

**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: 1 / 2015**

**Unidade** Campus Machado  
**Diretoria/Coordenação geral** Aline Manke Nachtigall  
**Professor(a)** Julio Cesar de Carvalho  
**Contato(s)** julio.carvalho@ifsuldeminas.edu.br  
**Matrícula SIAPE nº** 1046809  
**Avaliador(a)** Fabio Junior Alves  
**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>			
Atendimento regular ao discente	Quantidade de horas : 4	Atendimento de alunos do técnico em Alimentos no núcleo de alimentos na minha sala = 2 horas por semana na quarta-feira das 7:00 as 9:00. Atendimento aos alunos de Tecnologia em Alimentos no núcleo de alimentos na minha sala = 2 horas por semana na segunda-feira das 19:00 às 21:00			4
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 1	Orientação de TCC de final de curso da aluna Rafaela Ferreira de Carvalho, na Graduação em Tecnologia de Alimentos.			3
Atuação como membro titular do NAPNE, colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 2	Faço parte do Núcleo de Docente Estruturante do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Nomeado pela Portaria N°766, de 28/05/2014, publicada no DOU de 29/05/2014, seção 2, página 33, e em conformidade com a Lei 11.892/08. Faço parte do Colegiado do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Portaria 25 de 05/03/2015.			20
<b>Total de pontos de atividades</b>		<b>27</b>			
<b>AULAS</b>					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	22	48	6	4	Processamento de Carne - 2º Ano Técnico em Alimentos (4 aulas) Atividade Prática Orientada - 3º Ano Técnico em Alimentos (9 Aulas) Higiene na Indústria de Alimentos - 3º Período Tecnólogo de Alimentos (2 aulas) Embalagem para Alimentos - 3º Período Tecnólogo de Alimentos (2 aulas) Tecnologia de Pescado - 5º Período Tecnólogo de Alimentos (2 aulas) Tecnologia e Qualidade de ovos e produtos apícolas - 5º Período Tecnólogo de Alimentos (3 aulas)
<b>Total de pontos por Aulas</b>					<b>104.32</b>
<b>Total de geral de pontos por aulas</b>					<b>104.32</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>131.32</b>	