

Relatório Individual de Trabalho

Docente: Gaby Patricia Teran Ortiz

Período letivo: 2024-2

Campus: BAMBUI **Área/Departamento/Curso:** Departamento de Ciências Agrárias

Jornada de trabalho semanal: 40 horas semanais

Carga horária alocada: 40.00 horas semanais

Atividades

Regências

Possuï portaria dispensando o cumprimento da carga horária mínima de regência: Não

#	Disciplina	Turma/Diário	Duração	Carga Horária Semanal	Carga Horária Semestral
1	Análise Sensorial	BIBENGA.2021.1-A/98515	Semestral	2.78	50.00
2	Química de Alimentos	BIBENGA.2023.1-A/98536	Semestral	3.33	60.00
Carga horária de regência semanal total:					6.11
Carga horária adicional para preparação, avaliação, gestão do diário de turma, atendimento aos estudantes, participação em conselhos de classe, outras reuniões:					6.11
Carga horária semanal total (regência + adicional) :					12.22

Horários de atendimento ao discente

#	Dia da semana	Início	Fim	Modalidade
---	---------------	--------	-----	------------

Horários não informados.

Ensino

#	Código	Atividade	Descrição	Grupo	Carga Horária Semanal	Carga Horária Semestral
1	-	Orientação de estágio profissional	Orientadora de estágio de Ivana Veloso na Empresa Mondelez	Orientação tutoria de estudantes	0.30	6.00
2	-	Participação em banca avaliadora de Trabalho de Conclusão de curso de Graduação e técnico	Participação na banca avaliadora de TCC de Luzia Ferreira Irene, do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos	Participar em banca avaliadora	1.00	20.00

#	Código	Atividade	Descrição	Grupo	Carga Horária Semanal	Carga Horária Semestral
3	-	Participação em banca avaliadora de Trabalho de Conclusão de curso de Graduação e técnico	Participação na banca avaliadora de TCC de Lorrayne Nascimento Pedrosa, do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos	Participar em banca avaliadora	1.00	20.00

Pesquisa e Inovação

#	Código	Atividade	Descrição	Grupo	Carga Horária Semanal	Carga Horária Semestral
1	-	Atuar como membro de equipe em Projeto de Pesquisa e Inovação com fomento	Projeto da FAPEMIG: SouLeite: a qualidade do leite ao queijo artesanal da Canastra	Atuar em projetos de pesquisa e inovação	4.00	80.00

Comuns ao Ensino, Pesquisa e Extensão

#	Código	Atividade	Descrição	Grupo	Carga Horária Semanal	Carga Horária Semestral
1	-	Avaliador e Parecerista ad-hoc de projetos, trabalhos científicos e artigos científicos.	Avaliadora de trabalhos científicos submetidos à Jornada Científica	Comitês editoriais pareceristas e avaliadores	0.20	4.00
2	-	Avaliador e Parecerista ad-hoc de projetos, trabalhos científicos e artigos científicos.	Avaliadora de projetos submetidos à FIPA	Comitês editoriais pareceristas e avaliadores	0.20	4.00
3	-	Participação em visitas técnicas e trabalhos de campo	Visita técnica à Bambuí Energia	Visitas técnicas trabalhos de campo e eventos estudantis	0.40	8.00
4	-	Participar de comissão organizadora de evento	Jornada Científica	Eventos	1.00	20.00
5	-	Participar de equipe de apoio de evento	Feira de Profissões - Engenharia de Alimentos	Eventos	0.40	8.00
6	-	Participar de equipe de apoio de evento	Saberes da Canastra	Eventos	2.00	40.00
7	-	Redação e submissão de artigo completo em Evento	Submissão no evento Planeta IFMG 2024, do trabalho: METODOLOGIAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM APLICADAS NOS CURSOS TÉCNICOS INTEGRADOS DO IFMG CAMPUS BAMBUÍ: UMA ABORDAGEM SOB A PERCEPÇÃO DE SUSTENTABILIDAD	Produção acadêmica	0.20	4.00

#	Código	Atividade	Descrição	Grupo	Carga Horária Semanal	Carga Horária Semestral
8	-	Redação e submissão de Resumos Expandidos ou Relatos de Experiência.	Redação e submissão no 29 Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos do trabalho: Fitoquímicos derivados da casca de café: viabilidade de aplicação em alimento com viés sustentável e en	Produção acadêmica	1.00	20.00
9	-	Redação e submissão de Resumos Expandidos ou Relatos de Experiência.	Redação e submissão no 29 Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos do trabalho: Efeito do branqueamento e do uso de antioxidantes nas propriedades tecnológicas da farinha de inhame	Produção acadêmica	0.10	2.00
10	-	Redação e submissão de Resumos Expandidos ou Relatos de Experiência.	Redação e submissão no 29 Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos do trabalho: Sou leite: compartilhando conhecimentos sobre a qualidade do leite destinado à produção de queijo Minas	Produção acadêmica	0.10	2.00
11	-	Redação e submissão de Resumos Expandidos ou Relatos de Experiência.	Redação e submissão no 29 Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos do trabalho: Sorvete com substituição do leite em pó por farinha de inhame	Produção acadêmica	0.10	2.00
12	-	Redação e submissão de Resumos Expandidos ou Relatos de Experiência.	Redação e submissão no 29 Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos do trabalho: Sorvete com substituição do leite em pó por farinha de inhame	Produção acadêmica	0.10	2.00
13	-	Redação e submissão de Resumos Expandidos ou Relatos de Experiência.	Redação e submissão no 29 Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos do trabalho: Influência da incorporação de álcool nas características físicas do sorvete	Produção acadêmica	0.10	2.00
14	-	Redação e submissão de Resumos Expandidos ou Relatos de Experiência.	Redação e submissão no 29 Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos do trabalho: Elaboração e caracterização de vinagre de banana	Produção acadêmica	0.10	2.00

#	Código	Atividade	Descrição	Grupo	Carga Horária Semanal	Carga Horária Semestral
15	-	Redação e submissão de Resumos Expandidos ou Relatos de Experiência.	Redação e submissão no 29 Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos do trabalho: Influência fermento endógeno ("pingo") sobre o teor de umidade dos queijos Minas artesanais da Canastra	Produção acadêmica	0.20	4.00
16	-	Redação e submissão de Resumos Expandidos ou Relatos de Experiência.	Apresentação do Programa de Extensão, Sou Leite: Qualidade do leite derivado à produção do Queijo Minas Artesanal na região da Canastra, MG.	Produção acadêmica	0.20	4.00
17	-	Redação e submissão de Resumos Expandidos ou Relatos de Experiência.	Redação e submissão no 29 Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos do trabalho: Aceitação sensorial e composição físico-química de bolos com adição de farinha de resíduos de maracujá-	Produção acadêmica	1.00	20.00

Gestão e Representação

#	Código	Atividade	Descrição	Grupo	Carga Horária Semanal	Carga Horária Semestral
1	-	Outras Coordenações e Representações não listadas.	Coordenadora substituta do Curso de Engenharia de Alimentos e Responsável pelo Laboratório de Análise Sensorial	Gestão de ensino, pesquisa, extensão e administração	2.00	40.00
2	-	Participação como titular em comissões, conselhos, grupos de trabalho e demais órgãos colegiados do IFMG com nomeação por Portaria	Membro do NEAP e das atividades complementares	Atuar em comissões, conselhos, grupos de trabalho, bancas e demais órgãos colegiados	7.00	140.00
3	-	Participação como titular em comissões, conselhos, grupos de trabalho e demais órgãos colegiados do IFMG com nomeação por Portaria	Participação no órgão colegiado de TCC	Atuar em comissões, conselhos, grupos de trabalho, bancas e demais órgãos colegiados	3.00	60.00
4	-	Participação em Colegiado de Curso	Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos	Atuar em comissões, conselhos, grupos de trabalho, bancas e demais órgãos colegiados	1.00	20.00
5	-	Participação em NDE	NDE do Curso de Engenharia de Alimentos	Atuar em comissões, conselhos, grupos de trabalho, bancas e demais órgãos colegiados	0.78	15.60
6	-	Preenchimento do PIT	Preenchimento do PIT	Planejamento das atividades docentes	0.10	2.00
7	-	Preenchimento do RIT	Preenchimento do RIT	Planejamento das atividades docentes	0.20	4.00

