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)	Vanderley Almeida Silva
Contato(s)	vanderley@eafmachado.gov.br
Matrícula SIAPE nº	2085784
Avaliador(a)	Tulio Marcos Dias da Silva
Status	**Relatório Aprovado**

Níveis de ensino que atua	Educação básica e técnica Educação Superior
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva

ATIVIDADES			Pontos
Atividade	**Descrição**		
Atendimento regular ao discente	Quantidade de horas : 4	Acompanhamento de atividades extra classe e plantão tira-dúvidas. Atendimento aos alunos, Plantão tira dúvidas Segunda feira das 14 as 16h Segunda feira das 19 as 21h Quarta feira das 8 as 10h Devido ao fato de ter 5 seis disciplinas há necessidade de um horário maior para atender todos alunos. Local: Núcleo de Alimentos	4
Coorientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 1	1- Coorientador do trabalho de TCC de Bruna Conti do Carmo, com o título: Tenebrio molitor como uma alternativa de baixo custo e alto valor biológico para Alimentação humana.	1
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 9	Orientação de estágio dos seguintes alunos: 1. Bianca palmieri-IF Machado 2. Guilherme Emilio Moreira LP Pires supermercado 3. Julia Moraes - Raimundo Souto Freitas ME 4. Julia Moraes - Raimundo Souto Freitas ME 5. Isadora Maria de Oliveira - Souza Bar e Restaurante 6. Laissa Rodrigues Silva - Café com Leite 7. Lecy Lucas Moreira Jr. IF Machado 8. Meirylane Paula da Silva IF Machado 9. Thayná Martins Rabelo Carvalho - E. M. Educação Infantil Elza Maria	9
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 2	Orientação das alunas Fabiana M. da Silva (Desenvolvimento de farofa com soja e especiarias) e Sofia Carneiro Lemos (Aceitabilidade de biscoito tipo cookie elaborado a base de farinha de abóbora com adição de soro de queijo minas frescal).	6
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva, acompanhamento em atividades extracurriculares	Quantidade de viagens : 2	Mini industria de panificação - Serrania MG DU jeca Fecularia - Poço Fundo MG Supermercado cristal - Machado MG Sul mineira alimentos Varginha MG	1
Atuação enquanto membro de Comissão Organizadora de Eventos	Quantidade de atuações : 1	I semana de tecnologia de Alimentos 2015	1

Coordenação de Comissão Organizadora de Eventos	Quantidade de coordenações : 1	SEMANA DE TECNOLOGIA E ALIMENTOS	2
Atuação como membro titular de Comissões	Quantidade de comissões : 1	Comissão disciplinar	2
Coordenação de curso presencial	: Cursos com integralização em até 3 anos e com entrada anual	Coordenação do Curso Técnico integrado em Alimentos do IFSULDEMINAS Câmpus Machado.	40
Atuação enquanto membro da diretoria de Base do Sindicato Profissional que inclua a Representação Docente	: Sim	Vice presidente da Seção sindical Machado - SINASEFE	5
Membro titular comissões e ógãos colegiados de interesse docente	Quantidade de atividades : 1	Membro Titular do colegiado do Curso Superior de tecnologia de alimentos do IFSULDEMINAS Câmpus Machado.	10
Participação em Projetos de Extensão sem fomento	Quantidade de projetos : 2	1- Inserções diárias de dicas de alimentos e segurança alimentar na programação da Rádio Estação Cultura FM 101,9. 2 Chef no campus!	2
Atuação como membro titular do NAPNE, colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 1	Membro NDE do Curso de Ciencia e tecnologia de Alimentos	10
Total de pontos de atividades		**93**	

AULAS

Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	11	48	5	4	3 aulas de microbiologia de alimentos 1° ano do curso técnico integrado em alimentos; 2 aulas de processamento de grãos, raizes e tubérculos no 2° ano do curso técnico integrado em alimentos; 2 aulas de tecnologia de massas, panifífio e confeitaria 3° ano do curso técnico integrado em alimentos; 2 aulas de tecnologia e processamento de frutas 6° período do curso superior de alimentos; 2 aulas de tecnologia de pães e massas 6° período do curso superior de alimentos.
Total de pontos por Aulas					**35.20**
Total de geral de pontos por aulas					**35.20**

DEMAIS PONTOS	Pontos
Cargo	
Professor(a)	**0**
Situação	
Em exercício	**0**

PONTUAÇÃO TOTAL
128.20