



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais

PLANO SEMESTRAL DE TRABALHO DOCENTE

Semestre: 2020/1

Campus:	Campus Inconfidentes
Diretoria/Coordenação geral:	João Paulo Rezende
Professor(a):	Oswaldo Kameyama
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	oswaldo.kameyama@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	2189274
Status Plano de Trabalho:	Plano Publicado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	10.18

ATIVIDADES			
Atividade	Quantidade	Descrição	Pontos
Horas de atendimento regular ao discente (art.4º/Portaria 17) (mínimo de 2 períodos de 60 minutos para os Docentes que não estão isentos de aulas por esta Normativa)	2.00	Atendimento as segundas e terças das 12:20 as 13:20	4
Preparação de aula	4.21	Preparação de aula	0
Preparação de aula	1.53	Preparação de aula	0
Coordenação Cursos com integralização em 4,5 a 5 anos e entrada anual	10.11	Coordenador do curso de Engenharia de Alimentos	48
Membro titular de comissões e órgãos colegiados de interesse docente e institucional, Comissão/Comitê de Ética, CONSUP e outros / por atividade	1.38	Membro Titular do Comitê de Ética em Pesquisa	10
Atuação como membro de corpo editorial / periódico	0.92	Membro externo do corpo editorial da Revista Engenho do Centro Universitário Padre Anchieta https://institucional.anchieta.br/editora-unianchieta/publicacoes-online/	4
Revisão ad hoc de artigo científico em periódico / por artigo	0.46	Revisão de Artigos para Revista Food Chemistry	3

Coordenação de Projetos de Extensão sem fomento / por projeto	1.38	Coordenador do Karatê do campus Inconfidentes	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.92	Presidente do Colegiado de Engenharia de Alimentos	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.92	Membro titular do NDE de Engenharia de Alimentos	5
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	3.68	Coordenador dos seguintes laboratórios: - Laboratório de Bebidas; - Laboratório de Processos; - Laboratório de Processos Fermentativos e Tratamento de Resíduos; - Laboratório de Óleos e Gorduras	26
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientador do TCC de Engenharia de Alimentos dos alunos João Ricardo Roncato e Lara Papini	5
Co-orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientador do TCC de Engenharia de Alimentos das alunas Barbara Freitas e Paloma da Silva Alves	2
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientador do TCC de Engenharia de Alimentos da aluna Maria Carolina Araboni Procópio	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientador do TCC de Engenharia de Alimentos da aluna Mirelle Maira Mariano	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientador do TCC de Engenharia de Alimentos da aluna Juliana Martins Braz	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientador do TCC de Engenharia de Alimentos das alunas Nathalia Muller e Maria Eduarda Vilela	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			137.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	4.00	50.00	2	2	Química Orgânica e Bioquímica (1ºano) - 2 aulas Tecnologia de Bebidas (2ºano) - 2 aulas

Aulas em Cursos de Graduação	11.00	50.00	4	4	Metologia Cientifica (1EAL) - 2 aulas Operações Unitária da Industria de Alimentos III (7ºEAL) - 3 aulas Tratamento de Resíduos da Industria de Alimentos (9ºEAL) - 3 aulas Processos Bioquímicos Industriais (9ºEAL) - 3 aulas
Total de pontos atribuídos para aulas:					50.00

RESUMO				
	Tipo	Horas	Pontos	
	Atividades	27.50	137.00	
	Aulas	12.50	50.00	
	Total:	40.00	187.00	

Observações / Justificativas: