

**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: http://www.ifsuldeminas.edu.br/00-arquivos/2015/novembro/05/edital_41_2015_pibic_fapemig.pdf	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		
Total de pontos de atividades		122			
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
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.
Total de pontos por Aulas					89.14
Total de geral de pontos por aulas					89.14
DEMAIS PONTOS					Pontos
Cargo					
Professor(a)					0
Situação					

Em exercício	0
PONTUAÇÃO TOTAL	
211.14	