



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: 2017/2

Campus:	Campus Inconfidentes
Diretoria/Coordenação geral:	João Paulo Rezende
Professor(a):	Emanuelle Moraes de Oliveira
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	emanuelle.oliveira@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	1142626
Status Plano de Trabalho:	Relatório Aprovado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	3.47

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)	2.00	Horário de atendimento aos alunos do curso Técnico Integrado em Alimentos do 1º e 3º ano referente as disciplinas de Tecnologia de Glicídios e óleos e Metodologia Científica. Atendimento ocorre na minha sala das 16 as 17 hrs nas segundas feiras. Atendimento aos alunos do curso superior em Engenharia de Alimentos 4º,6º e 8º períodos de Engenharia de Alimentos. Atendimento realizado na minha sala , nas terças feiras das 16 as 17 horas. Segue em anexo o horário para visualização dos horários de atendimentos.	4
Preparação de aula	1.46	Preparação de aula	0
Preparação de aula	9.52	Preparação de aula	0
Organizador de Atividades Complementares	0.80	Organizador das atividades complementares do 4º período do curso de Engenharia de Alimentos.	5
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.32	Orientação dos alunos durante a modalidade de estágio obrigatório: - Ana Cristina Lopes.	1
Vice-Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	3.20	Vice coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos.	22
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	6.39	Coordenação do Laboratório de Embalagens de Alimentos.	16
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.60	Atuação coo membro titular do colegiado do curso de Engenharia de Alimentos.	5
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.32	Orientação dos alunos durante a modalidade de estágio obrigatório: - Islaine de Castro Domingues	1

Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.32	Orientação dos alunos durante a modalidade de estágio obrigatório: - Estela Gois	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.32	Orientação dos alunos durante a modalidade de estágio obrigatório: - Silmara Jorgina Alves	1
Total de pontos atribuídos para atividades:			56.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	2.00	55.00	2	2	Disciplina de Tecnologia e Processamento de Glícidos e óleos para o 3º ano do ensino técnico em alimentos integrado. Disciplina de Metodologia Científica para o 1º ano do ensino técnico em alimentos integrado.
Aulas em Cursos de Graduação	13.00	55.00	4	4	Disciplina de Fenômenos de Transporte- Ministrada ao 4º período do curso de Engenharia de Alimentos. Disciplina de Controle e Otimização de Processos- ministrada ao 8º período do curso de Engenharia de Alimentos. Disciplina : Análise de Alimentos - ministrada ao 6º período do curso de Engenharia de Alimentos. Disciplina:Tecnologia de Glícidos e óleos- ministrada ao 8º período do curso de Engenharia de Alimentos.
Total de pontos atribuídos para aulas:					55.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	26.25	56.00
	Aulas	13.75	55.00
	Total:	40.00	111.00

Observações / Justificativas: