

**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: 2 / 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) Luciano Aparecido Barbosa
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 discente em minha sala que fica no prédio de docentes na Fazenda Escola, Segunda das 12 as 13hrs e quarta das 12 as 13hrs. O horário foi pregado na porta de minha sala e encaminhado por e-mail para os alunos no início do semestre.	4
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 4	Orientação do estágio no curso Técnico de Alimento do aluno Gabriel Vieira do 2º Orientação do estágio no curso de Engenharia de Alimentos da aluna Isabel Rédua Cabral, Ana Lais Gaspardi, Lucas Miranda	4
Professor orientador do Programa de Monitoria de Ensino	Quantidade de monitores : 3	Orientador da Aluna Izabel Rédua Cabral na monitoria da Disciplinas de Operações Unitárias na Industria de Alimentos II, para o curso de Engenharia de Alimentos. Orientador do aluna Anna Carolina Bacha de Holanda e Isabela Lopes Miranda na monitoria da Disciplina de Microbiologia Geral, para o curso de Engenharia de Alimentos.	6
Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC)	: Sim	Responsável pela Atividades Acadêmicos Científicos Culturais (AACC) da turma do 10º Período de Engenharia de Alimentos	2
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 1	Orientação do Aluno Abdiel Lurian Rocha, de Engenharia de Alimentos no Projeto: Cinética de fermentação de cerveja com substituição parcial do lúpulo por extrato de uvaia (Eugenia pyrimormis Cambess), com bolsa da FAPEMIG	5
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento externo(Agências e empresas)	Quantidade de projetos : 1	Coordenador do projeto, do aluno Abdiel Lurian da Silva Rocha, Cinética de fermentação de cerveja com substituição parcial do lúpulo por extrato de uvaia (Eugenia pyrimormis Cambess),com bolsa FAPEMIG.	15

Publicação de resumo, simples ou expandido em anais de eventos	Quantidade de publicações : 3	Publicações na 8ª Jornada Científica do IF Sul de Minas dos trabalhos: 1 - REDUÇÃO DO TEOR DE NITRITO E NITRATO EM LINGUIÇAS TIPO FRESVAL UTILIZANDO ADITIVOS E COADJUVANTES NATURAIS E SINTÉTICOS 2 - EFEITO DO PROCESSAMENTO SOB A CRISTALIZAÇÃO DA LACTOSE EM DOCE DE LEITE CREMOSO 3 - CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO DE CERVEJA COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DO LÚPULO POR EXTRATO DE UVAIA (Eugenia pyriformis Cabess)	6		
Coordenação de Comissão Organizadora de Eventos	Quantidade de coordenações : 1	Coordenador da Organização da II Semana Acadêmica de Alimentos	6		
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	: Sim	Coordenador dos seguintes laboratórios: - Laboratório de Bebidas; - Laboratório de Processos; - Laboratório de Processos Fermentativos e Tratamento de Resíduos.	16		
Atuação como presidente ou membro titular de colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 2	Atuação como: - Presidente do Colegiado do curso de Engenharia de Alimentos; - Membro Titular do NDE de Engenharia de Alimentos.	20		
Coordenação de curso presencial	: Cursos com integralização em 4,5 a 5 anos e entrada anual	Coordenador do curso de Engenharia de Alimentos, segundo portaria n. 1037 D.O.U. 25/06/2015	48		
Participação como discente em curso de mestrado, doutorado ou pós- doutorado, "Stritu Senu" com flexibilização de horári	: Sim	Doutorado em Engenharia de Alimentos na Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas	16		
Organizador de Atividades Complementares	: Sim	Responsável por recolher todas as pastas de AACCC do curso de Engenharia de Alimentos e lançar no sistema acadêmico ou aprovar no WebGiz.	8		
Membro titular comissões e órgãos colegiados de interesse docente	Quantidade de atividades : 2	Membro da comissão para discussão sobre normas de submissão de TCC, segundo portaria n.250 de 05 de outubro de 2016. Membro Titular do Comitê de Ética em Pesquisa segundo a portaria n.1791 de 10 de outubro de 2016	20		
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 3	Orientação dos alunos: - Abdiel Lurian da Silva Rocha (Engenharia de Alimentos) - Isabel Rédua Cabral (Engenharia de Alimentos) - Gustavo de Castro Luiz (Licenciatura em Ciências Biológicas)	12		
Realização de palestras internas ao campus	Quantidade de palestras : 1	Palestra "Produção e Qualidade de Cachaça e Cerveja" durante a II Semana da Engenharia Agrônômica.	2		
Realização de palestras externas ao campus	Quantidade de palestras : 1	Palestra "Conceitos Básicos da Produção de Cerveja" na II Semana de Engenharia Química no campus Pouso Alegre do OF Sul de Minas.	4		
Atuação enquanto parecerista ad hoc em eventos	Quantidade de eventos : 2	Avaliador de trabalhos na 8ª Jornada Científica do IF Sul de Minas Avaliador de trabalho na VII Mostra de Educação Profissional e Tecnológica do IF de Farroupilha.	2		
Atuação enquanto parecerista ad hoc em projetos de pesquisas	Quantidade de projetos : 1	Avaliador do Projeto: Efeito da corrente elétrica nos componentes físico-químico e nas bactérias presentes no leite, referente ao edital NIPE 01/2016, do campus Machado.	2		
Total de pontos de atividades		198			
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição

Aulas	14	55	5	5	Professor das disciplinas no curso Técnico em Alimentos: - Tecnologia de Bebidas(2 aulas); Professor das disciplinas na Engenharia de Alimentos: - Microbiologia Geral (3 aula); - Metodologia Científica (3 aulas); - Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II (3 aulas); - Tecnologia e Processamento de Bebidas (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					
249.33					