

**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: 1 / 2015**

Unidade Campus Inconfidentes
Diretoria/Coordenação geral Sindynara Ferreira
Professor(a) Flavia de Floriani Pozza Rebello
Contato(s) flavi.rebello@gmail.com
Matrícula SIAPE nº 1437577
Avaliador(a) Andre Luigi Amaral Di Salvo
Status **Relatório Aprovado**

Níveis de ensino que atua Educação básica e técnica
Educação Superior
Regime de trabalho: Dedicção Exclusiva

ATIVIDADES			Pontos
Atividade	Descrição		
Atendimento regular ao discente	Quantidade de horas : 2	Atendimento às terças e quartas-feiras das 12 às 13hs no segundo andar, sala 03 do bloco de professores da fazenda escola.	2
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 7	Orientação de discentes do terceiro ano do curso Técnico integrado em alimentos.	7
Atuação como membro de corpo editorial	Quantidade de periódicos : 1	Quadro de avaliadores da revista Ciências Exatas da Edur (UFRRJ)	4
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 1	Orientação de Projeto de pesquisa com fomento da FAPEMIG, intitulado ELABORAÇÃO DE FORMULAÇÕES DE QUIBE COM BAIXO TEOR DE SÓDIO ENRIQUECIDAS COM FARINHA DA CASCA DE UVA, com a discente de graduação em Engenharia de Alimentos Isabel Rédua Cabral	5
Publicação de artigo em periódico Qualis B3, B4 e B5 (1º 2º ou 3º autores)	Quantidade de artigos : 5	Publicação na Revista Higiene Alimentar (Qualis B5) como primeira autora: 1) CARACTERIZACIÓN DE UN SANITARIA UNIDAD DE PROCESAMIENTO DE CARNE PARA ADOCIÓN DE MEDIDAS CORRECTIVAS DE HIGIENE AUTOR(ES): Flávia De Floriani Pozza Rebello, Micaela Almeida Silva, Kamila de Oliveira do Nascimento 2) ACEPTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE POLLO CON LOS INGREDIENTES FUNCIONALES AUTOR(ES): Flávia De Floriani Pozza Rebello, Kamila de Oliveira do Nascimento Participação como terceira autora na mesma revista: 3) COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR FRENTE AO DESARROLLO DE TARTAS DE TARO ORGÁNICOS Y SIN GLUTEN AUTOR(ES): Kamila de Oliveira do Nascimento, Isabela Pereira Reis, Flávia de Floriani Pozza Rebello, Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa 4) ACEPTACIÓN SENSORIAL Y CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE GALLETAS PREPARADAS CON ALMIDONES DE PATATAS DULCES ORGÁNICAS AUTOR(ES): Kamila de Oliveira do Nascimento, Isabela Pereira Reis, Flávia de Floriani Pozza Rebello, Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa 5) Utilização do Aquecimento ôhmico no processamento de alimentos AUTOR(ES): Kamila de Oliveira do Nascimento, Isabela Pereira Reis, Flávia de Floriani Pozza Rebello	35
Membro titular da CPA ou CPPD	: Sim	Membro titular da CPA Institucional Câmpus Inconfidentes (Portaria 835 de 18 de Maio de 2015)	15

Membro titular comissões e órgãos colegiados de interesse docente	Quantidade de atividades : 2	Membro do colegiado dos cursos de Bacharelado em Engenharia de Alimentos (Portaria 090 de 02 de Fevereiro de 2015)e Curso Técnico em alimentos integrado	20		
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão/ área ou equivalente, como laboratórios e museus	: Sim	Responsável pelo setor de Processamento de Carnes	16		
Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC)	: Sim	Supervisão de AACC de 14 alunos matriculados no 5 período do Curso de Engenharia de Alimentos	2		
Atuação enquanto parecerista ad hoc em projetos de pesquisas	Quantidade de projetos : 2		2		
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 1	Coordenação de projeto de pesquisa intitulado "Elaboração de formulações de quibe com baixo teor de sódio enriquecidas com farinha de casca de uva" aprovado em edital 42/2014 da Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação, protocolo n. 3153645.	7		
Total de pontos de atividades		115			
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	15	55	4	3	Aula de Tecnologia e Processamento de Carnes (6 aulas)para o 7 período de Engenharia de Alimentos; Aula de Processamento de Carnes (3 aulas)e Atividade Prática III (4 aulas) para o 3 ano do curso técnico integrado em alimentos; Aula de Controle Sanitário na Indústria de Alimentos (2 aulas) para o 2 ano do curso técnico integrado em alimentos.
Total de pontos por Aulas					55.00
Total de geral de pontos por aulas					55.00
DEMAIS PONTOS					Pontos
Cargo					
Professor(a)					0
Situação					
Em exercício					0
PONTUAÇÃO TOTAL					
170.00					