



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: 2019/2

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):	3.17

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 ao discente na terça feira de 11 as 13hsns sala 3 do bloco de professores da Fazenda, segundo andar	4
Preparação de aula	2.43	Preparação de aula	0
Preparação de aula	8.92	Preparação de aula	0
Vice-Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	3.54	Vice coordenação de curso técnico em Alimentos	22
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	7.08	Responsável pelo setor de Processamento de carnes	26
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.77	Membro do colegiado do curso técnico em alimentos	5
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.35	Orientação da aluna Maria Eduarda Soyan Alves (10180001335IALI)	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.35	Jéssica Caroline Mota de Paula (10180001467IALI)	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.35	Fabiélle Lima Cardoso (10180001372IALI)	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.35	Paula Xavier Fernandes (10151000254GEAL)	1
Total de pontos atribuídos para atividades:			61.00

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 (4 créditos) / Técnico em Alimentos Controle Sanitário (2 créditos) / Técnico em Alimentos Princípios de Tecnologia de Alimentos (2 créditos) / Técnico em Alimentos Processamento de Carnes (3 créditos) / Técnico em Alimentos
Aulas em Cursos de Graduação	3.00	55.00	1	1	Conservação de Alimentos / 6EAL
Total de pontos atribuídos para aulas:					51.33

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	27.17	61.00
	Aulas	12.83	51.33
	Total:	40.00	112.33

Observações / Justificativas: