



## 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

<b>Campus:</b>	Campus Machado
<b>Diretoria/Coordenação geral:</b>	Aline Manke Nachtigall
<b>Professor(a):</b>	Alex Uzeda de Magalhaes
<b>Situação(a):</b>	Em exercício
<b>Contato(s):</b>	aaalex.uzeda@ifsuldeminas.edu.br
<b>Matrícula SIAPE:</b>	1541919
<b>Status Plano de Trabalho:</b>	Relatório Aprovado
<b>Regime de trabalho:</b>	Dedicação Exclusiva
<b>Fator de Atividade Docente (FAD):</b>	4.36

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 alunos - quarta feira - 13:00 as 17:00.	8
Preparação de aula	5.33	Preparação de aula	0
Preparação de aula	4.27	Preparação de aula	0
Liderança de Grupo de Pesquisa Institucional com produtividade comprovada	0.67	Coordenador do NETEL - Núcleo de estudos em tecnologia de leite	4
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.67	Monitoria da disciplina de conservação de alimentos - 2º período do curso de Ciência e Tecnologia de alimentos	2
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.67	Monitoria da disciplina de operações unitárias - 4º período do curso de Ciência e Tecnologia de alimentos	2
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva e acompanhamento em atividades extracurriculares / por evento	0.33	Visita a cervejarias artesanais em Poços de Caldas - 20/09 - 6º período de Ciência e Tecnologia de Alimentos	2
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva e acompanhamento em atividades extracurriculares / por evento	0.33	Visita a empresa de derivados de leite Yakut - 2º ano do curso técnico em alimentos - 09/10	2
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva e acompanhamento em atividades extracurriculares / por evento	0.33	Visita técnica a Coca Cola - 2º ano técnico em alimentos - 16/10	2
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.27	Orientação da aluna Vitória Teixeira de Freitas na Universidade de Beja em Teixeira de Freitas Portugal	1

Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva e acompanhamento em atividades extracurriculares / por evento	0.33	Visita Técnica com a turma de Tecnologia de Fermentações à Vinícola Casa Geraldo em Andradas	2
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva e acompanhamento em atividades extracurriculares / por evento	0.33	Visita técnica à indústria de sorvete La Basque com a turma do 2º ano do técnico em alimentos	2
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.67	Monitoria da disciplina de Operações Unitárias do 4º período do curso de ciência e Tecnologia de Alimentos	2
Orientação de discentes em mobilidade estudantil por discente	0.13	Orientação da aluna Vitoria Teixeira de Freitas	1
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva e acompanhamento em atividades extracurriculares / por evento	0.33	Visita à fábrica de derivados de leite Itambé, Uberlândia	2
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.27	Orientação dos alunos: Luana Maria Bento da Silva - Sorveteria Ki-Joia - 240 horas Mikaela Godoy G. da Silva - IF Machado e Minas Cacao - 60 horas	1
Preparação de aula	2.67	Preparação de aula	0
<b>Total de pontos atribuídos para atividades:</b>			<b>33.00</b>

<b>AULAS</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Qtd. de aulas</b>	<b>Tempo de aula</b>	<b>Qtd. de disciplinas</b>	<b>Qtd. de turmas</b>	<b>Descrição</b>
Aulas em Cursos FIC	4.00	60.00	1	1	Instrutor da disciplina Processamento de Laticínios, na Ação de Formação de Formadores Moçambicanos na área agrícola, realizada no Brasil, no âmbito do Programa de Cooperação Técnica Brasil-Moçambique, com carga horária de 4 horas.
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	8.00	48.00	3	3	Metodologia científica - 1º ano técnico em alimentos - 2 aulas Controle de qualidade - 2º ano técnico em alimentos - 2 aulas Tecnologia de leite - 3º ano técnico em alimentos - 4 aulas
Aulas em Cursos de Graduação	10.00	48.00	3	3	Princípios de conservação dos alimentos - 2º período - 3 aulas Operações unitárias - 4º período - 4 aulas Fermentações na indústria de alimentos - 6º período - 3 aulas
<b>Total de pontos atribuídos para aulas:</b>					<b>83.20</b>

<b>RESUMO</b>			
	<b>Tipo</b>	<b>Horas</b>	<b>Pontos</b>
	Atividades	21.60	33.00
	Aulas	18.40	83.20
	<b>Total:</b>	<b>40.00</b>	<b>116.20</b>

**Observações / Justificativas:**