

**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: 2 / 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) Roberta Bonamichi Guidi Garcia
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 na sala 03 do segundo andar bloco de professores da Fazenda das 12 as 13hs.	2
Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC)	: Sim	Supervisão de Atividades Complementares da segunda turma de Engenharia de Alimentos, atualmente cursando o 8 período. Total de 14 alunos.	2
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 2	Coordenação de projeto de pesquisa da discente Rafaela Martins Oliveira, 3I curso Técnico de Alimentos (Mix de omelete em pó com adição de subprodutos da agroindústria de alimentos. 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 membro de corpo editorial	Quantidade de periódicos : 1	Revista Ciências Exatas da Editora da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro	4
Atuação enquanto parecerista ad hoc em eventos	Quantidade de eventos : 1	Avaliadora de 4 trabalhos na 8 Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.	2
Coordenação de Projetos de Pesquisa sem fomento	Quantidade de projetos : 3	Projeto de Pesquisa "Formulações de quibe adicionadas de diferentes farinhas funcionais" - alunas do 3I: Fernanda Iasmin Crispim Ramos e Eliana Maria de Miranda Couto (Edital 00/2016) Projeto de Pesquisa "Adição de ingredientes funcionais em formulações de patê" - alunas do 3I e curso Superior de Alimentos (4 período): Camila Caroline Oliveira e Bárbara Freitas (Edital 00/2016) Projeto de pesquisa "Efeito antimicrobiano de diferentes ervas em linguiça suína frescal" - aluna do 3I - Thayná de Oliveira Fernandes (Edital 00/2016)	21

Publicação de resumo, simples ou expandido em anais de eventos	Quantidade de publicações : 4	Publicação de resumos expandidos na 8 Jornada Científica e Tecnológica (1) Avaliação dos parâmetros sensoriais de quibes enriquecidos com farinhas funcionais; (2) Atividade antimicrobiana de diferentes ervas aromáticas em linguiça suína; (3) Análise sensorial de omelete em pó adicionada de subprodutos da agroindústria de Alimentos e (4) ACEITAÇÃO SENSORIAL DE PATÊS ELABORADOS COM INGREDIENTES FUNCIONAIS	8
Vice-coordenação de curso presencial (Conforme Parágrafo único Art.14)	: Cursos com integralização em 4,5 a 5 anos e entrada anual	Vice coordenação de curso Técnico em Alimentos Integrado	24
Membro titular da CPA ou CPPD	: Sim	Membro titular da CPA Institucional	18
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 9	Orientação de alunos de estagio supervisionado de alunos do 2 e 3 anos do curso Técnico em Alimentos Integrado.	9
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	: Sim	Responsável pelo Setor de Processamento de Carnes	26
Participação em bancas de avaliação de trabalhos de apresentação oral ou em pôster em eventos técnico-científicos	Quantidade de trabalhos : 8	Avaliadora de 8 trabalhos na Jornada Científica do IFSULDEMINAS	4
Participação em eventos técnicos, científicos e similares	participações eventos : 2	Participação na 8 Jornada científica do IFSULDEMINAS e participação no congresso Digital de Engenharia de Alimentos.	4
Atuação enquanto parecerista ad hoc em projetos de pesquisas	Quantidade de projetos : 1	Parecista ad hoc de projetos de pesquisa do IFB	2
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 membro titular do Colegiado do curso técnico em alimentos	20
Total de pontos de atividades		166	

AULAS

Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	14	55	5	4	3I - Atividade Prática III (segunda-feira de 07 as 10h50); 3I - Processamento de Carnes (quarta-feira de 13 as 16hs); 2I - Controle Sanitário (terça-feira de 09h05 as 10h50); 1I - Princípios de Tecnologia de Alimentos (quinta-feira de 15h05 as 16h50); 6EAL - Conservação de Alimentos (segunda-feira de 13 as 16hs).
Total de pontos por Aulas					51.33
Total de geral de pontos por aulas					51.33

DEMAIS PONTOS

	Pontos
Cargo	
Professor(a)	0
Situação	
Em exercício	0
PONTUAÇÃO TOTAL	
217.33	