



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais

RELATÓRIO SEMESTRAL DE TRABALHO DOCENTE

Semestre: 2017/1

Campus: Campus Inconfidentes
Diretoria/Coordenação geral: João Paulo Rezende
Professor(a): Veronica Soares de Paula Moraes
Situação(a): Em exercício
Contato(s): veronica.morais@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE: 1275388
Status Plano de Trabalho: Relatório Aprovado
Regime de trabalho: Dedicção Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD): 13.07

ATIVIDADES			
Atividade	Quantidade	Descrição	Pontos
Preparação de aula	3.63	Preparação de aula	0
Preparação de aula	2.18	Preparação de aula	0
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientadora TCC curso de gestão Ambiental. Milena Borges	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientadora TCC Engenharia de Alimentos Guadalupe	5
Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	8.71	Coordenadora do Curso técnico integrado em Alimentos	44
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento interno / por projeto	1.58	Projeto de pesquisa registrado no NIPE UVAIA	10
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.16	Aluna Curso técnico em alimentos Zuleica Rebeca dos Santos	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.16	Aluna técnico em alimentos Isabela Letícia Napoleão	1
Atuação como membro de Comissão Organizadora de Eventos / por atuação	0.59	Membro da comissão de formatura	3
Participação em Projetos de Extensão de fomento interno / por projeto	0.79	Projeto extensão cadastrado no NIPE Culinária da Fazenda	3
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	3.17	Responsável pela Unidade de Processamento de Frutas e Hortaliças	26
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.79	Membro do colegiado de curso superior em Engenharia de Alimentos	5
Coordenação de Projetos de Extensão de fomento interno / por projeto	1.58	Projeto. Alimentação infantil	10

Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação	0.40	Avaliação de projetos	2
Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação	0.40	Avaliação de projeto de pesquisa.	2
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.79	Membro do colegiado LECCA	5
Organizador de Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC)	0.40	Orientação TCC EA. Michele	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			127.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	6.00	55.00	2	3	Processamento de Alimentos 1A. 2 Aula Curso técnico integrado agropecuária. Processamento de Alimentos 1B. 2 Aula Curso técnico integrado agropecuária. Processamento de frutas e hortaliças, 2I, 2 aulas , técnico integrado em alimentos.
Aulas em Cursos de Graduação	10.00	55.00	3	3	Processamentos de Produtos Agropecuários, 7°EAG, Engenharia Agrônômica. 3 Aulas. Tecnologia e processamento de Frutas e hortaliças, 7° EAL, 6 Aulas. Engenharia de alimentos. Sistemas agropecuários de produção sustentável. 5°GA. 1 Aula Gestão Ambiental.
Total de pontos atribuídos para aulas:					80.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	25.33	127.00
	Aulas	14.67	80.00
	Total:	40.00	207.00

Observações / Justificativas: