

**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 Inconfidentes  
**Diretoria/Coordenação geral** Sindynara Ferreira  
**Professor(a)** Oswaldo Kameyama  
**Contato(s)** oswaldo.kameyama@ifsuldeminas.edu.br  
**Matrícula SIAPE nº** 2189274  
**Avaliador(a)** Vinicius Ferreira de Souza  
**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 : 3	Atendimento aos alunos no gabinete do docente (Fazenda-Bloco Professores 1º Andar, sala 14) para sanar duvidas referentes as disciplinas ministradas durante o 1º semestre de 2015. O Horário de atendimento foi divulgado e pregado na porta da sala para conhecimento dos alunos: -Segunda das 12 as 13hrs; -Segunda das 16 as 17hrs; -Terça das 12 as 13hrs; Ou em horário extra a combinar com o aluno.	3		
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 3	Projetos: 1) Tratamento de Efluente Líquido de Laticínios por Combinação de Eletrocoagulação e Peróxido de Hidrogênio, edital 05/2013; 2) Equipamentos para tratamento de águas residuárias por eletrocoagulação, edital 06/2013; 3) Laboratório de Tecnologia de Bebidas, edital 16/2014.	21		
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		
Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC)	: Sim	Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC)do 7º semestre de Engenharia de Alimentos.	2		
Publicação de resumo simples em anais de eventos	Quantidade de publicações : 2	Trabalho a seguir serão submetidos a publicação no I Simpósio de Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos, promovido pelo CEFET-RJ - Campus Valença: 1)Avaliação da atividade antimicrobiana de extrato polar e apolar de lichia (Litchi chinensis Sonn.) 2)Estudo do efeito fermentação de grãos de café por bactérias ácido lácticas sobre a qualidade sensorial de bebida formulada a partir desses grãos	2		
<b>Total de pontos de atividades</b>		<b>44</b>			
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição

Aulas	14	55	6	5	Aulas no Curso Técnico Integrado em Alimentos: Metodologia Científica (1 aula), Princípios da Tecnologia de Alimentos (2 aulas) e Tecnologia de Glicídios e Óleos (2 aulas). Aulas na Graduação em Engenharia de Alimentos: Princípios da Engenharia de Alimentos (3 aulas), Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I (3 aulas) e Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III (3 aulas).
<b>Total de pontos por Aulas</b>					<b>51.33</b>
<b>Total de geral de pontos por aulas</b>					<b>51.33</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>95.33</b>					