



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais

Plano Semestral de Trabalho Docente

Semestre 2025/1

Campus/Unidade

Campus Machado

Professor

Julio Cesar de Carvalho

Contato

julio.carvalho@ifsuldeminas.edu.br

Status de Plano de Trabalho

Plano Publicado

Fator de Atividade Docente (FAD)

9,98

Diretoria/Coordenação Geral

Fabiana Lucio de Oliveira

Situação

Em exercício

Matrícula SIAPE

*****09

Regime de Trabalho

Dedicação Exclusiva

Aulas

Aulas/Níveis de Ensino	Qtd. Aulas	Duração de Aulas (min)	Qtd. Disciplinas	Qtd. Turmas	Carga Horária Total (FIC)	Carga Horária Semanal (FIC)	Descrição
Aulas em Cursos de Graduação	13,00	45,00	5	4			2 Aulas de Processamento de Produtos de origem animal (9º período Agronomia). 3 Aulas de tecnologia de bebidas (5º período CTA). 3 Aulas de Embalagens para Alimentos (3º período CTA). 3 Aulas de química de alimentos 2 (disciplina ofertada para alunos em dependência da grade CTA 2015). 2 Aulas de Tecnologia de ovos mel e pescado (5º período CTA).
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	5,00	45,00	1	1			5 Aulas na disciplina de Brassagem cervejeira do Curso Técnico em Cervejaria.
Total de pontos atribuídos para aulas							93,00

Atividades docentes

Atividade	Duração	Carga horária total [1]	Descrição	Uso no semestre [2]	Pontos
Atendimento regular ao discente (Resolução 211/Consup/IFSULDEMINAS/2022, Art. 20)	4,00	N/A	Atendimento aos alunos na minha sala no núcleo de Alimentos nos dias: Segunda - feira: 8:30 as 9:30 e 14:30 as 16:15. Terça - feira: 8:30 as 9:45.	N/A	2,00
Preparação de aula	4,62	N/A	Preparação de aula	N/A	0,00
Preparação de aula	1,78	N/A	Preparação de aula	N/A	0,00
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	3,79	N/A	Coordenador da cozinha industrial	N/A	16,00
Atuação como coordenador de laboratórios (acrescido de 4 pontos por laboratório a partir da 2ª unidade)	3,79	N/A	2º Coordenação do laboratório. Análise sensorial	N/A	12,00
Vice Coordenação de Curso com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	1,89	N/A	Vice coordenador do Bacharelado de Ciência e Tecnologia de Alimentos	N/A	22,00
Vice Coordenação de Curso com integralização menor que 3 anos com entrada anual ou semestral	1,89	N/A	Vice coordenador do Curso técnico em cervejaria	N/A	20,00
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0,95	N/A	Membro do colegiado do Curso Técnico em cervejaria	N/A	5,00
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0,95	N/A	Membro titular do colegiado do bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	N/A	5,00
Membro da Comissão de Verificação da Normativa Docente	2,84	N/A	Membro da comissão da normativa docente	N/A	14,00
Total de pontos atribuídos para atividades				96,00	

[1] Carga horária efetiva total, aplicado somente em atividades que possuem carga horária definidas em cadastro.

[2] Esta regra somente se aplica, se a atividade permitir o seu uso em mais de um semestre.

Resumo de Atividades

Descrição	Horas
Atividades de Ensino	10,39
Atividade Administrativo-Pedagógicas	9,47
Atividades de Representação	2,84
Gestão - Redução de CH	3,79
Total geral	26,50

Resumo Geral

Atuação Docente	Total de horas	Total de Pontos
Aulas	13,50	93,00
Atividades docentes	26,50	96,00
Total geral	40,00	189,00

Observações

Não informado