

**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 / 2016**

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) Vanderley Almeida Silva
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 13:00 as 15:00. Atendimento aos alunos de Tecnologia em Alimentos no núcleo de alimentos na minha sala = 2 horas por semana na quarta-feira das 20:30 às 22:30.			8
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 3	Orientação dos Alunos do Curso de Tecnologia de Alimentos: Marco Antônio Pinto, Cintia Melo Pereira, Ariane de Lima Santos.			12
Atuação como presidente ou membro titular de 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°94, de 17 de junho de 2014. Faço parte do Colegiado Acadêmico do Curso em Bacharelado Ciência e Tecnologia de Alimentos. Nomeado pela Portaria n°25 de 05 de março de 2015.			20
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 2	Orientação dos alunos Sthefani Lima Tamelini (Técnico em Alimentos); Laura Helena Maciel Amaral (Técnico em Alimentos).			2
Total de pontos de atividades		42			
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	18	48	4	3	Técnico em Alimentos: Processamento de Carnes - (2º Ano/ 4 aulas). Atividade prática orientada - (3º Ano / 9 aulas). Tecnólogo em Alimentos: Tecnologia de Pescado - (5º período / 2 Aulas) Tecnologia de Ovos e Mel - (5º período / 3 Aulas)
Total de pontos por Aulas					57.60
Total de geral de pontos por aulas					57.60
DEMAIS PONTOS					Pontos

Cargo	
Professor(a)	0
Situação	
Em exercício	0
PONTUAÇÃO TOTAL	
99.60	