

**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		
Total de pontos de atividades		44			
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).
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					
95.33					