



## 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: 2017/1

<b>Campus:</b>	Campus Inconfidentes
<b>Diretoria/Coordenação geral:</b>	João Paulo Rezende
<b>Professor(a):</b>	Emanuelle Moraes de Oliveira
<b>Situação(a):</b>	Em exercício
<b>Contato(s):</b>	emanuelle.oliveira@ifsuldeminas.edu.br
<b>Matrícula SIAPE:</b>	1142626
<b>Status Plano de Trabalho:</b>	Relatório Aprovado
<b>Regime de trabalho:</b>	Dedicação Exclusiva
<b>Fator de Atividade Docente (FAD):</b>	6.1

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 para duvidas e orientação de alunos . Este atendimento ocorre na minha sala na terça feira de 15 as 17 horas. Ficando livre para receber todas as turmas nas quais são ministradas aulas.	4
Preparação de aula	1.76	Preparação de aula	0
Preparação de aula	8.79	Preparação de aula	0
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação da aluna Luana Alves Tavares	5
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.26	ORIENTAÇÃO DA ALUNA ANA ELISA RODRIGUES VIANA	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.26	ORIENTAÇÃO DA ALUNA PAULA PUGGINA CARNEIRO	1
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	5.11	Coordenação do laboratório de Embalagens de Alimentos	16
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.28	Atuação como membro titular do colegiado do curso de Engenharia de Alimentos	5
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.22	BANCA DO CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS- ANA LÁIS GASPARI ANDRADE	2
Vice-Coordenação Cursos com integralização menor que 3 anos, com entrada semestral ou anual	2.56	Vice coordenação do curso superior de Engenharia de Alimentos	20
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação da Aluna Silmara 9º 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 Paula Puggina Carneiro.	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação da aluna Fernanda Souza .	5
Organizador de Atividades Complementares	0.64	Supervisor das Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC) na turma 3EAL.	5
Participação em eventos técnicos, científicos e similares / por participação	0.64	Participação como membro avaliador de Projeto.	2
<b>Total de pontos atribuídos para atividades:</b>			<b>76.00</b>

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	Disciplina 1- 2 aulas de Tecnologia de glicídios e óleos- Ministrada ao 3º ano do curso Técnico em Alimentos Integrado. Disciplina 2- 1 aula de Metodologia Científica ministrada ao 1º ano do curso Técnico em Alimentos Integrado
Aulas em Cursos de Graduação	15.00	55.00	5	5	Disciplina de Embalagens de alimentos que totaliza 3 aulas semanais ao 9º período do curso superior de Engenharia de Alimentos. Disciplina de Projetos Agroindustriais que totaliza 3 aulas semanais ministrada ao 9º período do curso superior de Engenharia de alimentos. Disciplina de Principios de Engenharia de alimentos que totaliza 3 aulas semanais ministradas ao 1º período do curso superior de Engenharia de Alimentos. Disciplina de Ciência dos Materiais que totaliza 3 aulas semanais ministradas ao 5º período do curso superior de Engenharia de Alimentos. Disciplina de Legislação de Alimentos que totaliza 3 aulas semanais ministrada ao 7º período do curso superior de Engenharia de Alimentos.
<b>Total de pontos atribuídos para aulas:</b>					<b>80.00</b>

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	23.50	76.00
	Aulas	16.50	80.00
	<b>Total:</b>	<b>40.00</b>	<b>156.00</b>

**Observações / Justificativas:**