

**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 / 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) Walnir Gomes Ferreira Junior
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 quinta-feira das 19:00 às 21:00			4
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 4	Orientação de TCC de final de curso da aluna Rafaela Ferreira de Carvalho, na Graduação em Tecnologia de Alimentos. Orientação dos seguintes alunos do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos: Cintia Mello Pereira Ariane de Lima Santos Lemes Marco Antonio Pinto			12
Atuação como membro titular do NAPNE, 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 Superior de Tecnologia de Alimentos.			30
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 10	Orientação das alunas do Técnico em Alimentos: Sthefani Lima Tomelini Laura Helena Maciel Amaral Camila Helen Tavares Fagundes Isadora Maria de Oliveira Nara Azevedo Rezende Rafaela Tavares Castilho Orientação dos Alunos do Superior em Tecnologia de Alimentos: Ana Carolina Fernandes da Silva Miguel Silva Bernardes Rafaela Ferreira de Carvalho Raíssa Tandara Maria dos Santos			10
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior	Quantidade de participações : 3	Participação do TCC do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos das alunas: Rafaela Ferreira de Carvalho Aline Aparecida Santos Silva Cinthia de Oliveira Domingues			1.8
Total de pontos de atividades		57.8			
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição

Aulas	22	48	5	4	Técnico em Alimentos - Processamento de Carnes - (2º Ano/ 4 aulas) Atividade prática orientada - (3º Ano / 9 aulas) Tecnólogo em Alimentos Processamento de Carnes - (4º período / 5 Aulas) Trabalho de Conclusão de Curso - (4º período / 2 Aulas) Tecnologia de Bebidas Alcoólicas - (6º período / 2 Aulas)
Total de pontos por Aulas					76.80
Total de geral de pontos por aulas					76.80
DEMAIS PONTOS					Pontos
Cargo					
Professor(a)					0
Situação					
Em exercício					0
PONTUAÇÃO TOTAL					
134.60					