



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: 2020/1

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):	5.3

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	Atendimento às quartas de 7:40 às 8:40 e de 15:00 às 16:00.	4
Preparação de aula	7.48	Preparação de aula	0
Preparação de aula	1.73	Preparação de aula	0
Participação em Projetos de Extensão sem fomento / por projeto	1.38	PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS DE EXTENSÃO SEM FOMENTO colaboradora no projeto de extensão Aprendendo com as Diferenças, protocolo 31964861, deferido no Edital 00/2019 do NIPE sob coordenação da docente Verônica Soares de Paula Morais.	3
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.38	Presidente NDE Engenharia de Alimentos.	5
Coordenação de Projetos de Extensão sem fomento / por projeto	2.07	Coordenação do projeto de extensão sem fomento Conscientização infantil sobre as boas práticas de manipulação de alimentos e higiene através de oficinas de ensino	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação do TCC das alunas DARA VIDA e NATALIA DOS REIS REZENDE da engenharia de alimentos no projeto: DETERMINAÇÃO DO TEOR DE LACTOSE EM QUEIJOS FRESCOS E MATURADOS PRODUZIDOS NO LATICÍNIO DO CAMPUS INCONFIDENTES- MG	5
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.69	Orientadora de monitoria em Microbiologia de alimentos - monitor Leonardo Silveira da Engenharia de Alimentos.	2

Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.69	Orientação da discente Milena Ferreira no projeto Conscientização infantil sobre as boas práticas de manipulação de alimentos e higiene através de oficinas de ensino.	5
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	5.52	Responsável pela unidade Produtiva de ensino, pesquisa e extensão laticínio.	26
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.28	Orientação do estágio curricular da discente colombiana, Gelen, em mobilidade estudantil no campus Inconfidentes.	1
Professor coordenador de projetos de ensino / por projeto	0.69	Coordenadora do Projeto de ensino: Aluno diplomata - uma alternativa para reduzir os índices de evasão escolar.	15
Professor coordenador de projetos de ensino / por projeto	0.69	Coordenadora do projeto de ensino (integrador) Conscientização infantil sobre as boas práticas de manipulação de alimentos e higiene através de oficinas de ensino	15
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.28	Orientação das discente Maria Eduarda da Engenharia de alimentos no estágio curricular no laticínio do campus inconfidentes.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.28	Orientação das discente Maria Carolina da Engenharia de alimentos no estágio curricular no laticínio do campus inconfidentes.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.28	Orientação das discente Mirelle da Engenharia de alimentos no estágio curricular no laticínio do campus inconfidentes.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.28	Orientação das discente Paloma da Engenharia de alimentos no estágio curricular no laticínio do campus inconfidentes.	1
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.69	Orientação de monitoria de Processamento de leite I	2
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.28	Orientação de estágio curricular obrigatório da aluna de engenharia de alimentos isabela Yasbeck	1
Total de pontos atribuídos para atividades:			93.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	13.00	50.00	5	3	2 aulas semanais de Princípios de tecnologia de alimentos para o 1ºAlim; 4 aulas semanais de Atividade Prática e Pesquisa Orientada para o 1ºALim; 2 aulas semanais de Microbiologia de Alimentos e 2 aulas semanais de Processamento de leite i para o 2º Alim; 3 aulas semanais de Processamento de leite II para o 3ºAlim.
Aulas em Cursos de Graduação	3.00	50.00	1	1	3 aulas semanais de Microbiologia de Alimentos para o 5º EAL
Total de pontos atribuídos para aulas:					53.33

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	26.67	93.00
	Aulas	13.33	53.33

	Total:	40.00	146.33	
--	---------------	--------------	---------------	--

Observações / Justificativas: