



## 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: 2020/2

<b>Campus:</b>	Campus Inconfidentes
<b>Diretoria/Coordenação geral:</b>	João Paulo Rezende
<b>Professor(a):</b>	Ana Cristina Ferreira Moreira da Silva
<b>Situação(a):</b>	Em exercício
<b>Contato(s):</b>	ana.ferreira@ifsuldeminas.edu.br
<b>Matrícula SIAPE:</b>	1275392
<b>Status Plano de Trabalho:</b>	Relatório Aprovado
<b>Regime de trabalho:</b>	Dedicação Exclusiva
<b>Fator de Atividade Docente (FAD):</b>	7.67

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 regular ao discente.	4
Preparação de aula	2.72	Preparação de aula	0
Preparação de aula	4.08	Preparação de aula	0
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.09	Presidente NDE Engenharia de Alimentos.	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.09	Membro do Colegiado de curso de Engenharia de Alimentos	5
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	4.35	Responsável pela UEP Laticínio.	26
Professor coordenador de projetos de ensino / por projeto	0.54	Coordenação do projeto de ensino Aluno Diplomata - uma alternativa para reduzir a evasão escolar.	15
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação do TCC DETERMINAÇÃO DO TEOR DE LACTOSE EM QUEIJOS FRESCOS E MATURADOS PRODUZIDOS NO LATICÍNIO DO CAMPUS INCONFIDENTES- MG	5
Coordenação de Projetos de Extensão de fomento interno / por projeto	2.18	Coordenação do projeto Conscientização E Esclarecimento Da Importância De Uma Ordenha Asséptica E Sua Correlação Diante Aos Parâmetros Físico-Químicos Do Leite No Município De Inconfidentes Minas Gerais.	10

Coordenação de Projetos de Extensão sem fomento / por projeto	1.63	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 discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.54	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
Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.54	Orientação da discente Eliana Mira no projeto Conscientização E Esclarecimento Da Importância De Uma Ordenha Asséptica E Sua Correlação Diante Aos Parâmetros Físico Químicos Do Leite No Município De Inconfidentes Minas Gerais. Edital: 11/2020 - Apoio a projetos de Extensão	5
Orientação de discente em Projeto de Extensão por discente com ou sem bolsa	0.54	Orientação do discente Luis Felipe Mira no projeto Conscientização E Esclarecimento Da Importância De Uma Ordenha Asséptica E Sua Correlação Diante Aos Parâmetros Físico Químicos Do Leite No Município De Inconfidentes Minas Gerais. Edital: 11/2020 - Apoio a projetos de Extensão	5
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	1.09	Orientação da discente Eliana Mira no projeto ANÁLISE COLORIMÉTRICA, DE TEXTURA E SENSORIAL DA PASTA PROTEICA DE INHAME COM BASE DE QUEIJO PETIT SUISSE SABOR MORANGO.	5
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento interno / por projeto	2.18	Coordenação do projeto de pesquisa ANÁLISE COLORIMÉTRICA, DE TEXTURA E SENSORIAL DA PASTA PROTEICA DE INHAME COM BASE DE QUEIJO PETIT SUISSE SABOR MORANGO.	10
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.19	Participação na banca de defesa de TCC discente Scarlet Araújo com o tema UTILIZAÇÃO DE PESQUISA DE MERCADO NO DESENVOLVIMENTO DE QUEIJOS E MASSAS ALIMENTÍCIAS DIRECIONADOS A CONSUMIDORES IDOSOS em 04 /12/2020	2
Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação	0.54	Certificado de avaliação do trabalho Avaliação Microbiológica de Doce de Leite Com Geleia de Tamarindo (Tamarindus Indica L. ).	2
Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação	0.54	Certificado de avaliação do trabalho Elaboração de Farofas Mistas funcionais determinação do teor de fibras	2
Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação	0.54	Certificado de avaliação do trabalho Influência do café no Processo de Maturação de Queijo Minas Padrão na Caracterização Físico Química.	2
Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação	0.54	Certificado de avaliação do trabalho Produtividade e Proteína do Feijão Cultivado no Inverno Sob Diferentes Modos de Inoculação e Adubação.	2
Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação	0.54	Certificado de avaliação do trabalho Revisão Bibliográfica Avaliação de Aflatoxinas em Paçocas.	2
<b>Total de pontos atribuídos para atividades:</b>			<b>117.00</b>

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	9.00	50.00	3	3	3 aulas semanais de Processamento de leite II para o 3ALIM; 2 aulas semanais de Processamento de leite I para o 2ALIM e 4 aulas de Atividade Prática e Pesquisa Orientada para o 1ALIM.
Aulas em Cursos de Graduação	6.00	50.00	1	1	Tecnologia e Processamento de leite para o 8º EAL

<b>Total de pontos atribuídos para aulas:</b>	<b>50.00</b>
---	--------------

<b>RESUMO</b>			
	<b>Tipo</b>	<b>Horas</b>	<b>Pontos</b>
	Atividades	27.50	117.00
	Aulas	12.50	50.00
	<b>Total:</b>	<b>40.00</b>	<b>167.00</b>

**Observações / Justificativas:**