

**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: 2 / 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) Adriano Alvarenga Gajo
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. Tecnologia de Bebidas e Aspectos Nutritivos e Rotulagem de Alimentos - Módulo II - 1 h de atendimento 2. Atividades Práticas Orientadas - Módulo IV - 1 h de atendimento	4
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 2	Orientação de alunos dos Módulos IV e II do Curso Técnico em Alimentos	2
Atuação enquanto parecerista ad hoc em eventos	Quantidade de eventos : 2	1. Membro da comissão de avaliação do Concurso de Monografias de COMBATE às DROGAS do IFSULDEMINAS 2. Membro da comissão de avaliação da 8ª Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS	2
Participação em eventos técnicos, científicos e similares	participações eventos : 1	1. Análise sensorial de arroz doce diet sem adição de conservantes 2. Alimentarte: comer saudável Ambos apresentados na 8ª Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS	2
Publicação de resumo, simples ou expandido em anais de eventos	Quantidade de publicações : 2	1. Desenvolvimento e análise sensorial de arroz doce diet. 2. Alimentarte: comer saudável. Ambos apresentados na 8ª Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS	4
Atuação enquanto membro de Comissão Organizadora de Eventos	Quantidade de atuações : 6	1. I Feira Cultural e Tecnológica do Campus Avançado Carmo de Minas - Semanas: do Livro e da Biblioteca; Feira Cultural e Tecnológica; Mostra de Profissões. 2. Expedição IFSULDEMINAS - elaboração de projeto 3. Expedição IFSULDEMINAS - preparação das alunas expedicionárias. 4. Minicurso: Custos - Prof. Janderson 5. Minicurso: Cerveja - Beer Sommelier Ronaldo 6. Palestra CRQ: Prof. Joyce.	18
Coordenação de Comissão Organizadora de Eventos	Quantidade de coordenações : 2	1. Participação do projeto Vamos comer um café? Uso gastronômico do café - Festival Gastronomia e Artes em Lambari/MG 2. Participação do projeto Vamos comer um café? Uso gastronômico do café - Festival Degusta - Comer Café - 2016. São Lourenço/MG	12
Coordenação de Projeto de Extensão de fomento interno	Quantidade de projetos : 2	1. Projeto Vamos comer um café? Uso gastronômico do café - vinculado ao Edital 01/2016 - Geape 2. Projeto Alimentarte: comer saudável - vinculado ao Edital 21/2016 - Proex	20

Orientação de discente em Projeto de Extensão	Quantidade de discentes : 2	1. Projeto Vamos comer um café? Uso gastronômico do café - vinculado ao Edital 01/2016 - Geape 2. Projeto Alimentarte: comer saudável - vinculado ao Edital 21/2016 - Proex	10		
Atuação como presidente ou membro titular de colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 1	Presidente do Colegiado do Curso Técnico em Alimentos do Campus Avançado Carmo de Minas	10		
Coordenação de curso presencial	: Cursos com integralização menor que 3 anos, com entrada semestral ou anual	Coordenadora do Curso Técnico em Alimentos do Campus Avançado Carmo de Minas	40		
Atuação como membro titular de Comissões	Quantidade de comissões : 1	Comissão para a promoção do Concurso de Monografias e avaliação dos trabalhos resultantes do Edital 23/2016 - Incentivo à pesquisa no combate às drogas e valorização da vida.	2		
Atuação enquanto membro suplente do CADEM, CEPE, e Câmaras	Quantidade de atuações : 1	Membro suplente do Colegiado Acadêmico - CADEM do Campus Avançado Carmo de Minas	7.5		
Membro titular da CPA ou CPPD	: Sim	Membro titular da Comissão Permanente de Pessoal Docente - CPPD do Campus Avançado Carmo de Minas	18		
Participação em bancas de avaliação de estágio	Quantidade de participações : 12	Participação no Seminário de Estágio dos alunos do Módulo III do Curso Técnico em Alimentos - quantidade de alunos defendendo estágios: 12	6		
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 1	1. Projeto Desenvolvimento de gelado comestível (sorvete) a base de polpa de abacate como substituição à gordura vegetal hidrogenada. Vinculado ao Edital 12/2016 - Nit - PPPI (projeto Faixa 1).	10		
Total de pontos de atividades		167.5			
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	10	45	3	2	1. Atividades Práticas Orientadas - Módulo IV - 6 aulas/semana 2. Aspectos Nutritivos e Rotulagem de Alimentos - Módulo II - 2 aulas/semana 3. Tecnologia de Bebidas - Módulo II - 2 aulas/semana
Total de pontos por Aulas					30.00
Total de geral de pontos por aulas					30.00
DEMAIS PONTOS					Pontos
Cargo					
Professor(a)					0
Situação					
Em exercício					0
PONTUAÇÃO TOTAL					
197.50					