



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: 2019/1

Campus:	Campus Muzambinho
Diretoria/Coordenação geral:	Marcos Roberto Candido
Professor(a):	Luciana Maria Vieira Lopes Mendonca
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	luciana.mendonca@muz.ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	2442154
Status Plano de Trabalho:	Relatório Aprovado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	17.31

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 discente	4
Preparação de aula	0.59	Preparação de aula	0
Preparação de aula	0.59	Preparação de aula	0
Preparação de aula	0.59	Preparação de aula	0
Preparação de aula	1.94	Preparação de aula	0
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	2.59	Coordenadora do Laboratório de Classificação do Café	16
Coordenação Cursos com integralização menor que 3 anos, com entrada semestral ou anual	6.47	Coordenadora da Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet	40
Vice-Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	1.29	Vice-coordenadora do curso de Tecnologia em Cafeicultura	22
Membro de Grupo de Pesquisa Institucional com produtividade comprovada	0.16	Membro do Grupo de Estudos em Cafeicultura	2
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva e acompanhamento em atividades extracurriculares / por evento	0.16	Visita a Cafeteria Senhor Espresso, com os discentes do TCA06	2
Organizador de Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC)	0.32	Organizadora do TCC do Curso de Tecnologia em Cafeicultura	5
Realização de palestras / por palestra	0.16	Minicurso para o Técnico em Alimentos	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.11	Banca de Vanessa Olivina - Tecnólogo em Cafeicultura	2

Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.11	Banca de Adilson Ronaldo - Tecnologia em Cafeicultura	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.11	Defesa de João Paulo Correia - Tecnologia em Cafeicultura	2
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.65	Presidente do NDE do curso de Tecnologia em Cafeicultura	5
Coordenação de Comissão Organizadora de Eventos / por coordenação	0.81	Comissão organizadora do Dia de Campo - Fortalecimento da Agricultura Familiar	6
Participação em eventos técnicos, científicos e similares / por participação	0.32	Participação no dia de Campo - Fortalecimento da Agricultura Familiar	2
Participação em eventos técnicos, científicos e similares / por participação	0.32	Participação na ENCONTEC	2
Participação em eventos técnicos, científicos e similares / por participação	0.32	Palestra sobre metodologia ativa	2
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.13	Orientação Suellen Santos	1
Membro titular de comissões e órgãos colegiados de interesse docente e institucional, Comissão/Comitê de Ética, CONSUP e outros / por atividade	0.97	Membro da comissão de verificação da Normativa Docente	10
Preparação de aula	0.97	Preparação de aula	0
Preparação de aula	0.32	Preparação de aula	0
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.65	Membro do colegiado do Curso de Produtor de Café Gourmet	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.65	Membro titular do Colegiado do curso de Tecnologia em Cafeicultura	5
Estágios não obrigatórios para curso ou modalidade que não exigem supervisão direta in loco por discente	0.10	Orientação de Francielle de Paula Carvalho	1
Estágios não obrigatórios para curso ou modalidade que não exigem supervisão direta in loco por discente	0.10	Orientação de Miguel Funchal	1
Coordenação de Projetos de Extensão sem fomento / por projeto	0.97	Projeto Cafeteria Escola	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			144.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	2.00	55.00	1	1	Química 03
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	6.00	60.00	1	1	Análise da Qualidade 01
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	3.00	60.00	1	8	Química Aplicada para o Técnico em Cafeicultura
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	1.00	60.00	1	1	Preparo de bebidas - Especialização técnica em produtor de café Gourmet
Aulas em Cursos de Graduação	2.00	55.00	1	1	Projeto Integrador
Aulas em Cursos de Graduação	2.00	55.00	1	1	Industrialização e Produtos á base de Café - TCA06
Total de pontos atribuídos para aulas:					80.00

RESUMO				
	Tipo	Horas	Pontos	
	Atividades	24.50	144.00	
	Aulas	15.50	80.00	
	Total:	40.00	224.00	

Observações / Justificativas: