



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: 2019/1

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):	5.17

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 as quintas feiras de 11 as 13hs na sala 3 do bloco de professores 2 andar da fazenda	4
Preparação de aula	4.82	Preparação de aula	0
Preparação de aula	5.43	Preparação de aula	0
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.33	Avaliadora de trabalhos para apresentação em seminário	1
Atuação como membro de corpo editorial / periódico	1.32	Revista Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (EDUR)	4
Publicação de trabalho completo em anais de evento sem classificação Qualis/Capes - nacional/internacional / por publicação	1.32	Publicação de artigo em modelo de poster no Congresso de Higienistas de Alimentos	4
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	5.26	Coordenadora do laboratório de Processamento de Carnes	16
Vice-Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	2.63	Vice Coordenadora do Curso Técnico em Alimentos	22
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.32	Colegiado do Curso Técnico em Alimentos	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			56.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição

Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	9.00	55.00	4	3	Atividade Prática e Pesquisa Orientada III (4 aulas) - 3I ; Tecnologia e Processamento de Carnes (3 aulas) - 3I ; Controle Sanitário na indústria de alimentos (2 aulas) - 1I /Técnico em Alimentos Integrado; Higiene na Indústria de Alimentos - 5EAL (2 aulas)
Aulas em Cursos de Graduação	8.00	55.00	2	2	Tecnologia e Processamento de Carnes/ 7 periodo da Engenharia de Alimentos Higiene na Indústria de Alimentos/ 5 periodo da Engenharia de Alimentos
Total de pontos atribuídos para aulas:					80.00

RESUMO				
	Tipo	Horas	Pontos	
	Atividades	24.42	56.00	
	Aulas	15.58	80.00	
	Total:	40.00	136.00	

Observações / Justificativas: