

**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: Dedicção 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 Agrônômica, 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 Agrônômica, 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					