



## 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: 2020/2

**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:** Dedicção Exclusiva  
**Fator de Atividade Docente (FAD):** 3.09

| 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) | 8.00       | Atendimento via WhatsApp, email e google classroom      | 16           |
| Preparação de aula  | 1.41       | Preparação de aula                                      | 0            |
| Preparação de aula  | 9.16       | Preparação de aula                                      | 0            |
| Atuação como membro de corpo editorial / periódico  | 1.54       | Membro editorial da revista EDUR da UFRRJ               | 4            |
| Orientação de TCC Lato sensu / por orientação (art.4º/Portaria 17)  | 0.00       | Paula Xavier Fernandes                                  | 4            |
| Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus   | 6.15       | Responsável pelo laboratório de Processamento de Carnes | 16           |
| <b>Total de pontos atribuídos para atividades:</b>  |            |   | <b>40.00</b> |

| 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         | 5                   | 3              | Controle Sanitário (2 aulas) - 1 ALIM Metodologia Científica (2 aulas) - 1 ALIM Princípios de Tecnologia de Alimentos (2 aulas) - 1 ALIM Atividade Prática e Pesquisa Orientada II (4 aulas) - 2 ALIM Processamento de Carnes (3 aulas) - 3 ALIM |
| Aulas em Cursos de Graduação             | 2.00          | 55.00         | 1                   | 1              | Acompanhamento de Estágio Supervisionado   |

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Total de pontos atribuídos para aulas:</b> | <b>55.00</b> |
|---|--------------|

| <b>RESUMO</b> |               |              |               |
|---------------|---------------|--------------|---------------|
|               | <b>Tipo</b>   | <b>Horas</b> | <b>Pontos</b> |
|               | Atividades    | 26.25        | 40.00         |
|               | Aulas         | 13.75        | 55.00         |
|               | <b>Total:</b> | <b>40.00</b> | <b>95.00</b>  |

**Observações / Justificativas:**