



## 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: 2018/2

<b>Campus:</b>	Campus Inconfidentes
<b>Diretoria/Coordenação geral:</b>	João Paulo Rezende
<b>Professor(a):</b>	Flavia de Floriani Pozza Rebello
<b>Situação(a):</b>	Em exercício
<b>Contato(s):</b>	flavia.rebello@ifsuldeminas.edu.br
<b>Matrícula SIAPE:</b>	1437577
<b>Status Plano de Trabalho:</b>	Relatório Aprovado
<b>Regime de trabalho:</b>	Dedicação Exclusiva
<b>Fator de Atividade Docente (FAD):</b>	4.67

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 ao discente na sala 03 do 2 andar do bloco de professores da fazenda escola	4
Preparação de aula	1.93	Preparação de aula	0
Preparação de aula	7.08	Preparação de aula	0
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	5.62	Coordenadora do Laboratório de carnes	16
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	5.62	Responsável pela UEP de Processamento de Carnes	26
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.35	Avaliadora de trabalhos da 10 Jornada Científica do IFSULDEMINAS	1
Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação	0.70	Avaliadora de projeto de pesquisa	2
Vice-Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	2.81	Coordenadora Substituta do curso Técnico em Alimentos	22
Realização de palestras / por palestra	0.35	Curso ministrado sobre Salames em Machado	2
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação de Carol Baccha	5
Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação	0.70	Avaliou o projeto de pesquisa intitulado "Desenvolvimento de perfil sensorial de frozen yoghurt fermentado com kefir, sabor umbu"	2
<b>Total de pontos atribuídos para atividades:</b>			<b>80.00</b>

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	4	2	Atividade prática e pesquisa orientada III (3 ano do curso técnico em alimentos); Processamento de Carnes (3 ano do curso técnico em alimentos); Controle Sanitário na indústria de alimentos (1 ano do curso técnico em alimentos); Princípios de Tecnologia de Alimentos (1 ano do curso técnico em alimentos)
Aulas em Cursos de Graduação	3.00	55.00	1	1	Conservação de Alimentos para o curso de Engenharia de Alimentos (6 período)
<b>Total de pontos atribuídos para aulas:</b>					<b>51.33</b>

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	27.17	80.00
	Aulas	12.83	51.33
	<b>Total:</b>	<b>40.00</b>	<b>131.33</b>

**Observações / Justificativas:**