



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais

PLANO SEMESTRAL DE TRABALHO DOCENTE

Semestre: 2018/2

| | |
|--|---------------------------------|
| Campus: | Campus Machado |
| Diretoria/Coordenação geral: | Aline Manke Nachtigall |
| Professor(a): | Alex Uzeda de Magalhaes |
| Situação(a): | Em exercício |
| Contato(s): | aalex.uzeda@ifsuldeminas.edu.br |
| Matrícula SIAPE: | 1541919 |
| Status Plano de Trabalho: | Plano Publicado |
| Regime de trabalho: | Dedicação Exclusiva |
| Fator de Atividade Docente (FAD): | 4.06 |

| ATIVIDADES | | | |
|---|------------|---|--------------|
| Atividade | Quantidade | Descrição | Pontos |
| Horas de atendimento regular ao discente (art.4º/Portaria 17) (mínimo de 2 períodos de 60 minutos para os Docentes que não estão isentos de aulas por esta Normativa) | 4.00 | Quarta feira - 13:00h as 17:00h | 8 |
| Preparação de aula | 3.34 | Preparação de aula | 0 |
| Preparação de aula | 6.12 | Preparação de aula | 0 |
| Coordenação de cursos de formação inicial e continuada (FIC) | 1.39 | Tecnologia cervejeira | 5 |
| Liderança de Grupo de Pesquisa Institucional com produtividade comprovada | 0.70 | CervArt - Grupo de estudo em cervejas artesanais. | 4 |
| Preparação de aula | 4.45 | Preparação de aula | 0 |
| Total de pontos atribuídos para atividades: | | | 17.00 |

| AULAS | | | | | |
|--|---------------|---------------|---------------------|----------------|---|
| Tipo | Qtd. de aulas | Tempo de aula | Qtd. de disciplinas | Qtd. de turmas | Descrição |
| Aulas em Cursos FIC | 8.00 | 48.00 | 2 | 1 | Curso de Produção de Cervejas Artesanais e Curso de Tecnologia de Leite |
| Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico | 6.00 | 48.00 | 2 | 2 | Tecnologia de Leite - 4 aulas - Técnico em Alimentos 3º Período Controle de Qualidade - 2 aulas - Técnico em Alimentos 2º Período |

| | | | | | |
|---|-------|-------|---|---|--|
| Aulas em Cursos de Graduação | 11.00 | 48.00 | 3 | 3 | Operações Unitárias - 4 aulas - Ciência e Tecnologia de Alimentos 4º Período. Fermentação Industrial - 3 aulas - Ciência e Tecnologia de Alimentos 6º Período. Tecnologia de Leite 2 - 4 aulas - Ciência e Tecnologia de Alimentos 8º Período. |
| Total de pontos atribuídos para aulas: | | | | | 96.00 |

| RESUMO | | | |
|---------------|---------------|--------------|---------------|
| | Tipo | Horas | Pontos |
| | Atividades | 20.00 | 17.00 |
| | Aulas | 20.00 | 96.00 |
| | Total: | 40.00 | 113.00 |

Observações / Justificativas: