

**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: 2 / 2016**

Unidade Campus Avançado Carmo de Minas
Diretoria/Coordenação geral Luiz Gustavo de Mello
Professor(a) Adriano Alvarenga Gajo
Contato(s) gajoadriano@yahoo.com.br
Matrícula SIAPE nº 1011236
Avaliador(a) Lilian Ferrugini
Status **Relatório Aprovado**

Níveis de ensino que atua Educação básica e técnica
Regime de trabalho: Dedicção Exclusiva

ATIVIDADES			Pontos		
Atividade	Descrição				
Atendimento regular ao discente	Quantidade de horas : 4	Atendimento ao discente. Disciplina: processamento de frutas e hortaliças, horário: 18h às 19h, local: sala dos professores, dia: quinta-feira. Disciplina: processamento de carnes, horário: 18h às 19h, local: sala dos professores, dia: sexta-feiras. Disciplina: atividade prática orientada I, horário: 18h às 19h, local: sala dos professores, dia: quarta-feiras.	8		
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva, acompanhamento em atividades extracurriculares	Quantidade de viagens : 1	visita técnica realizada na cidade de Itajubá na empresa Frivasa, com os alunos do módulo IV do curso de alimentos.	2		
Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC)	: Sim	Evento: Dia de Luta de Pessoas com Deficiência Data: 21 de setembro de 2016.	2		
Coordenador do NAPNE	: Sim	Coordenador do NAPNE do Campus Avançado Carmo de Minas.	20		
Presidência/coordenação da CPA ou CPPD	: Sim	Presidente da CPPD do Campus Avançado Carmo de Minas	36		
Membro titular comissões e órgãos colegiados de interesse docente	Quantidade de atividades : 1	membro do colegiado do curso técnico de alimentos	10		
Publicação de artigo em periódico Qualis A1, A2 (1º 2º ou 3º autores)	Quantidade de artigos : 1	artigo publicado na revista LTW - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. ISSN: 0023-6438 Effect of hydrocolloids blends on frozen dessert "popsicles" made with whey concentrated.	25		
Publicação de trabalho completo em anais de evento nacional/internacional	Quantidade de publicações : 1	2 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Data: 13 e 14 de novembro Local: Punta Del Leste	4		
Total de pontos de atividades			107		
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição

Aulas	16	47	3	2	técnico de alimentos: 1- processamento de carnes 2- Atividades Práticas Orientadas I 3- Processamento de frutas e hortaliças
Total de pontos por Aulas					50.13
Total de geral de pontos por aulas					50.13
DEMAIS PONTOS					Pontos
Cargo					
Professor(a)					0
Situação					
Em exercício					0
PONTUAÇÃO TOTAL					
157.13					