



## 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>	Maiquel Moreira Nunes Santos
<b>Situação(a):</b>	Em exercício
<b>Contato(s):</b>	maiquel.santos@ifsuldeminas.edu.br
<b>Matrícula SIAPE:</b>	1294459
<b>Status Plano de Trabalho:</b>	Plano Publicado
<b>Regime de trabalho:</b>	Dedicação Exclusiva
<b>Fator de Atividade Docente (FAD):</b>	5.04

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	Horario de atendimento	4
Preparação de aula	6.62	Preparação de aula	0
Coordenações de empresas juniores e incubadoras de empresa / por coordenação	3.18	Coordenador da Empresa Júnior de Alimentos	10
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	6.36	Responsável pelo laboratório de bromatologia.	16
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.59	Membro titular do Colegiado do Técnico Integrado em Alimentos	5
Vice-Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	3.18	Vice-coordenador do curso Técnico Integrado em Alimentos	22
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento interno / por projeto	3.18	Coordenação do Projeto de Pesquisa Desenvolvimento de um iogurte de pitaya ( <i>Hylocereus undatus</i> ) e avaliação da aceitabilidade - Edital 23/2020	10
Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.79	Bolsista 01 - Empresa Junior de Alimentos	5
Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.79	Bolsista 02 - Empresa Junior de Alimentos	5
Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.79	Bolsista 03 - Empresa Junior de Alimentos	5
Organizador de Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC)	0.79	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
Professor coordenador de projetos de ensino / por projeto	0.79	Coordenador do projeto CURSO BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRENTE A PANDEMIA DA COVID-19, no Programa de Apoio aos Projetos de Ensino, contemplado pelo Edital no 21/2021 e 23/2021	15
Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.79	Orientação de bolsista no projeto de ensino CURSO BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRENTE A PANDEMIA DA COVID-19, no Programa de Apoio aos Projetos de Ensino, contemplado pelo Edital no 21/2021 e 23/2021	5
Professor coordenador de projetos de ensino / por projeto	0.79	Projeto Integrador - Embalagens de alimentos	15
<b>Total de pontos atribuídos para atividades:</b>			<b>127.00</b>

<b>AULAS</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Qtd. de aulas</b>	<b>Tempo de aula</b>	<b>Qtd. de disciplinas</b>	<b>Qtd. de turmas</b>	<b>Descrição</b>
Aulas em Cursos de Graduação	10.00	50.00	4	4	Fundamentos de Cálculo em processos / Nutrição Básica / Metodologia Científica / Química de Alimentos
<b>Total de pontos atribuídos para aulas:</b>					<b>33.33</b>

<b>RESUMO</b>				
	<b>Tipo</b>	<b>Horas</b>	<b>Pontos</b>	
	Atividades	31.67	127.00	
	Aulas	8.33	33.33	
	<b>Total:</b>	<b>40.00</b>	<b>160.33</b>	

**Observações / Justificativas:**