



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: 2017/1

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):	9.79

ATIVIDADES			
Atividade	Quantidade	Descrição	Pontos
Preparação de aula	4.75	Preparação de aula	0
Preparação de aula	3.46	Preparação de aula	0
Organizador de Atividades Complementares	0.47	Professora responsável pelas ACs dos alunos do 9 EAL (Engenharia de Alimentos)	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação do discente Caio Pereira da Silva	5
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.19	Orientação da discente do curso de Engenharia de Alimentos: Ana Cristina Lopes dos Santos (Tecnologia e Processamento de Carnes)	1
Atuação como membro de corpo editorial / periódico	0.94	Consultora ah hoc do periódico Revista de Ciências Exatas da Adur- Editora da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro	4
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.94	Membro do colegiado do curso técnico em alimentos	5
Presidência/coordenação de Comissões designadas por portaria da direção geral do campus	0.94	Presidente da Comissão eleitoral para o colegiado do curso técnico em alimentos	4
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.94	Membro do colegiado do curso superior de Engenharia de Alimentos	5
Membro titular da CPPD ou CPA	2.36	Membro Institucional docente da Comissão Própria de Avaliação	18
Participação em reuniões externas de interesse do IFSULDEMINAS / por reunião	0.05	Participação de reunião de posse dos novos membros da CPA realizada em Machado na data de 09/03/17	0.5

Vice-Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	1.89	Vice coordenação do curso técnico em Alimentos	22
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	3.77	Responsável pelo Setor de Processamento de Carnes	26
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.19	Orientação do discente do curso de Engenharia de Alimentos: Caio Pereira da Silva (Tecnologia e Processamento de Carnes)	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.19	Orientação da discente do curso de Engenharia de Alimentos: Michele Simões Munhoz (Higiene Industrial)	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.19	Orientação da discente do curso de Engenharia de Alimentos: Paula Benoso (Tecnologia e Processamento de Carnes)	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.19	Orientação da discente do curso Técnico em Alimentos: Alexandra Almeida Pinheiro (Controle Sanitário)	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.19	Orientação da discente do curso Técnico em Alimentos: Julia Yasmin Brito da Silva (Controle Sanitário)	1
Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação	0.47	Parecista ad hoc de projeto de pesquisa submetido ao NIPE, referente ao edital 01/2017 do IFSULDEMINAS - Campus Machado, intitulado "Contagem Microbiológica e Perfil de Qualidade no Armazenamento da Carne Ovina inoculada com Óleos Essenciais"	2
Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação	0.47	Parecista ad hoc de projeto de pesquisa submetido ao NIPE, referente ao edital 01/2017 do IFSULDEMINAS - Campus Machado, intitulado "Estudo de viabilidade econômica de rendimento de cortes do pernil de suínos machos castrados e fêmeas de diferentes pesos ao abate"	2
Total de pontos atribuídos para atividades:			104.50

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	11.00	55.00	3	4	2 aulas / Controle Sanitário na Indústria de Alimentos / 1I (Técnico em alimentos); 2 aulas / Controle Sanitário na Indústria de Alimentos / 2I (Técnico em alimentos); 3 aulas /Processamento de Carnes/ 3I (Técnico em alimentos); 4 aulas/ Atividade Prática III / 3I (Técnico em alimentos)
Aulas em Cursos de Graduação	8.00	55.00	2	2	2 aulas/ Higiene Industrial/ 5EAL (Engenharia de Alimentos); 6 aulas/ Tecnologia e Processamento de Carnes/7EAL (Engenharia de Alimentos)
Total de pontos atribuídos para aulas:					80.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	22.58	104.50
	Aulas	17.42	80.00
	Total:	40.00	184.50

Observações / Justificativas: