



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 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: | Dedicação Exclusiva |
| Fator de Atividade Docente (FAD): | 4.29 |

| 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 dos alunos do 5ºEAL às quartas de 15:00 às 16:00 e dos alunos do curso técnico às quintas de 11:00 às 12:00. | 4 |
| Preparação de aula | 7.24 | Preparação de aula | 0 |
| Preparação de aula | 1.98 | Preparação de aula | 0 |
| Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17) | 0.00 | Orientação das alunas Adryelle Bernal e Letícia Queli | 5 |
| Co-orientação de Dissertação Stricto sensu / por Dissertação (art.4º/Portaria 17) | 0.00 | Co-orientação de Edney Paradello em programa de mestrado. | 4 |
| Coordenação de Projetos de Pesquisa sem fomento / por projeto | 2.16 | Coordenação de projeto de pesquisa aprovado pela FAPEMIG pelo edital Edital 146/2018 - Processo de Seleção de Bolsas de Iniciação Científica FAPEMIG - VIGÊNCIA 2019-2020 | 7 |
| Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação | 1.44 | Orientação da discente Juliana Martins Braz no projeto aprovado pela Fapemig pelo Edital 146/2018 - Processo de Seleção de Bolsas de Iniciação Científica FAPEMIG - VIGÊNCIA 2019-2020 | 5 |
| Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação | 1.44 | Presidente do NDE da Engenharia de Alimentos. | 5 |
| Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão | 5.75 | Responsável como professora orientadora da unidade produtiva de ensino Laticínio. | 26 |

| | | | |
|---|------|--|--------------|
| Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação | 0.72 | Avaliação do projeto de pesquisa Elaboração de Queijo Minas Padrão utilizando infusão de café torrado e moído no processo de maturação para o campus Machado. | 2 |
| Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação | 0.72 | Avaliação do projeto de pesquisa "Elaboração de paçocas contendo farinhas de casca e semente de abóbora em substituição a farinha de amendoim. | 2 |
| Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação | 0.72 | Avaliação do trabalho PROGRAMA DE ACESSO AO MERCADO DE CAFES ESPECIAIS PARA O PUBLICO ESTUDANTIL DO IFSULDEMINAS | 2 |
| Atuação como membro de corpo editorial / periódico | 1.44 | Integro o conselho editorial da Revista Agrogeoambiental | 4 |
| Revisão ad hoc de artigo científico em periódico / por artigo | 0.72 | Avaliação do artigo "Caracterização físico-química e avaliação sensorial de cafés submetidos à diferentes processamentos pós colheita ", na área de Agronomia em maio de 2019. | 3 |
| Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente | 0.29 | Orientação de Sarah de Medeiros Pinheiro Souza no período de 08/01/2019 a 01/02/2019 | 1 |
| Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente | 0.29 | Orientação da discente Bárbara Freitas no laticínios São José - Queijos Eliane, no período de 09 a 29/01/2019 | 1 |
| Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente | 0.29 | Orientação do discente Vitor Antonio Moreira Ribeiro Nunes no laticínios Toledo no período de 17/12/2018 a 31/01/2019. | 1 |
| Total de pontos atribuídos para atividades: | | | 72.00 |

| AULAS | | | | | |
|---|---------------|---------------|---------------------|----------------|--|
| Tipo | Qtd. de aulas | Tempo de aula | Qtd. de disciplinas | Qtd. de turmas | Descrição |
| Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico | 11.00 | 55.00 | 4 | 3 | 2 aulas semanais de Principios de Tecnologia de Alimentos para o 1º; 2 aulas semanais de processamento de leite I para o 2º; 3 aulas semanais de processamento de leite I para o 3º; 4 aulas semanais de Atividade prática e pesquisa orientada para o 1º. |
| Aulas em Cursos de Graduação | 3.00 | 55.00 | 1 | 1 | 3 aulas semanais de Microbiologia de alimentos para o 5ºEAL. |
| Total de pontos atribuídos para aulas: | | | | | 51.33 |

| RESUMO | | | |
|--------|---------------|--------------|---------------|
| | Tipo | Horas | Pontos |
| | Atividades | 27.17 | 72.00 |
| | Aulas | 12.83 | 51.33 |
| | Total: | 40.00 | 123.33 |

Observações / Justificativas: