



**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 Inconfidentes  
**Diretoria/Coordenação geral** Sindynara Ferreira  
**Professor(a)** Ana Cristina Ferreira Moreira da Silva  
**Contato(s)** ana.ferreira@ifsuldeminas.edu.br  
**Matrícula SIAPE nº** 1275392  
**Avaliador(a)** Alessandro de Castro Borges  
**Status** **Relatório Aprovado**

**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 de uma hora dividida em 2 etapas de 30 minutos (de 10:55 às 11:25 nas terças e quartas na minha sala)	2
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 1	Orientação de Camila Aparecida Silva no laticínio do campus Inconfidentes.	1
Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC)	: Sim	Supervisão de AC da turma 2015/1 da Engenharia de Alimentos	2
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 1	Orientação do trabalho de conclusão de Rúbia Siqueira.	4
Professor orientador do Programa de Monitoria de Ensino	Quantidade de monitores : 3	Orientação de dois monitores sendo um para a disciplina Microbiologia de Alimentos, outro para Processamento de leite I e outro para Processamento de Leite II.	6
Atuação como presidente ou membro titular de colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 1	Presidente do NDE do curso de Engenharia de Alimentos conforme portaria 234 de 28/07/2015	10
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	: Sim	Responsável pela Unidade Produtiva de Ensino Laticínio.	26

Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento externo (Agências e empresas)	Quantidade de projetos : 1	Coordenação do projeto de pesquisa com o aluno Luis Paulo domingues Salgado aprovado por edital Fapemig (edital feito pela Reitoria 41/2015), mas é FAPEMIG. Título do projeto: "Desenvolvimento de queijo tipo muçarela adicionado de mel, aveia e linhaça". EDITAL Nº 41/2015 BOLSAS INSTITUCIONAIS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA PIBIC - FAPEMIG EDITAL PARA CHAMADA DE PROJETOS 2016/2017 A PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO (PPPI) DO IFSULDEMINAS torna público o presente EDITAL para abertura de inscrições do Programa de Bolsas Institucionais de Iniciação Científica da FAPEMIG - PIBIC. Encontra-se no site da Reitoria no link abaixo: <a href="http://www.ifsuldeminas.edu.br/00-arquivos/2015/novembro/05/edital_41_2015_pibic_fapemig.pdf">http://www.ifsuldeminas.edu.br/00-arquivos/2015/novembro/05/edital_41_2015_pibic_fapemig.pdf</a>	15		
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 1	Coordenação do projeto Avaliação da aplicabilidade da cera de abelha como revestimento na maturação de queijos Prato e Parmesão.	10		
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 3	Orientação das discentes Guadalupe Ingrid da Costa (EAL) e Mailah Ali Abdul Rahman Mahfouz (3ºI) e Luís Paulo Dominhues Salgado (9ºEAL)	15		
Atuação como membro suplente de colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 2	Suplente do colegiado do curso técnico em Alimentos e do curso de Engenharia de Alimentos.	10		
Atuação enquanto parecerista ad hoc em projetos de pesquisas	Quantidade de projetos : 1	avaliadora do Projeto de Pesquisa "Determinação de conservantes químicos em embutidos de fabricação artesanal" submetido ao Edital nº 10/2016 para obtenção de bolsas para discentes e fomento interno para projetos de pesquisa e pesquisa com interface em extensão do Campus Pouso Alegre.	2		
Realização de palestras externas ao campus	Quantidade de palestras : 1	Realização da palestra "Produção e queijos" na Semana de Gastronomia da faculdade de Gastronomia da Unipinhal.	4		
Coordenação de Projetos de Extensão sem fomento	Quantidade de projetos : 1	Coordenação de projeto submetido ao Concurso de Ideias promovido pela Incubadora de empresas e vencedor do concurso de ideias. O projeto "Desenvolvimento de Material Educativo para Produtores de Leite do Bairro da Penha em Ouro Fino MG".	5		
Orientação de discente em Projeto de Extensão	Quantidade de discentes : 2	Orientação dos discentes João Miguel Galera e Juliano Abraão no concurso de Ideias. O projeto apresentado e premiado foi "Desenvolvimento de Material Educativo para Produtores de Leite do Bairro da Penha em Ouro Fino MG."	10		
<b>Total de pontos de atividades</b>		<b>122</b>			
<b>AULAS</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Quantidade de aulas</b>	<b>Tempo de aula</b>	<b>Quantidade de disciplinas</b>	<b>Quantidade de turmas</b>	<b>Descrição</b>
Aulas	17	55	7	4	Curso Técnico em Alimentos Para a turma 1ºI: 2 aulas semanais de Princípios e Tecnologia de Alimentos; e 4 aulas semanais de Atividade Prática e Pesquisa Orientada. Para a turma 2ºI: 2 aulas semanais de Microbiologia de Alimentos e 2 aulas de Processamento de Leite I; Para a turma 3ºI: 3 aulas semanais de Processamento de leite II e 1 aula de Gestão e Controle Ambiental; Curso Engenharia de Alimentos Para a turma 5º EAL: 3 aulas semanais de Microbiologia de Alimentos.
<b>Total de pontos por Aulas</b>					<b>89.14</b>
<b>Total de geral de pontos por aulas</b>					<b>89.14</b>
<b>DEMAIS PONTOS</b>					Pontos
<b>Cargo</b>					
<b>Professor(a)</b>					<b>0</b>
<b>Situação</b>					

<b>Em exercício</b>	<b>0</b>
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>	
<b>211.14</b>	