

**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

ATIVIDADES					Pontos
Atividade		Descrição			
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
Total de pontos de atividades		27			
AULAS					
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)
Total de pontos por Aulas					104.32
Total de geral de pontos por aulas					104.32
DEMAIS PONTOS					Pontos

Cargo	
Professor(a)	0
Situação	
Em exercício	0
PONTUAÇÃO TOTAL	
131.32	