

**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: 1 / 2016**

Unidade Campus Avançado Carmo de Minas
Diretoria/Coordenação geral Luiz Gustavo de Mello
Professor(a) Lilian Vanessa Silva
Contato(s) lilian.silva@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE nº 2173031
Avaliador(a) Siméa Paula de Carvalho Ceballos
Status **Relatório Aprovado**

Níveis de ensino que atua Educação básica e técnica
Regime de trabalho: Dedicção Exclusiva

ATIVIDADES			Pontos
Atividade	Descrição		
Atendimento regular ao discente	Quantidade de horas : 2	1. Disciplina Panificação, Confeitaria e Pastifício - Módulo III 2. Disciplina Química de Alimentos - Módulo I Ambas do Curso Técnico em Alimentos Subsequente.	4
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 5	1. Carolaine Santos da Silva - Do Pé ao Pote Produtos Alimentícios Ltda (18.01.2016 a 29.01.2016). 2. Fabíola Aparecida da Silva Moura - Exportadora da Cafés Carmo de Minas (03.11.2015 a 21.01.2016) 3. Iris Crene da Silva - laticínios Miramar Ltda. (18.01.2016 a 12.02.2016). 4. Leidiane Priscila Moreira Fidelis - Saudável Sabor Ind. e Com. de Produtos Alimentícios Ltda. (17.02.2016 a 22.04.2016) 5. Alan Alves da Silva - Saudável Sabor Ind. e Com. de Produtos Alimentícios Ltda. (17.02.2016 a 22.04.2016)	5
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva, acompanhamento em atividades extracurriculares	Quantidade de viagens : 1	1. Tecnoval Laminados - indústria de embalagens plásticas flexíveis. Lorena/SP - 27 de abril de 2016.	2
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 1	1. Desenvolvimento de gelado comestível (sorvete) a base de polpa de abacate como substituição à gordura vegetal hidrogenada. Vinculado ao Edital 12/2016 - PPPI	10
Atuação enquanto membro de Comissão Organizadora de Eventos	Quantidade de atuações : 2	1. Zika Zero - mobilização do IFSULDEMINAS no campus e no município de Carmo de Minas no combate ao mosquito Aedes Aegypti. Datas: 19 e 26.02.2016, 04.03.2016. 2. III Fórum de Integração Empresa Escola - Tema: Data: 24.05.2016	6
Atuação como membro titular de Comissões	Quantidade de comissões : 3	1. Cadem: membro suplente. 2. Subcomissão do Campus Avançado Carmo de Minas para Permanência e Exitos 3. Comissão para Concurso de Monografias do IFSULDEMINAS 2016	6
Atuação como presidente ou membro titular de colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 1	Presidente do Colegiado do Curso Técnico em Alimentos	10

Coordenação de curso presencial	: Cursos com integralização menor que 3 anos, com entrada semestral ou anual	Coordenação do Curso Técnico em Alimentos Subsequente.	40		
Aula em Atividade de Pesquisa, Extensão e Cultura (APEC) e outras atividades complementares	Quantidade de aulas : 4	Cursos de culinária do café para chefes de cozinha de estabelecimentos de São Lourenço/MG relacionados ao projeto "Vamos comer um Café? O uso gastronômico do café". Realizados em 28 e 29 de julho de 2016, com 16h/a.	16		
Coordenação de Projeto de Extensão de fomento interno	Quantidade de projetos : 2	1. Alimentarte: comer saudável. Vinculado ao Edital 21/2016 - Proex 2. Vamos comer um café? O uso gastronômico do café. Vinculado ao edital 01/2016 - Geape.	20		
Membro suplente da CPA ou CPPD	: Sim	Membro Suplente da CPPD	9		
Atuação enquanto parecerista ad hoc em projetos de pesquisas	Quantidade de projetos : 2	1. Avaliação do projeto de pesquisa "Conversas com Artistas" - Campus Avançado Três Corações, conforme regras próprias. 2. Integrante da comissão de avaliação do concurso de monografias do programa de Combate às Drogas do IFSULDEMINAS, conforme portaria 1.185/2016.	4		
Atuação enquanto parecerista ad hoc em eventos	Quantidade de eventos : 1	Avaliador da 8ª Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS.	1		
Total de pontos de atividades		133			
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	8	45	2	2	1. Disciplina Panificação, Confeitaria e Pastifício - Módulo III 2. Disciplina Química de Alimentos - Módulo I Curso Técnico em Alimentos Subsequente
Total de pontos por Aulas					24.00
Total de geral de pontos por aulas					24.00
DEMAIS PONTOS					Pontos
Cargo					
Professor(a)					0
Situação					
Em exercício					0
PONTUAÇÃO TOTAL					
157.00					