

**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 / 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) Fernanda Goes da Silva
Status **Relatório Aprovado**

Níveis de ensino que atua Educação básica e técnica
Educação Superior
Regime de trabalho: Dedicção Exclusiva

ATIVIDADES			Pontos
Atividade	Descrição		
Orientação de Estágio Curricular Supervisionado	Quantidade de discentes : 2	Orientação do estágio curricular obrigatório dos seguintes alunos: 1) Lucas Miranda Nunes; 2) Lara de Andrade Oliveira.	2
Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC)	: Sim	Supervisão de Atividades Acadêmico Científico Culturais (AACC) no 8º Semestre de Engenharia de Alimentos	2
Orientação de discente em Programa de Iniciação Científica e Tecnológica Institucional	Quantidade de discentes : 2	Orientação dos discentes bolsistas PIBIC Junior/CNPq Rebeca Costa dos Santos e Pamela Aparecida Richard Zétula no projeto: Efeito do processamento na cristalização da lactose em doce de leite cremoso, segundo o edital 13/2015, consta do itens 4 e 5 do resultado final.	10
Atuação como membro titular do NAPNE, colegiado de curso e NDE	Quantidade de atuações : 2	1) Presidente do colegiado do curso de Engenharia de Alimentos, segundo portaria n.210 de 25/06/2015; 2) Membro do NDE do curso de Engenharia de Alimentos, segundo portaria n. 234 de 28/07/2015.	20
Coordenação de curso presencial	: Curso com integralização em 5 anos e entrada semestral	Coordenador do curso de Engenharia de Alimentos segundo portaria n.1037 D.O.U 25/06/2015	56
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
Coordenação de Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 3	Coordenador dos seguintes projetos cadastrados no NIPE; 1) Tratamento de efluente líquido de laticínios por combinação de eletrocoagulação e peróxido de hidrogênio, edital 05/2013; 2) Equipamento para tratamento de águas residuárias por eletrocoagulação, edital 06/2013; 3) Laboratório de Tecnologia de Bebidas, edital 16/2014.	21

Atendimento regular ao discente	Quantidade de horas : 3	Atendimento as segundas e sextas-feiras das 12 as 13hrs e terças-feiras das 13 as 14hrs, na sala 14 do prédio dos professores na fazenda escola.	3
Atuação como membro titular de Comissões	Quantidade de comissões : 1	Membro da Comissão sobre Sábados Letivos, segundo a portaria n292 de 29 de setembro de 2015	2
Coorientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 1	Coorientação do Trabalho de Conclusão de Curso de Maiara Campos da Silva, intitulado "Verificação da Influência de Diferentes Intensidades de Campos Magnéticos na Fermentação de Cerveja Pilsen" para conclusão do Curso de Engenharia de Alimentos no Centro Universitário Padre Anchieta.	1
Atuação enquanto parecerista ad hoc em projetos de pesquisas	Quantidade de projetos : 1	Avaliador Ad Hoc de projeto de pesquisa submetido ao edital n.24/2014 do IF Sul de Minas - Campus Passos.	1
Atuação enquanto parecerista ad hoc em eventos	Quantidade de eventos : 1	Parecerista na 7ª Jornada Científica do IF Sul de Minas, realizado em 12 de novembro de 2015 em Poços de Caldas - MG	1
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior	Quantidade de participações : 2	Participação na banca de avaliação de TCC para obtenção do diploma de bacharel em Engenharia de Alimentos pelo Centro Universitário Padre Anchieta da aluna Fabiana de Lima. Participação na banca de avaliação de TCC para obtenção do diploma de bacharel em Engenharia Química pelo Centro Universitário Padre Anchieta dos alunos Anderson de Brito e André Ferreira Rinco.	1.2
Coordenação de Comissão Organizadora de Eventos	Quantidade de coordenações : 1	Organização da I Semana Acadêmica de Alimentos, para os cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos, realizada no campus Inconfidentes entre os dias 16 e 18 de setembro de 2015.	2
Total de pontos de atividades			138.2

AULAS

Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas	11	55	5	5	Técnico em Alimentos: Metodologia Científica (1 aula) e Tecnologia de Glicídeos e Óleos (2 aulas), esta última disciplina foi ministrada por mim apenas até o 3º Bimestre, passando à Professora Verônica Soares de Paula Moraes a partir do 4º Bimestre, assim contabilizei a metade da carga horária. Engenharia de Alimentos: Fenômenos de Transporte (3 aulas), Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II (3 aulas) e Tecnologia e Processamento de Bebidas (3 aulas)

Total de pontos por Aulas	40.33
Total de geral de pontos por aulas	40.33

DEMAIS PONTOS		Pontos
Cargo		
Professor(a)		0
Situação		
Em exercício		0

PONTUAÇÃO TOTAL	
178.53	