



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: 2017/2

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):	5.44

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 aos alunos Quartas-feiras de 10:00 às 11:00 e de 16:00 às 17:00.	4
Preparação de aula	3.81	Preparação de aula	0
Preparação de aula	7.63	Preparação de aula	0
Organizador de Atividades Complementares	0.69	Organizador das atividades complementares do 6ºEAL	5
Co-orientação de Dissertação Stricto sensu / por Dissertação (art.4º/Portaria 17)	0.00	Co-orientação do discente Ediney Paradelo no programa de mestrado.	4
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Michele yarumi- Avaliação do rendimento do queijo minas frescal produzido com leite resfriado por 24h, 48h e leite do dia;	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Laís Bueno - Determinação do poder coagulante da semente de girassol para uso como coalho vegetal e Utilização de coalho vegetal a partir de semente de girassol na fabricação de queijo Minas Frescal	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Mariana Gouvêa - Utilização da papaína como coalho vegetal na fabricação de queijo minas frescal.	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.39	Presidente NDE do curso de Engenharia de Alimentos	5

Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	5.55	Responsável pela Unidade Produtiva de ensino e pesquisa Laticínios.	26
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.35	Avaliação do trabalho "CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DOCES DE ABÓBORA ENRIQUECIDOS COM FARINHAS DE SUAS SEMENTES E COCO RALADO";, enviada à conferência 9ª Jornada Científica e Tecnológica e 6º Simpósio da Pós-Graduação do IFSULDEMINAS	1
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.35	Avaliação do trabalho "SABOR E AROMA DE CAFÉS SUBMETIDOS A DOIS TIPOS DE FERMENTAÇÕES";, enviada à conferência 9ª Jornada Científica e Tecnológica e 6º Simpósio da Pós-Graduação do IFSULDEMINAS	1
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.35	Avaliação do trabalho "ELABORAÇÃO DE FARINHA DE TALOS E LIMBOS FOLIARES DE BETERRABA";, enviada à conferência 9ª Jornada Científica e Tecnológica e 6º Simpósio da Pós-Graduação do IFSULDEMINAS	1
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.35	Avaliação do trabalho "PERCEPÇÃO SENSORIAL SOBRE CHOCOLATES AO LEITE," submetida para a conferência 9ª Jornada Científica e Tecnológica e 6º Simpósio da Pós-Graduação do IFSULDEMINAS.	1
Publicação de resumo, simples ou expandido, em anais de eventos / por publicação	0.69	Apresentação de Pôster e publicação de trabalho no 12 SLACA: trabalho: "ACEITAÇÃO SENSORIAL E INTENÇÃO DE COMPRA DE DOCE DE LEITE DESENVOLVIDO COM AÇÚCAR MASCAVO E ADIÇÃO DE FIBRA ALIMENTAR";	2
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.35	Avaliação do trabalho "CARACTERIZAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA E CENTESIMAL DA UVAIA";, enviada à conferência 9ª Jornada Científica e Tecnológica e 6º Simpósio da Pós-Graduação do IFSULDEMINAS	1
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação do discente Lucas Miranda - Influência da temperatura da água de filagem na textura e no teor de gordura da muçarela.	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			71.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	12.00	55.00	5	3	2 aulas de Processamento de leite I e 2 aulas de Microbiologia de Alimentos ´para 2º; 4 aulas de Atividade prática e pesquisa orientada para o 1º; 3 aulas de Processamento de leite II e 1 aula de Controle e gestão ambiental para o 3º.
Aulas em Cursos de Graduação	6.00	55.00	1	1	Tecnologia e Processamento de leite para 8ºEAL
Total de pontos atribuídos para aulas:					80.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	23.50	71.00
	Aulas	16.50	80.00
	Total:	40.00	151.00

Observações / Justificativas: