



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: 2017/2

| | |
|--|------------------------------------|
| Campus: | Campus Inconfidentes |
| Diretoria/Coordenação geral: | João Paulo Rezende |
| Professor(a): | Flavia de Floriani Pozza Rebello |
| Situação(a): | Em exercício |
| Contato(s): | flavia.rebello@ifsuldeminas.edu.br |
| Matrícula SIAPE: | 1437577 |
| Status Plano de Trabalho: | Relatório Aprovado |
| Regime de trabalho: | Dedicação Exclusiva |
| Fator de Atividade Docente (FAD): | 4.84 |

| ATIVIDADES | | | |
|---|------------|--|--------|
| Atividade | Quantidade | Descrição | Pontos |
| Horas de atendimento regular ao discente (art.4º/Portaria 17) (mínimo de 2 períodos de 60 minutos para os Docentes que não estão isentos de aulas por esta Normativa) | 2.00 | Atendimento quinta feira de 12 as 13 hs na sala 3 do 2 andar da sala de professores e de 16 as 17 hs na sala 4 do bloco da horta | 4 |
| Preparação de aula | 1.96 | Preparação de aula | 0 |
| Preparação de aula | 8.47 | Preparação de aula | 0 |
| Vice-Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual | 2.84 | Vice coordenadora do curso técnico em alimentos | 22 |
| Atuação como membro de corpo editorial / periódico | 1.42 | Consultora ad hoc do periódico da revista de Ciências Exatas da Edur - Editora da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro | 4 |
| Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão | 5.69 | Responsável técnica do setor de Processamento de Carnes | 26 |
| Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17) | 0.00 | Orientação de TCC da discente Ana Cristina Lopes | 5 |
| Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17) | 0.00 | Orientação da discente Agatha Marcella de Mira | 5 |
| Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente | 0.28 | Orientação de estágio na Prefeitura Municipal de Bueno Brandão (Vigilância Sanitária) da discente Alícia Helena Lodi | 1 |
| Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente | 0.28 | Orientação de estágio na Prefeitura Municipal de Ouro Fino (Vigilância Sanitária) da discente Amanda Mayara Sobreiro da silva | 1 |

| | | | |
|---|------|--|--------------|
| Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente | 0.28 | Orientação de estágio na Prefeitura Municipal de Ouro Fino (Vigilância Sanitária) da discente Bianca Peluso Valdivino | 1 |
| Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente | 0.28 | Orientação de estágio na Prefeitura Municipal de Monte Sião (Vigilância Sanitária) da discente Brenda de Souza Xavier | 1 |
| Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente | 0.28 | Orientação de estágio na Prefeitura Municipal de Ouro Fino (Vigilância Sanitária) do discente Gabriel Vieira dos Santos | 1 |
| Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente | 0.28 | Orientação de estágio na Prefeitura Municipal de Monte Sião (Vigilância Sanitária) da discente Isabelle Ribeiro Ferreira | 1 |
| Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente | 0.28 | Orientação de estágio na Prefeitura Municipal de Ouro Fino (Vigilância Sanitária) da discente Rafaela Sarah Monterani | 1 |
| Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação | 0.25 | Participação como membro da banca de TCC da discente Roberta Estela Daló | 2 |
| Liderança de Grupo de Pesquisa Institucional com produtividade comprovada | 0.71 | Lider do Grupo de Estudos em Carnes | 4 |
| Total de pontos atribuídos para atividades: | | | 79.00 |

| AULAS | | | | | |
|---|---------------|---------------|---------------------|----------------|--|
| Tipo | Qtd. de aulas | Tempo de aula | Qtd. de disciplinas | Qtd. de turmas | Descrição |
| Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico | 13.00 | 55.00 | 3 | 3 | Controle Sanitário na Indústria de Alimentos - 1I (2 aulas) Princípios de Tecnologia de Alimentos (2 aulas) - Controle Sanitário na Indústria de Alimentos - 2I (2 aulas) Atividade Prática e Pesquisa Orientada III - 3I (4 aulas) Processamento de Carnes - 3I (3 aulas) |
| Aulas em Cursos de Graduação | 3.00 | 55.00 | 1 | 1 | Conservação de alimentos |
| Total de pontos atribuídos para aulas: | | | | | 58.67 |

| RESUMO | | | |
|--------|---------------|--------------|---------------|
| | Tipo | Horas | Pontos |
| | Atividades | 25.33 | 79.00 |
| | Aulas | 14.67 | 58.67 |
| | Total: | 40.00 | 137.67 |

Observações / Justificativas: