

**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 / 2015**

Unidade Campus Machado
Diretoria/Coordenação geral Aline Manke Nachtigall
Professor(a) Adriano Alvarenga Gajo
Contato(s) gajoadriano@yahoo.com.br
Matrícula SIAPE nº 1011236
Avaliador(a) Renato Alves Coelho
Status **Relatório Aprovado**

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

ATIVIDADES					Pontos
Atividade		Descrição			
Atendimento regular ao discente		Quantidade de horas : 4	horário de atendimento: segunda: 15:00 às 17:00 quarta: 15:00 às 17:00 local: Núcleo de Alimentos, sala professor.		4
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho		Quantidade de TCC's : 5	Alice Mendes Salvador Cleiton Alves Elaine Aguiar de Oliveira Fernanda Lima Ana Clara Dela Torre		15
Atuação como membro de corpo editorial		Quantidade de periódicos : 1	Jornal Of Bioenergy and Food Science		4
Atuação como membro titular do NAPNE, colegiado de curso e NDE		Quantidade de atuações : 1	membro do colegiado do curso superior bacharel em ciência e tecnologia de alimentos		10
Atuação enquanto membro de Comissão Organizadora de Eventos		Quantidade de atuações : 1	1 semana de ciência e tecnologia de alimentos		1
Realização de palestras internas e externas ao campus		Quantidade de palestras : 1	palestra na 1 semana de tecnologia de alimentos		0.5
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva, acompanhamento em atividades extracurriculares		Quantidade de viagens : 1	visita técnica à BM&F BOVESPA		0.5
Total de pontos de atividades					35
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	16	48	5	5	Zootecnia 4 aulas de bromatologia; Agronomia 4 aulas de bromatologia; Tecnólogo em Alimentos 4 aulas análise de alimentos; Técnico em Alimentos (1 ano) 2 aulas de metodologia científica; técnico em Alimentos (2 ano) 2 aulas de análise de alimentos.
Total de pontos por Aulas					51.20

Total de geral de pontos por aulas	51.20
DEMAIS PONTOS	
Cargo	Pontos
Professor(a)	0
Situação	
Em exercício	0
PONTUAÇÃO TOTAL	
86.20	
Justificativa	
O professor irá providenciar atividades durante o semestre para atingir a pontuação mínima.	