IFSULDEMINAS - Campus Machado	10
Coordenação de Comissão Organizadora de Eventos / por coordenação	1.32	II Semana da Ciência e Tecnologia de Alimentos	6
Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	11.61	Coordenação do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	44
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento externo / por projeto	3.17	Restrição alimentar para suínos machos castrados e fêmeas recebendo rações com ractopamina dos 70 aos 100 kg - Bolsista Caroline Beatriz de Souza Faria	15
Participação em banca de qualificação e defesa de Dissertação e Tese "Stricto sensu" / por participação	0.53	Participação da banca de qualificação de doutorado da aluna Marina Alves Gomes Lemes, pela Universidade Federal de Lavras	5
Participação em eventos técnicos, científicos e similares / por participação	0.53	I Simpósio em Ciência Animal da UNIFENAS - 11 de maio - Palestra: Impactos da produção animal sobre a qualidade da carne suína	2

Participação em eventos técnicos, científicos e similares / por participação	0.53	Minicurso de estatística	2
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	1.06	Restrição alimentar para suínos machos castrados e fêmeas recebendo rações com ractopamina dos 70 aos 100 kg - Bolsista Caroline Faria	5
Coordenação de Projetos de Extensão sem fomento / por projeto	1.58	Coordenação do Grupo de Ensino, Pesquisa e Extensão em Suinocultura.	5
Coordenação de Projetos de Extensão sem fomento / por projeto	1.58	Coordenação do Núcleo de Ensino, Pesquisa e Extensão em Carne Suína.	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.06	Presidente do Colegiado do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			112.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	4.00	45.00	1	1	Disciplina Processamento de Carne - Introdução ao processamento de carne; Composição química da carne; Estrutura da carne; Contração muscular; Conversão do músculo em carne; Abate de bovino, suíno e aves; Métodos de conservação; Processamento da carne.
Aulas em Cursos de Graduação	4.00	45.00	1	1	Disciplina de Bromatologia - 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	2.00	45.00	1	1	Disciplina de Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos - 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.
Total de pontos atribuídos para aulas:					30.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	32.50	112.00
	Aulas	7.50	30.00
	Total:	40.00	142.00

Observações / Justificativas: