

**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
<b>Total de pontos de atividades</b>		<b>49</b>	

**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.
<b>Total de pontos por Aulas</b>					<b>88.18</b>
<b>Total de geral de pontos por aulas</b>					<b>88.18</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>137.18</b>					