



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):	Ana Cristina Ferreira Moreira da Silva
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	ana.ferreira@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	1275392
Status Plano de Trabalho:	Plano Publicado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	11.03

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)	8.00	Atendimento ao discente às quintas-feiras de 8:00 às 10:00.	16
Preparação de aula	4.56	Preparação de aula	0
Preparação de aula	1.05	Preparação de aula	0
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento interno / por projeto	1.68	Coordenação do projeto de pesquisa ANÁLISE COLORIMÉTRICA, DE TEXTURA E SENSORIAL DA PASTA PROTEICA DE INHAME COM BASE DE QUEIJO PETIT SUISSE SABOR MORANGO.	10
Co-orientação de Dissertação Stricto sensu / por Dissertação (art.4º/Portaria 17)	0.00	Co-orientação de Fernanda Coutinho Pinheiro da Rosa em programa de mestrado profissional do campus Machado.	4
Co-orientação de Dissertação Stricto sensu / por Dissertação (art.4º/Portaria 17)	0.00	Co-orientação de Thiago Marçal em programa de mestrado profissional do campus Machado.	4
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação do TCC Estudo da viabilidade da substituição do corante urucum por açafrão em queijo Prato, dos discentes Alan dos Santos e Juliano Abraão da engenharia de Alimentos.	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação do TCC A INFLUÊNCIA DO RESFRIAMENTO DO LEITE CRU NO RENDIMENTO DE QUEIJO MINAS PADRÃO, da aluna Amanda Paiva.	5
Professor coordenador de projetos de ensino / por projeto	0.42	Coordenadora do projeto de ensino aprovado pelo edital 46/2020: Aluno diplomata: uma alternativa para reduzir os índices de evasão escolar.	15

Coordenação de Projetos de Extensão sem fomento / por projeto	1.26	Coordenação do projeto de extensão sem fomento Conscientização infantil sobre as boas práticas de manipulação de alimentos e higiene através de oficinas de ensino.	5
Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.42	Orientação da discente Milena Ferreira no projeto Conscientização infantil sobre as boas práticas de manipulação de alimentos e higiene através de oficinas de ensino.	5
Coordenação de Projetos de Extensão sem fomento / por projeto	1.26	Coordenação do projeto Conscientização E Esclarecimento Da Importância De Uma Ordenha Asséptica E Sua Correlação Diante Aos Parâmetros Físico-Químicos Do Leite No Município De Inconfidentes Minas Gerais.	5
Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.42	Orientação da discente Eliana Mira no projeto Conscientização E Esclarecimento Da Importância De Uma Ordenha Asséptica E Sua Correlação Diante Aos Parâmetros Físico Químicos Do Leite No Município De Inconfidentes Minas Gerais. Edital: 11/2020 - Apoio a projetos de Extensão	5
Coordenação de Projetos de Extensão sem fomento / por projeto	1.26	Coordenação do projeto Conscientização E Esclarecimento Da Importância De Uma Ordenha Asséptica E Sua Correlação Diante Aos Parâmetros Físico-Químicos Do Leite No Município De Inconfidentes Minas Gerais.	5
Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.42	Orientação do discente Luis Felipe Mira no projeto Conscientização E Esclarecimento Da Importância De Uma Ordenha Asséptica E Sua Correlação Diante Aos Parâmetros Físico Químicos Do Leite No Município De Inconfidentes Minas Gerais. Edital: 11/2020 - Apoio a projetos de Extensão	5
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.84	Orientação da discente Eliana Mira no projeto ANÁLISE COLORIMÉTRICA, DE TEXTURA E SENSORIAL DA PASTA PROTEICA DE INHAME COM BASE DE QUEIJO PETIT SUISSE SABOR MORANGO.	5
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	3.37	Responsável pela UEP Laticínio.	26
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.84	Membro do Colegiado de curso de Engenharia de Alimentos	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.84	Presidente NDE Engenharia de Alimentos.	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			130.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	13.00	50.00	5	3	2 aulas de Princípios de Tecnologia em alimentos para 1Alim. 4 aulas de APPO para 1 Alim. 2 aulas de Microbiogis de alimentos para 2Alim, 2 aulas de Processamento de leite I para 2 Alim. 3 aulas de Processamento de leite II para 3 Alim.
Aulas em Cursos de Especialização Lato sensu	3.00	50.00	1	1	3 aulas semanais de Microbiologia de Alimentos para o 5EAL.
Total de pontos atribuídos para aulas:					55.83

RESUMO				
	Tipo	Horas	Pontos	
	Atividades	26.67	130.00	
	Aulas	13.33	55.83	
	Total:	40.00	185.83	

Observações / Justificativas: