

**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 / 2016**

Unidade Campus Inconfidentes
Diretoria/Coordenação geral Sindynara Ferreira
Professor(a) Oswaldo Kameyama
Contato(s) oswaldo.kameyama@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE nº 2189274
Avaliador(a) Ademir Jose Pereira
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 : 2 | Atendimento ao discente que cursam minhas disciplinas separado do atendimento sobre assuntos da coordenação do curso de Engenharia de Alimentos. Horário divulgado em sala, distribuído para o e-mail da sala e colado na porta da sala Local: Sala 16 prédio dos professores - Fazenda Escola Terças-Feiras: 12 as 13hrs Quintas-Feiras: 12 as 13hrs | 4 |
| Orientação de Estágio Curricular Supervisionado | Quantidade de discentes : 6 | Orientação de estágio dos alunos dos curso Técnico em Alimentos a seguir citados: - Pamela Aparecida Richard Zétula (2ºI) - Rebeca da Costa Santos (2ºI) - Mateus Camargo (2ºI) Orientação de estágio dos alunos do curso de Engenharia de Alimentos a seguir citados: - Roberta Estela Daló - Estela Góis Corrêa - Lara de Andrade Oliveira | 6 |
| Professor orientador do Programa de Monitoria de Ensino | Quantidade de monitores : 1 | Orientação da aluna Isabel Rédua Cabral monitora da disciplina de Operações Unitárias da Industria de Alimentos I, para os alunos do 5º período de Engenharia de Alimentos | 2 |
| Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC) | : Sim | Responsável pela avaliação das atividades complementares dos alunos do 1º e 9º semestre de Engenharia de Alimentos | 2 |
| Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus | : Sim | Coordenador dos seguintes Laboratórios localizados no prédio do Núcleo de Alimentos (antigo abatedouro): - Laboratório de Processos; - Laboratório de Bebidas; - Laboratório de Embalagens; | 16 |
| Atuação como presidente ou membro titular de colegiado de curso e NDE | Quantidade de atuações : 2 | Membro Titular do NDE do curso de Engenharia de Alimentos e presidente do colegiado do curso de Engenharia de Alimentos | 20 |
| Coordenação de curso presencial | : Cursos com integralização em 4,5 a 5 anos e entrada semestral | Coordenador do curso de Engenharia de Alimentos | 56 |
| Atuação como membro titular de Comissões | Quantidade de comissões : 1 | Membro da comissão para discussão sobre Sábados Letivos do IF Sul de Minas - Campus Inconfidentes, segundo a portaria n.292 de 29 de setembro de 2015 | 2 |

| | | | | | |
|---|-----------------------------|--|----------------------------------|-----------------------------|--|
| Participação como discente em curso de mestrado,doutorado ou pós- doutorado ,"Stritu Senu" com flexibilização de horári | : Sim | Doutorado em Engenharia de Alimentos na Universidade Estadual de Campinas | 16 | | |
| Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional | Quantidade de discentes : 3 | Orientação dos discentes bolsistas PIBIC Junior/CNPq, projeto: Efeito do processamento na cristalização da lactose em doce de leite cremoso, segundo o edital 13/2015. - Rebeca Costa dos Santos; - Pamela Aparecida Richard Zétula; Orientação do discente bolsista PIBIC/FAPEMIG no projeto: Cinética de fermentação de cerveja com substituição parcial do lúpulo por extrato de uvaia (Eugenia pyriformis Cambess)segundo edital FAPEMIG n41/2015: - Abdiel Lurian da Silva Rocha. | 15 | | |
| Participação em reuniões externas de interesse do IFSULDEMINAS | Quantidade de reuniões : 1 | Participação em Reunião sobre 20% EAD, ocorrida em 18 de abril de 2016, no campus Machado | 0.5 | | |
| Participação em cursos de qualificação e aperfeiçoamento | Quantidade de horas : 13 | - Participação no curso: Método Lógico para Redação Científica, ocorrido em 10 de maio de 2016, no Campus Inconfidentes; - Seminário Regional Técnico, ocorrido em 12 de maio de 2016, em São Lourenço - MG, com os temas: Formação de olhaduras em queijo (1h30min); Parmesão: tecnologia adequada e problemas (1h30min), Gorgonzola e Camembert: Tecnologia e Problemas (1h30min) e Rendimento queijeiro: compreensão e controles (1h). | 0.325 | | |
| Atuação enquanto parecerista ad hoc em projetos de pesquisas | Quantidade de projetos : 2 | Avaliador do Projeto de Pesquisa: Determinação de teor de carbamato de etila para mitigação em cachaça artesanal" submetido ao Edital nº 10/2016, do NIPE do Campus Pouso Alegre. OBS. Não havia a opção de 1 projeto. | 4 | | |
| Total de pontos de atividades | | 143.825 | | | |
| AULAS | | | | | |
| Tipo | Quantidade de aulas | Tempo de aula | Quantidade de disciplinas | Quantidade de turmas | Descrição |
| Aulas | 14 | 55 | 5 | 5 | Aulas para o curso Técnico em Alimentos: - Tecnologia de Bebidas (2 aulas) Aulas para o curso de Engenharia de Alimentos: - Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I; (3 aulas) - Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III;(3 aulas) - Processos Bioquímicos Industriais; (3 aulas) - Tratamento de Resíduos da Indústria de Alimentos.(3 aulas) |
| Total de pontos por Aulas | | | | | 51.33 |
| Total de geral de pontos por aulas | | | | | 51.33 |
| DEMAIS PONTOS | | | | | Pontos |
| Cargo | | | | | |
| Professor(a) | | | | | 0 |
| Situação | | | | | |
| Em exercício | | | | | 0 |
| PONTUAÇÃO TOTAL | | | | | |
| 195.16 | | | | | |