



## 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):** Ana Cristina Ferreira Moreira da Silva  
**Situação(a):** Em exercício  
**Contato(s):** ana.ferreira@ifsuldeminas.edu.br  
**Matrícula SIAPE:** 1275392  
**Status Plano de Trabalho:** Relatório Aprovado  
**Regime de trabalho:** Dedicção Exclusiva  
**Fator de Atividade Docente (FAD):** 8.22

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 às terças e quintas de 10:00 às 11:00 da manhã.	4
Preparação de aula	6.64	Preparação de aula	0
Preparação de aula	1.42	Preparação de aula	0
Organizador de Atividades Complementares	0.52	Organização das Atividades complementares da turma 5ºEAL	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação dos discentes: Lara Andrade- Contagem de fungos anemófilos na câmara fria do laticínio do campus Inconfidentes.; Lucas Miranda - Influência da temperatura da água de filagem na textura e no teor de gordura da muçarela; Michele yarumi- Avaliação do rendimento do queijo minas frescal produzido com leite resfriado por 24h, 48h e leite do dia; 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 e Mariana Gouvêa - Utilização da papaína na fabricação de queijo minas frescal.	5

Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.21	Orientação dos discentes do curso Técnico em Alimentos: Camila Aparecida da Silva (3ºI); Mirtes Eduarda Aparecida Costa (3ºI), Fernanda Iasmin Crispin Ramos (3ºI). Orientação dos seguintes discentes da Engenharia de Alimentos: Roberta Daló (9ºEAL), Guadalupe Ingrid da Costa (9ºEAL), Caio Pereira(10ºEAL), Sâmia Bou Ali (7ºEAL), Mariana Costa (7ºEAL), Silmara Jorgina (9ºEAL).	1
Atuação como membro de corpo editorial / periódico	1.03	Membro do corpo editorial da revista Agrogeoambiental.	4
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento externo / por projeto	3.10	Coordenação do projeto: Desenvolvimento-de-queijo-tipo-mucarela-adicionado-de-mel,-aveia-e-linhaca. Edital 41/2015 - EDITAL PARA CHAMADA DE PROJETOS 2016/2017 PIBIC/FAPEMIG.	15
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	1.03	Orientação da discente Letícia Queli no projeto Desenvolvimento-de-queijo-tipo-mucarela-adicionado-de-mel,-aveia-e-linhaça.	5
Coordenação de Projetos de Extensão de fomento interno / por projeto	2.07	coordenação do projeto: Desenvolvimento de Material Educativo para Produtores de Leite do Bairro da Penha em Ouro Fino MG Edital Nº 03/2016 FOMENTO INTERNO PARA PROJETOS DE PESQUISA E EXTENSÃO - Campus Inconfidentes.	10
Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.52	Orientação do discente João Gabriel Galera no projeto: Desenvolvimento de Material Educativo para Produtores de Leite do Bairro da Penha em Ouro Fino MG Edital Nº 03/2016	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.03	Presidente do NDE do curso de Engenharia de Alimentos.	5
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	4.14	Responsável pela unidade de ensino, pesquisa e extensão Laticínio do campus Inconfidentes.	26
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.18	Participação nas bancas de avaliação de TCC: Jéssika Michelli no dia 27/04/2017; Luis Paulo Domingues Salgado no dia 28/04/2017; e Mariana Cristina Moi no dia 05/05/2017.	2
Revisão ad hoc de artigo científico em periódico / por artigo	0.52	Avaliação do trabalho intitulado "CARACTERIZAÇÃO CENTESIMAL E APROVEITAMENTO AGROINDUSTRIAL DE RESÍDUOS PROVENIENTES DO MAMÃO 'FORMOSA' MINIMAMENTE PROCESSADO" e avaliação do trabalho intitulado "Análise sensorial de cachaça orgânica Premium bidestilada". Os dois artigos para a revista Agrogeoambiental.	3
<b>Total de pontos atribuídos para atividades:</b>			<b>90.00</b>

**AULAS**

<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	14.00	55.00	6	3	Princípios de Tecnologia de Alimentos e Atividade Prática e Pesquisa Orientada para o 1º. Processamento de leite I e Microbiologia de Alimentos para o 2º. Processamento de leite II e Controle e Gestão Ambiental para o 3º.
Aulas em Cursos de Graduação	3.00	55.00	1	1	Microbiologia de Alimentos para o 5ºEAL.
<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	24.42	90.00
	Aulas	15.58	80.00
	<b>Total:</b>	<b>40.00</b>	<b>170.00</b>

**Observações / Justificativas:**