



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: 2021/1

Campus:	Campus Inconfidentes
Diretoria/Coordenação geral:	João Paulo Rezende
Professor(a):	Maiquel Moreira Nunes Santos
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	maiquel.santos@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	1294459
Status Plano de Trabalho:	Plano Publicado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	7.56

ATIVIDADES			
Atividade	Quantidade	Descrição	Pontos
Preparação de aula	7.48	Preparação de aula	0
Coordenações de empresas juniores e incubadoras de empresa / por coordenação	2.39	Coordenador da Empresa Júnior de Alimentos	10
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	4.79	Responsável pelo laboratório de bromatologia.	16
Preparação de aula	1.00	Preparação de aula	0
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.20	Membro titular do Colegiado do Técnico Integrado em Alimentos	5
Vice-Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	2.39	Vice-coordenador do curso Técnico Integrado em Alimentos	22
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação de TCC - Shel Life de Alimentos	5
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	1.20	Orientação de Iniciação Científica - Projeto de Pesquisa Desenvolvimento de um iogurte de pitaya (<i>Hylocereus undatus</i>) e avaliação da aceitabilidade - Edital 23/2020	5
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento interno / por projeto	2.39	Coordenação do Projeto de Pesquisa Desenvolvimento de um iogurte de pitaya (<i>Hylocereus undatus</i>) e avaliação da aceitabilidade - Edital 23/2020	10
Participação em Projetos de Pesquisa de fomento interno / por projeto	1.20	Participação no projeto de Influência da utilização de <i>Brettanomyces bruxelensis</i> e <i>Brettanomyces lambicus</i> nas características químicas e sensoriais de cervejas artesanais - Edital 171/2020	3

Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.60	Bolsista 01 - Empresa Junior de Alimentos	5
Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.60	Bolsista 02 - Empresa Junior de Alimentos	5
Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.60	Bolsista 03 - Empresa Junior de Alimentos	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação de TCC - Milheto	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação de TCC - Sobremesa Láctea	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			101.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	2.00	50.00	1	1	Metodologia Científica - Técnico Integrado em Alimentos
Aulas em Cursos de Graduação	15.00	50.00	5	5	Acompanhamento Projeto Final de Curso - Engenharia de Alimentos / Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I - Engenharia de Alimentos / Química de Alimentos II -Engenharia de Alimentos / Projetos Agroindustriais e Instalações Industriais - Engenharia de Alimentos / Higiene Industrial - Engenharia de Alimentos
Total de pontos atribuídos para aulas:					80.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	25.83	101.00
	Aulas	14.17	80.00
	Total:	40.00	181.00

Observações / Justificativas: