



## 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: 2021/2

<b>Campus:</b>	Campus Inconfidentes
<b>Diretoria/Coordenação geral:</b>	João Paulo Rezende
<b>Professor(a):</b>	Ana Cristina Ferreira Moreira da Silva
<b>Situação(a):</b>	Em exercício
<b>Contato(s):</b>	ana.ferreira@ifsuldeminas.edu.br
<b>Matrícula SIAPE:</b>	1275392
<b>Status Plano de Trabalho:</b>	Plano Publicado
<b>Regime de trabalho:</b>	Dedicação Exclusiva
<b>Fator de Atividade Docente (FAD):</b>	7.68

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)	2.00	Atendimento ao discente	4
Preparação de aula	6.59	Preparação de aula	0
Preparação de aula	3.04	Preparação de aula	0
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação do TCC Inibição do desenvolvimento fúngico através da utilização de alecrim, manjerição, orégano e folhas de laranja na defumação de queijo provolone.	5
Professor coordenador de projetos de ensino / por projeto	0.61	Coordenação do projeto de ensino Aluno Diplomata- uma alternativa para reduzir os índices de evasão escolar.	15
Professor coordenador de projetos de ensino / por projeto	0.61	Coordenação do projeto de ensino Aperfeiçoamento do ensino remoto por meio de práticas pedagógicas voltadas para a área de Microbiologia de Alimentos.	15
Atuação como membro de corpo editorial / periódico	1.22	Membro do corpo editorial da revista Agrogeoambiental.	4
Co-orientação de Dissertação Stricto sensu / por Dissertação (art.4º/Portaria 17)	0.00	Co-orientação do mestrado de Fernanda Coutinho Pinheiro da Rosa.	4
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.22	Presidente NDE Engenharia de Alimentos.	5
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	4.87	Responsável pela UEP Laticínio.	26

Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.22	Membro titular do Colegiado do curso Engenharia de Alimentos.	5
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação do discente Kauã Martins Rodrigues	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação do discente Humberto Maia de Jesus Bonamichi	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação do discente Samuel Pereira da Silva	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação do discente Felipe Duarte Leal da Costa	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação da discente Maria Júlia Valente de Assis Cunha	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação da discente Adriane Marcelle Simões	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação da discente Maria Luiza Cruz Fermiano	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação da discente Júlia Suély Peçanha Ramos	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação da discente Heloyse Ferraz Simões	1
Professor coordenador de projetos de ensino / por projeto	0.61	Colaboradora no projeto integrador Embalagens de alimentos.	15
<b>Total de pontos atribuídos para atividades:</b>			<b>107.00</b>

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	4 aulas semanais de Atividade Prática e pesquisa orientada - 1ALIM 2 aulas de Processamento de leite I - 2ALIM 3 aulas de Processamento de leite II - 3 ALIM 2 aulas semanais de projeto integrador Aluno Diplomata: uma alternativa para reduzir os índices de evasão escolar. 2 aulas semanais do projeto integrador Antropologia do alimento.
Aulas em Cursos de Graduação	6.00	50.00	1	1	6 aulas semanais de Tecnologia e Processamento de leite - 8EAL
<b>Total de pontos atribuídos para aulas:</b>					<b>80.00</b>

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	24.17	107.00
	Aulas	15.83	80.00
	<b>Total:</b>	<b>40.00</b>	<b>187.00</b>

**Observações / Justificativas:**