



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 Machado
Diretoria/Coordenação geral:	Aline Manke Nachtigall
Professor(a):	Julio Cesar de Carvalho
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	julio.carvalho@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	1046809
Status Plano de Trabalho:	Relatório Aprovado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	2.63

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 de alunos do técnico em Alimentos no núcleo de alimentos na minha sala = 2 horas por semana na Segunda-feira das 9:00 as 11:00. Atendimento aos alunos de Ciência e Tecnologia de Alimentos no núcleo de alimentos na minha sala = 2 horas por semana na terça-feira das 09:00 às 11:00.	8
Preparação de aula	11.55	Preparação de aula	0
Preparação de aula	4.33	Preparação de aula	0
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.36	Orientação da Aluna Mirella Pereira da Silva do curso técnico alimentos	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.36	Orientação da Aluna Carina Oliveira Lourenço na UFLA com carga horária de 80 horas.	1
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.80	Faço parte do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			15.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	16.00	48.00	3	3	Atividade prática orientada/Técnico em Alimentos = 9 aulas Tecnologia de Carnes e Derivados Técnico em Alimentos = 4 aulas Microbiologia de Alimentos - Curso Técnico em Alimentos = 3 aulas

Aulas em Cursos de Graduação	6.00	48.00	2	2	Química de Alimentos I - Curso Ciência e Tecnologia de Alimentos, 3 aulas. Embalagem de Alimentos - Curso Ciência e Tecnologia de Alimentos, 3 aulas.
Total de pontos atribuídos para aulas:					80.00

RESUMO				
	Tipo	Horas	Pontos	
	Atividades	22.40	15.00	
	Aulas	17.60	80.00	
	Total:	40.00	95.00	

Observações / Justificativas: