



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: 2019/2

Campus:	Campus Muzambinho
Diretoria/Coordenação geral:	Marcos Roberto Candido
Professor(a):	Tais Carolina Franqueira de Toledo Sartori
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	tais.toledo@muz.ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	1748513
Status Plano de Trabalho:	Relatório Aprovado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	12.36

ATIVIDADES			
Atividade	Quantidade	Descrição	Pontos
Horas de atendimento regular ao discente (art.4º/Portaria 17) (mínimo de 2 períodos de 60 minutos para os Docentes que não estão isentos de aulas por esta Normativa)	2.00	horário de atendimento ao discente, realizado às quartas-feiras das 16:05h às 17:30h, no prédio da Cafeicultura e sextas-feiras das 11h às 12h no 3o andar do prédio da Agronomia	4
Preparação de aula	2.36	Preparação de aula	0
Preparação de aula	4.72	Preparação de aula	0
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.74	membro titular do colegiado do curso técnico integrado em Alimentos	5
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	2.94	Coordenadora do laboratório didático de Bioquímica e Bromatologia	16
Atuação como membro de corpo editorial / periódico	0.74	revisora da Revista de Extensão da UNESP	4
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento interno / por projeto	1.47	coordenadora do projeto de pesquisa Avaliação físico-química e microbiológica de bolinhos tipo cupcake otimizados com farinha de tamarindo (Tamarindus indica L) , Projeto cadastrado no NIPE sob número: 190/2018. mar 2019 a fev 2020.	10
Orientação de TCC Lato sensu / por orientação (art.4º/Portaria 17)	0.00	orientação do discente Maiqui Izidoro (engenharia Agrônômica)	4
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.74	orientação da discente Rafaela Silveira Vianna, bolsista PIBIC, no projeto Avaliação físico-química e microbiológica de bolinhos tipo cupcake otimizados com farinha de tamarindo (Tamarindus indica L). Ago 2019 a jul 2020.	5

Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientadora da discente Josieli Teodoro Leite da Costa	5
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.13	Participação em banca de TCC do aluno Maiqui Izidoro.	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.13	Participação em banca da aluna Josiéli Teodoro Leite da Fonseca	2
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.74	orientação da discente Raiany Ap Castro Alves, bolsista PIBIC, no projeto Avaliação físico-química e microbiológica de bolinhos tipo cupcake otimizados com farinha de tamarindo (Tamarindus indica L). Ago 2019 a jul 2020.	5
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.74	orientação da discente Larissa Lopes da Silva no projeto AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E NUTRICIONAL DE GRÃOS DE FEIJÃO PÉROLA (PHASEOLUS VULGARIS) IRRADIADOS COM GAMA DO COBALTO 60”	5
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.74	orientação da discente Laura Ribeiro de Abreu no projeto AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E NUTRICIONAL DE GRÃOS DE FEIJÃO PÉROLA (PHASEOLUS VULGARIS) IRRADIADOS COM GAMA DO COBALTO 60”	5
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional / por orientação	0.74	orientação do discente Maiqui Izidoro, no projeto Avaliação físico-química e microbiológica de bolinhos tipo cupcake otimizados com farinha de tamarindo (Tamarindus indica L).	5
Participação em banca de avaliação de estágio / por participação	0.04	participação em banca de estágio obrigatório da discente Isadora Bernardes Sequali, do curso técnico integrado em Alimentos.	0.5
Participação em banca de avaliação de estágio / por participação	0.04	participação em banca de estágio obrigatório da discente Beatriz Salomão Monteiro, do curso técnico integrado em Alimentos.	0.5
Participação em banca de avaliação de estágio / por participação	0.04	participação em banca de estágio obrigatório da discente Ana Beatriz Guelere Ferreira, do curso técnico integrado em Alimentos.	0.5
Participação em banca de avaliação de estágio / por participação	0.04	participação em banca de estágio obrigatório da discente Caroline Ap Botelho, do curso técnico integrado em Alimentos.	0.5
Participação em banca de avaliação de estágio / por participação	0.04	participação em banca de estágio obrigatório da discente Alanis Mancini, do curso técnico integrado em Alimentos.	0.5
Participação em banca de avaliação de estágio / por participação	0.04	participação em banca de estágio obrigatório da discente Letícia Sales, do curso técnico integrado em Alimentos.	0.5
Participação em banca de avaliação de estágio / por participação	0.04	participação em banca de estágio obrigatório da discente Marcela Eduarda, do curso técnico integrado em Alimentos.	0.5
Participação em banca de avaliação de estágio / por participação	0.04	participação em banca de estágio obrigatório da discente Vitória Alencar, do curso técnico integrado em Alimentos.	0.5
Participação em banca de avaliação de estágio / por participação	0.04	participação em banca de estágio obrigatório da discente Gabriella Godoi, do curso técnico integrado em Alimentos.	0.5
Participação em banca de avaliação de estágio / por participação	0.04	participação em banca de estágio obrigatório da discente Mário Tomáz, do curso técnico integrado em Alimentos.	0.5
Coordenação de Projetos de Pesquisa e/ou captação de fomento interno / por projeto	1.47	coordenadora do projeto de pesquisa “AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E NUTRICIONAL DE GRÃOS DE FEIJÃO PÉROLA (PHASEOLUS VULGARIS) IRRADIADOS COM GAMA DO COBALTO 60, protocolo 095/2018, agosto de 2019 a fevereiro de 2020.	10
Total de pontos atribuídos para atividades:			92.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	7.00	55.00	2	2	4 aulas na turma ALIM A - disciplina PTA e Nutrição 4 aulas na turma ALIM B - disciplina Análise de alimentos
Aulas em Cursos de Graduação	14.00	55.00	3	3	7 aulas na turma VET03 - disciplina Alimentos e Alimentação 4 aulas na turma VET01 - disciplina Moléculas e células (disciplina dividida com prof. Délcio Bueno e Helena Chini). 3 aulas na turma EAGRO ESP - disciplina Bromatologia
Total de pontos atribuídos para aulas:					90.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	20.75	92.00
	Aulas	19.25	90.00
	Total:	40.00	182.00

Observações / Justificativas: