

**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) Julio Cesar de Carvalho
Contato(s) julio.carvalho@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE nº 1046809
Avaliador(a) Leonardo Rubim Reis
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 e Ciências dos 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 : 3	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 nº25 de 05 de março de 2015. Faço parte do Colegiado Acadêmico do Curso de Tecnologia em Alimentos.		30	
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 7	Orientação dos alunos Sthefani Lima Tamelini (Técnico em Alimentos); Laura Helena Maciel Amaral (Técnico em Alimentos).Isabelle Abrão Inácio (Técnico em Alimentos). Alunos do curso de Tecnologia de Alimentos (Superior): Cíntia de Melo Pereira Ariane de Lima Santos Marco Antonio Pinto Alice Salvador Mendes		7	
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior	Quantidade de participações : 5	Participação de membro da banca dos seguintes alunos: Cintia de Melo Pereira Ariane de Lima Santos Marco Antonio Pinto Elizabete Cristina de Jesus Alice Salvador Mendes		10	
Total de pontos de atividades			67		
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição

Aulas	26	48	7	4	Técnico em Alimentos: Processamento de Carnes - (2° Ano/ 4 aulas). Atividade prática orientada - (3° Ano / 9 aulas). Panificação e confeitaria - (3° Ano/ 2 aulas). Tecnólogo em Alimentos: Tecnologia de bebidas alcoólicas - (6° período / 2 Aulas). Panificação, Confeitaria e Pastifício (6° período/2 Aulas). Bacharelado em Ciências dos alimentos: Química de alimentos I - (4° período / 3 aulas); Embalagens - (4° período / 3 aulas).
Total de pontos por Aulas					129.92
Total de geral de pontos por aulas					129.92
DEMAIS PONTOS					Pontos
Cargo					
Professor(a)					0
Situação					
Em exercício					0
PONTUAÇÃO TOTAL					
196.92					