

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais**PLANO SEMESTRAL DE TRABALHO DOCENTE****SEMESTRE: 1 / 2015**

Unidade Campus Muzambinho
Diretoria/Coordenação geral Luciana Maria Vieira Lopes Mendonca
Professor(a) Alessandra Lima Santos Sandi
Contato(s) alessandrazot@yahoo.com.br
Matrícula SIAPE nº 2522359
Status Plano de Trabalho Publicado

Níveis de ensino que atua Educação básica e técnica
Educação Superior

Regime de trabalho: Dedicção Exclusiva

ATIVIDADES			Pontos		
Atividade	Descrição				
Atendimento regular ao discente	Quantidade de horas : 1	Atendimento ao aluno	1		
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 10	Orientação de estágio aos alunos do Técnico em Alimentos	10		
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva, acompanhamento em atividades extracurriculares	Quantidade de viagens : 4	Visita técnica com os alunos do técnico em alimentos	2		
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento externo(Agências e empresas)	Quantidade de projetos : 2	1) Análise e comparação da composição centesimal de diferentes marcas de cafés comercializados na região de Muzambinho/MG - aluna Barbara Lorena Chagas Xavier - Projeto Fapemig. 2) Consumo de produtos lácteos informais, um perigo para a saúde. aluna Thatiane de Oliveira Silva - Projeto Fapemig.	30		
Membro de Grupo de Pesquisa Institucional	: Sim	Grupo de pesquisa na área de Tecnologia de Alimentos	1		
Membro suplente comissões e órgãos colegiados de interesse docente	Quantidade de atividades : 1	Membro Suplente do Grupo de Estudo do EAD	5		
Representação em conselho / colegiados externos (comunitários, empresariais, profissionais, etc.)	Quantidade de representações : 1	Representante do Colegiado do Técnico em Alimentos	0.5		
Total de pontos de atividades			49.5		
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	3	55	1	1	Controle Sanitário na Indústria de Alimentos
Aulas	2	55	1	1	Microbiologia dos Alimentos
Aulas	4	45	1	1	Tecnologia de leite
Total de pontos por Aulas					30.33

Total de geral de pontos por aulas	30.33
DEMAIS PONTOS	Pontos
Cargo	
Professor(a)	0
Situação	
Em exercício	0
PONTUAÇÃO TOTAL	
79.83	