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 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)	Paulo Oswaldo Garcia
Status	**Relatório Aprovado**

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

ATIVIDADES			Pontos
Atividade	**Descrição**		
Atendimento regular ao discente	Quantidade de horas : 1	Terças feiras, das 10:00h as 11:00h no prédio da Cafeicultura.	1
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 1	Estágio do aluno Aluno Lucas Eduardo Francisco.	1
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 3	projetos de pesquisa: 1. Aspectos sensoriais e nutricionais em blends de sucos de caju com acerola e limão, de mar 2014 a fev 2016. 2. Aspectos sensoriais, nutricionais e microbiológicos de ovos comerciais submetidos a diferentes condições de armazenamento, de ago 2014 a jul 2015. 3. Elaboração e aceitação de pão com redução de cloreto de sódio e com características funcionais, de ago 2014 a jul 2015.	21
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 5	discentes: Ana Paula Figueiredo, bolsista FAPEMIG Ensino Médio, de mar 2015 a fev 2016; Pedro Orsolino, Welington Piza, Anny Alice e Hakyla Milena bolsistas CNPq PIBIC de ago 2014 a jul 2015.	25
Membro de Grupo de Pesquisa Institucional	: Sim	Membro do grupo de pesquisas em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS.	1
Total de pontos de atividades		**49**	

AULAS					
Tipo	**Quantidade de aulas**	**Tempo de aula**	**Quantidade de disciplinas**	**Quantidade de turmas**	**Descrição**
Aulas	7	55	2	2	4 aulas de Princípios de Tecnologia de Alimentos e Nutrição no 1o ano do curso técnico integrado em Alimentos; 3 aulas de Análise de Alimentos no 2o ano do curso técnico integrado em Alimentos.

Aulas	9	50	2	2	Aulas de Bioquímica prática (2 por semana) no 3o semestre do curso de bacharelado em Engenharia Agronômica, divididas com o prof. Delcio Bueno no 1o bimestre, e aulas teóricas e práticas no 2o bimestre (4 por semana). Aulas de Bromatologia no 5o semestre do curso de bacharelado em Engenharia Agronômica, 3 aulas teóricas e 3 aulas práticas.
Aulas	2	45	1	1	2 aulas de Tecnologia de Bebidas no 3o ano do curso técnico integrado em Alimentos.
Total de pontos por Aulas					**88.18**
Total de geral de pontos por aulas					**88.18**

DEMAIS PONTOS	Pontos
Cargo	
Professor(a)	**0**
Situação	
Em exercício	**0**

PONTUAÇÃO TOTAL
137.18