



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: 2018/2

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):	7.29

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	Atendimento aos alunos do curso Técnico em Alimentos Integrado. (Segunda feira das 12:00 as 13:00) local : Fazenda prédio dos professores sala 14 (minha sala). Atendimento aos alunos do curso de Engenharia de Alimentos: terças feiras das 16:00 as 17:00 horas. Local: Fazenda sala dos professores (sala 14 - minha sala).	4
Preparação de aula	1.74	Preparação de aula	0
Preparação de aula	7.52	Preparação de aula	0
Organizador de Atividades Complementares	0.63	Organização das Atividades Complementares do 6º período do curso de Engenharia de Alimentos.	5
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.25	Orientação da aluna Amanda Carvalho Prestupa.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.25	Orientação da aluna Ingrid dos Santos Carvalho.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.25	Orientação da aula Rauany de Oliveira dos Reis.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.25	Orientação da aluna Thalita Hevelyn Pereira.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.25	Orientação da aluna Thaina Cristine Pereira.	1
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	5.05	Coordenação do Laboratório de óleos e gorduras e do Laboratório de Embalagens para Alimentos.	16
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.26	Membro titular do colegiado do curso de Graduação em Engenharia de Alimentos.	5

Vice-Coordenação Cursos com integralização em 4,5 a 5 anos e entrada anual	2.52	Vice coordenação do curso de Engenharia de Alimentos.	24
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.25	Orientação da aluna Nayuri Andrade Amatio.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.25	Orientação da aluna Eduarda Andrade Melo.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.25	Orientação da aluna Fernanda Maria de Souza.	1
Participação em bancas de avaliação de trabalhos de apresentação, em formato pôster, em eventos técnico-científicos / por evento	0.32	Avaliador presencial durante a 10ª Jornada Científica e Tecnológica e 7º Simpósio de Pós-Graduação do IFSULDEMINAS,	2
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.32	Avaliador de trabalhos submetidos em formato de resumo expandido, por meio da plataforma eletrônica, à conferência da 10ª Jornada Científica e Tecnológica e 7º Simpósio de Pós-Graduação do IFSULDEMINAS.	1
Participação em eventos técnicos, científicos e similares / por participação	0.63	Participação como ouvinte da 10ª Jornada Científica e Tecnológica e 7º Simpósio de Pós-Graduação do IFSULDEMINAS.	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.22	Participação da banca de Trabalho de Conclusão de Curso da aluna Amane Gouvêa Alexandre.	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.22	Participação da banca de Trabalho de Conclusão de Curso da aluna Sílvia Harumi Endo.	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.22	Participação da banca de Trabalho de Conclusão de Curso das alunas Amanda Carvalho Prestupa e Thalita Hevelyn Pereira.	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.22	Participação da banca de Trabalho de Conclusão de Curso da aluna Gisele Cristina da Costa.	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.22	Participação na banca de Trabalho de Conclusão de Curso da aluna Isabela Lopes de Miranda.	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.22	Participação na banca de Trabalho de Conclusão de Curso da aluna Aline da Silva Melo.	2
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação da aluna Fernanda Maria de Souza.	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação da aluna Michely Harumi Miyamoto.	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação da aluna Paula Puggina Carneiro.	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação da aluna Paula Benoso.	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação do aluno João Miguel Apolinário Galera.	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			104.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição

Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	3.00	55.00	2	2	1 aula semanal - Disciplina de Metodologia Científica ministrada para o primeiro ano do curso Técnico em alimentos Integrado. 2 aulas semanais- Disciplina de Tecnologia em Glicídios e óleos ministrada ao terceiro ano do curso Técnico em Alimentos Integrado.
Aulas em Cursos de Graduação	13.00	55.00	4	4	Disciplina de Fenômenos de Transporte (3 aulas semanais)- ministrada ao 4º período do curso de Engenharia de Alimentos. Disciplina de Tecnologia e processamento de glicídios e óleos (3 aulas semanais) ministrada ao 8º período do curso de Engenharia de Alimentos. Disciplina de Controle e otimização de processos (3 aulas semanais) ministrada ao 8º período do curso de Engenharia de Alimentos. Disciplina de Análise de Alimentos (4 aulas semanais) ministrada ao 6º período do curso de Engenharia de Alimentos.
Total de pontos atribuídos para aulas:					80.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	25.33	104.00
	Aulas	14.67	80.00
	Total:	40.00	184.00

Observações / Justificativas: