



## 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: 2017/2

<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>	8.21

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 aos alunos Quartas-feiras de 10:00 às 11:00 e de 16:00 às 17:00.	4
Preparação de aula	2.96	Preparação de aula	0
Preparação de aula	5.91	Preparação de aula	0
Organizador de Atividades Complementares	0.54	Organizador das atividades complementares do 6ºEAL	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Lucas Miranda - Influência da temperatura da água de filagem na textura e no teor de gordura da muçarela;	5
Atuação como membro de corpo editorial / periódico	1.08	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 discente Ediney Paradelo no programa de mestrado.	4
Co-orientação de TCC Lato sensu / por orientação (art.4º/Portaria 17)	0.00	Co-orientação do TCC da discente Fernanda Souza do 8ºEAL no projeto Fermentação positiva do café.	2
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento interno / por projeto	2.15	Coordenação do projeto "Análise quantitativa de lactose em derivados de leite produzidos no laticínio do campus Inconfidentes" aprovado pelo edital 03/2017 NIPE CAMPUS INCONFIDENTES (PESQUISA)	10
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	1.08	Orientação da discente Isabela Yasbeck no projeto "Análise quantitativa de lactose em derivados de leite produzidos no laticínio do campus Inconfidentes" edital 03/2017	5

Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Michele yarumi- Avaliação do rendimento do queijo minas frescal produzido com leite resfriado por 24h, 48h e leite do dia;	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Laís Bueno - Determinação do poder coagulante da semente de girassol para uso como coalho vegetal e Utilização de coalho vegetal a partir de semente de girassol na fabricação de queijo Minas Frescal	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Mariana Gouvêa - Utilização da papaína como coalho vegetal na fabricação de queijo minas frescal.	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.08	Presidente NDE do curso de Engenharia de Alimentos	5
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	4.30	Responsável pela Unidade Produtiva de ensino e pesquisa Laticínios.	26
Atuação membro suplente de Colegiado de Curso e NDE / por atuação (art. 49 Resol.119/2016)	0.00	Suplente do colegiado do curso técnico em alimentos.	2.5
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.27	Avaliação do trabalho "CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DOCES DE ABÓBORA ENRIQUECIDOS COM FARINHAS DE SUAS SEMENTES E COCO RALADO", enviada à conferência 9ª Jornada Científica e Tecnológica e 6º Simpósio da Pós-Graduação do IFSULDEMINAS	1
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.27	Avaliação do trabalho "SABOR E AROMA DE CAFÉS SUBMETIDOS A DOIS TIPOS DE FERMENTAÇÕES", enviada à conferência 9ª Jornada Científica e Tecnológica e 6º Simpósio da Pós-Graduação do IFSULDEMINAS	1
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.27	Avaliação do trabalho "ELABORAÇÃO DE FARINHA DE TALOS E LIMBOS FOLIARES DE BETERRABA", enviada à conferência 9ª Jornada Científica e Tecnológica e 6º Simpósio da Pós-Graduação do IFSULDEMINAS	1
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.27	Avaliação do trabalho "PERCEPÇÃO SENSORIAL SOBRE CHOCOLATES AO LEITE," submetida para a conferência 9ª Jornada Científica e Tecnológica e 6º Simpósio da Pós-Graduação do IFSULDEMINAS.	1
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.54	Apresentação de Pôster e publicação de trabalho no 12 SLACA: trabalho: "ACEITAÇÃO SENSORIAL E INTENÇÃO DE COMPRA DE DOCE DE LEITE DESENVOLVIDO COM AÇÚCAR MASCAVO E ADIÇÃO DE FIBRA ALIMENTAR"	2
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.54	Apresentação de Pôster e publicação de trabalho no 12 SLACA: trabalho: DETERMINAÇÃO DA DOÇURA IDEAL EM DOCE DE LEITE DESENVOLVIDO COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE AÇÚCAR MASCAVO E ADIÇÃO DE FIBRA ALIMENTAR.	2
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.27	Avaliação do trabalho "CARACTERIZAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA E CENTESIMAL DA UVAIA", enviada à conferência 9ª Jornada Científica e Tecnológica e 6º Simpósio da Pós-Graduação do IFSULDEMINAS	1
<b>Total de pontos atribuídos para atividades:</b>			<b>96.50</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 Nível Médio / Técnico	12.00	55.00	5	3	2 aulas de Processamento de leite I e 2 aulas de Microbiologia de Alimentos ´para 2ºI; 4 aulas de Atividade prática e pesquisa orientada para o 1ºI; 3 aulas de Processamento de leite II e 1 aula de Controle e gestão ambiental para o 3ºI.
Aulas em Cursos de Graduação	6.00	55.00	1	1	Tecnologia e Processamento de leite para 8ºEAL
<b>Total de pontos atribuídos para aulas:</b>					<b>80.00</b>

<b>RESUMO</b>				
	<b>Tipo</b>	<b>Horas</b>	<b>Pontos</b>	
	Atividades	23.50	96.50	
	Aulas	16.50	80.00	
	<b>Total:</b>	<b>40.00</b>	<b>176.50</b>	

**Observações / Justificativas:**