



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: 2019/1

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):	7.45

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 ao alunos do curso de Engenharia de Alimentos nas terças feiras de 16:05 as 17:05. Atendimento ao alunos do curso Técnico em Alimentos nas sextas feiras de 11:45 a 12:45.	4
Preparação de aula	0.90	Preparação de aula	0
Preparação de aula	8.54	Preparação de aula	0
Organizador de Atividades Complementares	0.49	Organização das atividades complementares do 7º período do curso de Engenharia de Alimentos.	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação da aluna Thainá Nunes Laterça.	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.98	Atuação como membro titular do colegiado do curso de Engenharia de Alimentos.	5
Participação como discente em curso de mestrado, doutorado ou pós-doutorado, Stricto sensu, com flexibilização de horário	3.92	Participação no programa de doutorado em Ciência dos Alimentos stricto sensu.	16
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação da aluna Thayna Anne Ferreira Silva.	5
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	3.92	Coordenação dos Laboratórios: 1- Laboratório de óleos e gorduras 2- Laboratório de embalagens para alimentos.	16
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	1	1	Disciplina de Tecnologia de Glicídios e óleos ministrada ao terceiro ano do curso Técnico Integrado em Alimentos.
Aulas em Cursos de Graduação	19.00	55.00	6	6	Disciplina de Projetos Agroindustriais (3 aulas semanais) ministrada ao 9º período do curso de Engenharia de Alimentos. Disciplina de Legislação de Alimentos (3 aulas semanais) ministrada ao 7º período curso de Engenharia de Alimentos. A disciplina de Legislação de Alimentos consta no horário do professor substitutivo de alimentos que chegará ainda neste semestre, porém no atual momento eu estarei ministrando até que o professor entre em exercício. A disciplina de Embalagens de Alimentos (3 aulas semanais) ministrada ao 9º período do curso de Engenharia de Alimentos. Disciplina de Ciência e Tecnologia de Materiais (3 aulas semanais)ministrada ao 5º período do curso de Engenharia de Alimentos. A disciplina de Princípios de Engenharia de Alimentos (3 aulas semanais) ministrada ao 1º período do curso de Engenharia de Alimentos. A disciplina de Fundamentos de Transferência de Calor e Massa (4 aulas semanais) ministrada ao 5º período do curso de Engenharia de Alimentos.
Total de pontos atribuídos para aulas:					90.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	20.75	56.00
	Aulas	19.25	90.00
	Total:	40.00	146.00

Observações / Justificativas: