

**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 / 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)** Veronica Soares de Paula Morais  
**Status** **Relatório Aprovado**

**Níveis de ensino que atua**  
**Regime de trabalho:** 40 horas

ATIVIDADES			Pontos
Atividade	Descrição		
Atendimento regular ao discente	Quantidade de horas : 1		1
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 do projeto de pesquisa com bolsa PIBIC/ FAPEMIG (edital 042/2014) intitulado : ELABORAÇÃO DE FORMULAÇÕES DE QUIBE COM BAIXO TEOR DE SÓDIO ENRIQUECIDAS COM FARINHA DA CASCA DE UVA (discente de Bacharelado em Engenharia de Alimentos Isabel Rédua Cabral	7
Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC)	: Sim	docente responsável pela supervisão das atividades de AACC dos discentes do 6 período de Engenharia de Alimentos (14 discentes)	2
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 1	Orientação da discente de graduação em Engenharia de Alimentos Isabel Rédua Cabral no projeto FAPEMIG (ELABORAÇÃO DE FORMULAÇÕES DE QUIBE COM BAIXO TEOR DE SÓDIO ENRIQUECIDAS COM FARINHA DA CASCA DE UVA)	5
Publicação de trabalho completo em anais de evento local/regional	Quantidade de publicações : 1	Publicação de artigo na sétima Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS	3
Atuação como membro de corpo editorial	Quantidade de periódicos : 1	Revista de Ciências Exatas da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ)	4
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
Membro titular comissões e órgãos colegiados de interesse docente	Quantidade de atividades : 2	Membro titular do Colegiado do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos (Portaria n. 090 de 02 de Fevereiro de 2015) Membro titular do Colegiado do curso Técnico em Alimentos integrado (Portaria n. 137 de 16 de março de 2015)	20

Membro titular da CPA ou CPPD	: Sim	Membro titular da CPA institucional (Portaria n. 835 de 18 de Maio de 2015)	15		
Participação em eventos técnicos, científicos e similares	Quantidade de participações : 1	Diretora de modalidade na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos da sétima Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS	0.5		
Atuação enquanto membro de Comissão Organizadora de Eventos	Quantidade de atuações : 1	Organização da Semana Tecnológica da Engenharia de Alimentos	1		
<b>Total de pontos de atividades</b>		<b>76.5</b>			
<b>AULAS</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Quantidade de aulas</b>	<b>Tempo de aula</b>	<b>Quantidade de disciplinas</b>	<b>Quantidade de turmas</b>	<b>Descrição</b>
Aulas	14	55	5	4	- Conservação de Alimentos (3 aulas) para o sexto período do curso superior de Engenharia de Alimentos; - Atividade Prática III (4 aulas) para o terceiro ano do curso técnico em alimentos integrado; - Processamento de Carnes (3 aulas) para o terceiro ano do curso técnico em alimentos integrado; - Princípios de Tecnologia de Alimentos (2 aulas) para o primeiro ano do curso técnico em alimentos integrado; - Controle Sanitário na indústria de alimentos (2 aulas) para o segundo ano do curso técnico em alimentos integrado.
<b>Total de pontos por Aulas</b>					<b>51.33</b>
<b>Total de geral de pontos por aulas</b>					<b>51.33</b>
<b>DEMAIS PONTOS</b>					Pontos
<b>Cargo</b>					
<b>Professor(a)</b>					<b>0</b>
<b>Situação</b>					
<b>Em exercício</b>					<b>0</b>
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>					
<b>127.83</b>					