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 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)	Vinicius Ferreira de Souza
Status	**Relatório Aprovado**

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

ATIVIDADES			Pontos
Atividade	**Descrição**		
Atendimento regular ao discente	Quantidade de horas : 1	Atendimento terças e quartas de 10:55 até 11:25 na minha sala no laticínio.	2
Orientação de Discentes em Mobilidade Estudantil no IFSULDEMINAS	Quantidade de discentes : 2	Orientação do aluno Luis Paulo Domingues Salgado da Engenharia de Alimentos em mobilidade estudantil no México e da aluna Lara em mobilidade estudantil em Portugal.	2
Professor orientador do Programa de Monitoria de Ensino	Quantidade de monitores : 2	Orientador dos monitores das disciplinas Microbiologia de Alimentos; Processamento de leite I e processamento de leite II. Alunos Amanda Cristina Rosa e Scarlet Coelho.	4
Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC)	: Sim	Supervisão das atividades complementares da turma EAL 2015/1.	2
Atuação enquanto parecerista ad hoc em projetos de pesquisas	Quantidade de projetos : 2	Avaliação do projeto submetido ao Edital 01/2016 do IFSULDEMINAS – Campus Machado.	4
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento externo(Agências e empresas)	Quantidade de projetos : 1	Projeto de pesquisa 23725 - FAPEMIG/IFSMG/BOLSAS BIC 2016-2017 com o título Desenvolvimento de queijo tipo muçarela, adicionado de mel, aveia e linhaça	15
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 1	projeto Avaliação da aplicabilidade da cera de abelha como revestimento na maturação de queijo Prato e Parmesão Edital:04/2015	10
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 3	Orientação das discentes Guadalupe Ingrid da Costa; Mailah Mahfouz e Letícia.	15
Coordenação de Projeto de Extensão de fomento interno	Quantidade de projetos : 1	Projeto: Desenvolvimento de Material Educativo para Produtores de Leite do Bairro da Penha em Ouro Fino MG Edital Nº 03/2016	10
Atuação como membro suplente de colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 2	Suplente do Colegiado do curso Técnico em Alimentos e da Engenharia de Alimentos.	10

Atuação como presidente ou membro titular de colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 1	Presidente do Núcleo Docente Estruturante da Engenharia de Alimentos.	10
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	: Sim	Responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão Laticínio.	26
Orientação de discente em Projeto de Extensão	Quantidade de discentes : 1	Orientação do discente da Engenharia de Alimentos João Miguel Galera no projeto Desenvolvimento de Material Educativo para Produtores de Leite do Bairro da Penha em Ouro Fino MG Edital Nº 03/2016	5
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior	Quantidade de participações : 1	Participação em banca de defesa de TCC de Suelen do curso de Engenharia Agronômica em 26 de outubro de 2016.	2
Publicação de resumo, simples ou expandido em anais de eventos	Quantidade de publicações : 1	Publicação de 2 trabalhos na Jornada Científica 2016 IFSULDEMINAS: Avaliação da aplicabilidade da cera de abelha como revestimento na maturação de queijo Prato e Parmesão.	2
Total de pontos de atividades		**119**	

AULAS

Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	18	55	6	4	Atividade Prática e Pesquisa orientada para o 1ºI (4 aulas). Processamento de leite I e Microbiologia de Alimentos (2 aulas cada) para 2ºI. Processamento de leite Ii (3 aulas) para o 3ºI. Gestão e Controle Ambiental (1 aula) 3ºI. Tecnologia e Processamento de leite (6 aulas) para o 8ºEAL.
Total de pontos por Aulas					**95.52**
Total de geral de pontos por aulas					**95.52**

DEMAIS PONTOS	Pontos
Cargo	
Professor(a)	**0**
Situação	
Em exercício	**0**

PONTUAÇÃO TOTAL
214.52