



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

Campus:	Campus Machado
Diretoria/Coordenação geral:	Aline Manke Nachtigall
Professor(a):	Vanderley Almeida Silva
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	vanderley.almeida@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	2085784
Status Plano de Trabalho:	Relatório Aprovado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	6.22

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	Atendimento aos discentes no Prédio - Núcleo de Alimentos Segunda Feira 15:00 as 17:00h Quinta Feira 15:00 as 17:00h	8
Preparação de aula	2.38	Preparação de aula	0
Preparação de aula	3.33	Preparação de aula	0
Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	13.08	COORDENADOR DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO, Código FCC, deste Instituto - Câmpus Machado.	44
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientando da aluna Fabiana M. da Silva (Desenvolvimento de farofa com soja e especiarias) Trabalho de conclusão do curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS) - Câmpus Machado	5
Vice-Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	2.38	Vice Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.	22
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.19	Membro do NDE do Curso de Ciência dos Alimentos.	5
Membro titular de comissões e órgãos colegiados de interesse docente e institucional, Comissão/Comitê de Ética, CONSUP e outros / por atividade	1.78	Membro Titular do CODEMA - Poço Fundo Representante do IFSULDEMINAS Câmpus Machado	10
Atuação como membro titular de Comissões designadas por portaria da direção geral do câmpus / por atuação	0.30	Membro Titular da Comissão disciplinar dos Cursos técnicos de Nível Médio.	2

Atuação em espetáculo artístico (teatro, dança, música, visual, áudio) / por atuação	0.30	Apresentação semanal do quadro Prato da Semana na Rádio Estação Cultura FM.	1.5
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação de estágio Aluno (a): Sarah Costa Silva - Panificadora Super Pão	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação de estágio Aluno (a): Marília Gabriely Oliveira Rocha - Laticínios Minas Sul	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação de estágio Aluno (a): Mariana Borges da Silva Siqueira - E. E. Paulina Rigotti de Castro	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação de estágio Aluno (a): Juliana Aparecida da Silva - Panificadora Super Pão	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação de estágio Aluno (a): Bianca de Souza Magalhães Nery - Salgados da Roça	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação de estágio Aluno (a): Andressa Caroline Reis Ribeiro - Gidiovando Batista de Abreu ME	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.24	Orientação de estágio Aluno (a): Ana Clara dos Santos Milan - Midiã Ind. Alimentos	1
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientando da aluna Sofia Carneiro Lemos (Aceitabilidade de biscoito tipo cookie elaborado a base de farinha de abóbora com adição de soro de queijo minas frescal) no seu trabalho de conclusão do curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS) - Campus Machado	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			109.50

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	5.00	48.00	1	1	Curso Técnico em Agropecuária com Ênfase em Agroecologia Subsequente em Alternância. Disciplina: Processamento de Alimentos
Aulas em Cursos de Graduação	7.00	48.00	3	3	Curso: Tecnologia em Alimentos 1 - Disciplina: Tecnologia de bebidas alcoólicas. Carga Horária: 032 Teoria: - 24 Prática: - 08 2 - Disciplina: Fermentações na Indústria de Alimentos. Carga horária: 32 Teórica: 32 Prática: 3 - Disciplina: Operações Unitárias Carga Horária: 48 Teoria: 32 Prática: 16
Total de pontos atribuídos para aulas:					38.40

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	30.40	109.50
	Aulas	9.60	38.40
	Total:	40.00	147.90

Observações / Justificativas: