

**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					