

**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)** Alex Uzeda de Magalhaes  
**Contato(s)** alexuzeda@hotmail.com  
**Matrícula SIAPE nº** 1541919  
**Avaliador(a)** Brigida Monteiro Vilas Boas  
**Status** **Relatório com pendências**

**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         | Atendimento: quinta feira, 13:00 as 17:00hs. Local: Sala dos professores - Núcleo de Alimentos.  |                           |                      | 4   |
| Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho | Quantidade de TCC's : 3         | Orientador de TCC dos Alunos CINTHIA DE OLIVEIRA DOMINGUES, MARIA ISABEL CARVALHO PEREIRA,FRANCINY APARECIDA COSTA MENDES DE ARAÚJO  |                           |                      | 9   |
| Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior   | Quantidade de participações : 8 | Participação em banca de avaliação de TCC dos alunos do sexto período de Tecnologia de Alimentos. Alunos: Maria Isabel Carvalho Pereira, Jamila Morais Pereira, Ana Carolina Fernandes da Silva, Rafaela, Ferreira de Carvalho, Larissa Alves Martins, Emerson Flávio Gonçalves Santos, Claudia de Carvalho Pereira, |                           |                      | 4.8   |
| <b>Total de pontos de atividades</b>                         |                                 | <b>17.8</b>  |                           |                      |   |
| AULAS  |                                 |  |                           |                      |   |
| Tipo   | Quantidade de aulas             | Tempo de aula  | Quantidade de disciplinas | Quantidade de turmas | Descrição   |
| Aulas  | 17                              | 48   | 6                         | 5                    | Controle de Qualidade - 2o TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO - B - 4 aulas. Tecnologia de Leite - 3o TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO - C - 2 aulas. Princípios de Conservação de Alimentos - 2o Período - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS - 3 aulas Fermentação na Industria de Alimentos - 4o PERÍODO - TECNÓLOGO EM ALIMENTOS - 2 aulas. Desenvolvimento de Novos Produtos - 6o PERÍODO - TECNÓLOGO EM ALIMENTOS - 3 aulas. Projeto Integrador III - 6o PERÍODO - TECNÓLOGO EM ALIMENTOS - 3 |
| <b>Total de pontos por Aulas</b>                             |                                 |  |                           |                      | <b>54.40</b>  |
| <b>Total de geral de pontos por aulas</b>                    |                                 |  |                           |                      | <b>54.40</b>  |
| DEMAIS PONTOS  |                                 |  |                           |                      | Pontos  |
| Cargo  |                                 |  |                           |                      |   |

|                        |          |
|------------------------|----------|
| <b>Professor(a)</b>    | <b>0</b> |
| <b>Situação</b>        |          |
| <b>Em exercício</b>    | <b>0</b> |
| <b>PONTUAÇÃO TOTAL</b> |          |
| <b>72.20</b>           |          |