

**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 Machado  
**Diretoria/Coordenação geral** Aline Manke Nachtigall  
**Professor(a)** Alex Uzeda de Magalhaes  
**Contato(s)** alexuzeda@hotmail.com  
**Matrícula SIAPE nº** 1541919  
**Avaliador(a)** Wellington Marota Barbosa  
**Status** **Relatório Aprovado**

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

<b>ATIVIDADES</b>						Pontos
<b>Atividade</b>		<b>Descrição</b>				
Vice-coordenação de curso presencial (Conforme Parágrafo único Art.14)		: Cursos superiores com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual		Vice Coordenação Curso Técnico em Alimentos Integrado		22
Atendimento regular ao discente		Quantidade de horas : 4		Atendimento: quinta-feira, das 13:00 as 17:00hs Local: Sala dos professores do Núcleo de Alimentos		8
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho		Quantidade de TCC's : 3		Orientador dos alunos do curso tecnólogo em alimentos: ALICE SALVADOR MENDES ANA CLARA GONCALVES DELLA TORRE CLEITON ALVES DE AZEVEDO		12
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior		Quantidade de participações : 5		Participação em banca de avaliação ALICE SALVADOR MENDES ANA CLARA GONCALVES DELLA TORRE ARIANE DE LIMA SANTOS LEMES CLEITON ALVES DE AZEVEDO MARCO ANTONIO PINTO		10
<b>Total de pontos de atividades</b>					<b>52</b>	
<b>AULAS</b>						
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição	
Aulas	15	45	5	4	Processamento de leite: 4 aulas - terceiro ano do técnico em alimentos integrado Controle de qualidade: 2 aulas - segundo ano do técnico em alimentos integrado. Conservação dos alimentos: 3 aulas - segundo período do bacharel em ciência e tecnologia em alimentos. Inovação na indústria de alimentos: 3 aulas - sexto período do tecnólogo em alimentos. Projeto integrador 3: 3 aulas - sexto período do tecnólogo em alimentos.	
<b>Total de pontos por Aulas</b>					<b>45.00</b>	
<b>Total de geral de pontos por aulas</b>					<b>45.00</b>	
<b>DEMAIS PONTOS</b>						Pontos

<b>Cargo</b>	
<b>Professor(a)</b>	<b>0</b>
<b>Situação</b>	
<b>Em exercício</b>	<b>0</b>
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>	
<b>97.00</b>	