

**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 / 2016**

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) Roberto Marin Viestel
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 : 1 | Atendimento as terças feiras de 12hs as 13hs na sala 03, segundo andar do bloco de professores na Fazenda Escola. | 2 |
| Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC) | : Sim | Supervisão de Atividades Complementares da segunda turma de Engenharia de Alimentos, atualmente cursando o 7 período. Total de 14 alunos. | 2 |
| Orientação de Estágio Curricular Supervisionado | Quantidade de discentes : 6 | Orientação de alunos de estagio supervisionado de alunos do 3 ano do curso Técnico em Alimentos Integrado. | 6 |
| Atuação como membro de corpo editorial | Quantidade de periódicos : 1 | Revista Ciências Exatas da Editora da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro | 4 |
| Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno | Quantidade de projetos : 2 | Coordenação de projeto de pesquisa da discente Isabel Redua Cabral, 7 período de Engenharia de Alimentos (Elaboração de formulações de quibe com baixo teor de sódio enriquecidas com farinha de casca de uva. Bolsa FAPEMIG. Coordenação de projeto de inovação tecnológica do discente Jeferson Fernando de Oliveira, do curso de Engenharia Agrônômica (Elaboração de presunto a partir de carne de coelho) | 20 |
| Atuação como presidente ou membro titular de colegiado de curso e NDE | Quantidade de atuações : 2 | Membro titular do colegiado de Engenharia de Alimentos e colegiado do curso Técnico em alimentos. | 20 |
| Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão | : Sim | Responsável pelo Setor de Processamento de Carnes | 26 |
| Membro titular da CPA ou CPPD | : Sim | Membro titular, representante docente da CPA Institucional. | 18 |
| 2ª Coordenação de curso presencial (Conforme inciso III do Art.28) | : Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual | | 22 |

| Atuação enquanto parecerista ad hoc em projetos de pesquisas | | Quantidade de projetos : 2 | | Atuação como avaliadora ad hoc dos projetos de pesquisa intitulados "Defumação de carne de porco" e "Análise sensorial de produtos alimentícios enriquecidos com farinha de folhas de abóbora (Cucurbita sp)" do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília - IFB | | 4 |
|--|----------------------------|----------------------------|----------------------------------|--|--|----------|
| Total de pontos de atividades | | | | 124 | | |
| AULAS | | | | | | |
| Tipo | Quantidade de aulas | Tempo de aula | Quantidade de disciplinas | Quantidade de turmas | Descrição | |
| Aulas | 18 | 55 | 5 | 4 | 3I - Atividade Prática III (4 aulas) 3I - Processamento de Carnes (3 aulas) 2I - Controle Sanitário (2 aulas) 7EAL - Tecnologia e Processamento de Carnes (6 aulas) 9EAL - Desenvolvimento de Novos Produtos (3 aulas) | |
| Total de pontos por Aulas | | | | | 95.52 | |
| Total de geral de pontos por aulas | | | | | 95.52 | |
| DEMAIS PONTOS | | | | | | Pontos |
| Cargo | | | | | | |
| Professor(a) | | | | | | 0 |
| Situação | | | | | | |
| Em exercício | | | | | | 0 |
| PONTUAÇÃO TOTAL | | | | | | |
| 219.52 | | | | | | |