



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais

### PLANO SEMESTRAL DE TRABALHO DOCENTE

Semestre: 2020/1

<b>Campus:</b>	Campus Inconfidentes
<b>Diretoria/Coordenação geral:</b>	João Paulo Rezende
<b>Professor(a):</b>	Ivana Morais Geremias de Andrade
<b>Situação(a):</b>	Em exercício
<b>Contato(s):</b>	ivana.andrade@ifsuldeminas.edu.br
<b>Matrícula SIAPE:</b>	3150600
<b>Status Plano de Trabalho:</b>	Plano Publicado
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas - substituto
<b>Fator de Atividade Docente (FAD):</b>	2.24

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	Terça-feira - 14 h às 17 h Quarta-feira - 12:30 h às 13:30 h	8
Preparação de aula	12.68	Preparação de aula	0
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.95	Orientação da aluna Juliani Aparecida Rodrigues na monitoria de Fundamentos de Transferência de calor e massa	2
Co-orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Co-orientação de TCC da aluna Scarlet Araújo.	2
Publicação de artigo em periódico e/ou anais de eventos Qualis B1, B2 e B3 / por artigo	7.61	Publicação do artigo "Technological and sensory feasibility of enrichment of low-sugar mango jams with curcumin encapsulated in lipid microparticles"	15
Co-orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Co-orientação do aluno Gabriel Pedroso.	2
Atuação como membro de Comissão Organizadora de Eventos / por atuação	1.43	Sexta semana de alimentos	3
<b>Total de pontos atribuídos para atividades:</b>			<b>32.00</b>

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição

Aulas em Cursos de Graduação	16.00	50.00	5	4	4 aulas de Fundamentos de Transferência de calor e massa no 5 EAL 3 aulas de Mecânica Vetorial no 3 EAL 3 aulas de Legislação de Alimentos no 7 EAL 3 aulas de Princípios de Engenharia de Alimentos no 1 EAL 3 aulas de Ciência e Tecnologia de Materiais no 5 EAL
<b>Total de pontos atribuídos para aulas:</b>					<b>53.33</b>

<b>RESUMO</b>			
	<b>Tipo</b>	<b>Horas</b>	<b>Pontos</b>
	Atividades	26.67	32.00
	Aulas	13.33	53.33
	<b>Total:</b>	<b>40.00</b>	<b>85.33</b>

**Observações / Justificativas:**