



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 Avançado Carmo de Minas
Diretoria/Coordenação geral:	Luiz Gustavo de Mello
Professor(a):	Belami Cássia da Silva
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	belami.silva@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	1616244
Status Plano de Trabalho:	Relatório Aprovado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	3

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	1 hora para atendimento dos alunos do curso técnico em alimentos módulo I; 1 hora para atendimento dos alunos do curso técnico em alimentos módulo III.	4
Preparação de aula	6.75	Preparação de aula	0
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.36	3 estagiários no Laticínios Joana, na área de processamento e análises de leite; 2 estagiários no laboratório análises e Processamento do Instituto Federal	1
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento interno / por projeto	3.60	Coordenadora do projeto intitulado: "Qualidade microbiológica e físico-química da água e dos recipientes destinados a coleta de água mineral" aprovado no edital 13/2016	10
Coordenação de Projetos de Extensão de fomento interno / por projeto	3.60	1 projeto de extensão intitulado: "Avaliação físico-química das fontes hidrominerais do Circuito das Águas Minas Gerais, aprovado no edital interno de extensão 01/2017.	10
Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.90	1 bolsista no projeto: Avaliação físico-química das fontes hidrominerais do Circuito das Águas Minas Gerais. Este bolsista irá realizar juntamente com o proponente toda coleta de amostras e análises em laboratórios.	5
Atuação como membro titular do NAPNE	5.40	Juntamente com o coordenador propor e realizar ações para inclusão dos portadores de necessidades especiais.	10
Membros do NIPE ou GEAPE / por atuação	4.50	No GEAPE organizamos tudo que está relacionado a extensão no Campus.	18

Membro titular de comissões e órgãos colegiados de interesse docente e institucional, Comissão/Comitê de Ética, CONSUP e outros / por atividade	2.70	Membro Titular da Comissão de Saúde e Qualidade de Vida do Campus, Portaria 065.	10
Membro titular de comissões e órgãos colegiados de interesse docente e institucional, Comissão/Comitê de Ética, CONSUP e outros / por atividade	2.70	Membro titular do Comssegs (Comissão de saúde, segurança e prevenção de riscos ocupacionais).	10
Total de pontos atribuídos para atividades:			78.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	10.00	45.00	3	2	4 aulas de Microbiologia para o curso Técnico de Alimentos Módulo I; 4 aulas de Higienização no setor alimentício para curso Técnico em Alimentos módulo III; 2 aulas de Embalagens para curso Técnico de Alimentos módulo III.
Total de pontos atribuídos para aulas:					30.00

RESUMO				
	Tipo	Horas	Pontos	
	Atividades	32.50	78.00	
	Aulas	7.50	30.00	
	Total:	40.00	108.00	

Observações / Justificativas: