

**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 Muzambinho  
**Diretoria/Coordenação geral** Luciana Maria Vieira Lopes Mendonca  
**Professor(a)** Tais Carolina Franqueira de Toledo Sartori  
**Contato(s)** tcftoledo@yahoo.com.br  
**Matrícula SIAPE nº** 1748513  
**Avaliador(a)** Alessandra Lima Santos Sandi  
**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 aos discentes às quintas-feiras, das 11h às 12h no prédio da Cafeicultura.			2
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva, acompanhamento em atividades extracurriculares	Quantidade de viagens : 2	Visita com a turma ALIM A dia 20 de setembro de 2016 na fábrica da PREDILECTA; Visita com a turma ALIM B dia 27 de outubro de 2016 na fábrica da AJINOMOTO.			4
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 2	Caracterização física, química e sensorial de biscoitos tipo cookies elaborados com farinha de beringela ( <i>Solanum melongena</i> ) e ricos em fibras; Protocolo NIPE 169/2015 (fev 2016 a jan 2017). DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE DE DOCE DE LEITE COM GELÉIA DE ACEROLA ( <i>Malpighia glabra</i> ) Projeto cadastrado no NIPE sob número 077/2016 (ago 2016 a jul 2017).			20
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 4	Bolsistas FAPEMIG (mar 2016 a fev 2017) Larissa Vitória Marcacini Franciele C. M. de Souza Bolsistas CNPq EM (ago 20016 a jul 2017) Lídia Paula de Lima Chagas Júlia Letícia Martins Galdino			20
Participação em eventos técnicos, científicos e similares	participações eventos : 1	Seminário sobre Colorimetria - 01 de setembro de 2016.			2
Membro titular comissões e órgãos colegiados de interesse docente	Quantidade de atividades : 1	Titular do colegiado do curso técnico Integrado em Alimentos.			10
<b>Total de pontos de atividades</b>				<b>58</b>	
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	9	55	3	2	Disciplina de Princípios de Tecnologia de Alimentos e Nutrição (ALIM A - 4 aulas semanais); Disciplina Análise de Alimentos (ALIM B - 3 aulas semanais); Disciplina Atividade prática Orientada (ALIM B - 2 aulas semanais).

Aulas	7	50	1	1	Disciplina Alimentos e Alimentação (turma do 3o período de Medicina Veterinária, 7 aulas semanais).
<b>Total de pontos por Aulas</b>					<b>56.33</b>
<b>Total de geral de pontos por aulas</b>					<b>56.33</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>114.33</b>					