



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 2025/2

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)

15,09

Diretoria/Coordenação Geral

Fabiana Lucio de Oliveira

Situação

Em exercício

Matrícula SIAPE

*****09

Regime de Trabalho

40 horas

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	9,00	45,00	2	2			4 Aulas na disciplina de Processamento de Carne, ovos, mel e pescado para zootecnia. 5 Aulas para Ciência e Tecnologia de Alimentos da disciplina de química de alimentos.
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	15,00	45,00	4	2			3 aulas de Química cervejeira/ 1º Período de Técnico em cervejaria EAD 4 aulas de Matérias Primas Cervejeiras/ 1º Período de Técnico em cervejaria EAD 4 aulas de Análise sensorial de cervejas/ 3º Período de Técnico em cervejaria EAD 4 Aulas de legislação cervejeira/3º Período técnico em cervejaria
Total de pontos atribuídos para aulas							107,00

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 ao aluno na terça das 7:00 as 10:00 e quarta das 8:30 as 9:30 do segundo semestre de 2025.	N/A	2,00
Preparação de aula	2,34	N/A	Preparação de aula	N/A	0,00
Preparação de aula	3,89	N/A	Preparação de aula	N/A	0,00
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	2,77	N/A	Coordenação do laboratório de Análise sensorial	N/A	16,00
Atuação como coordenador de laboratórios (acrescido de 4 pontos por laboratório a partir da 2ª unidade)	2,77	N/A	Coordenador da Cozinha Industrial	N/A	12,00
Vice Coordenação de Curso com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	1,38	N/A	Vice Coordenador do Curso Técnico em cervejaria	N/A	22,00
Vice Coordenação de Curso com integralização em 3 a 4 anos e entrada semestral	1,38	N/A	Vice Coordenador do Curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	N/A	26,00
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0,69	N/A	Membro titular do colegiado do bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	N/A	5,00
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0,69	N/A	Membro do colegiado do Curso Técnico em cervejaria	N/A	5,00
Membro da Comissão de Verificação da Normativa Docente	2,08	N/A	Membro da comissão da normativa docente	N/A	14,00
Total de pontos atribuídos para atividades				102,00	

[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	10,23
Atividade Administrativo-Pedagógicas	6,92
Atividades de Representação	2,08
Gestão - Redução de CH	2,77
Total geral	22,00

Resumo Geral

Atuação Docente	Total de horas	Total de Pontos
Aulas	18,00	107,00
Atividades docentes	22,00	102,00
Total geral	40,00	209,00

Observações

Não informado