



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: 2018/1

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:	Relatório Aprovado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	17.75

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)	4.00	Atendimento para as disciplinas as Segundas e sextas das 12 as 13hrs;Segundas das 9 as 11hrs, na sala 16 do prédio dos professores da Fazenda Escola	8
Preparação de aula	0.58	Preparação de aula	0
Preparação de aula	4.09	Preparação de aula	0
Coordenação Cursos com integralização em 4,5 a 5 anos e entrada anual	7.00	Coordenação do Curso Bacharelado em Engenharia de Alimentos	48
Organizador de Atividades Complementares	0.32	Organizador de AACCs do curso de Engenharia de Alimentos	5
Revisão ad hoc de artigo científico em periódico / por artigo	0.32	Revisor do artigo "Physical-chemical and histological characteristics of PSE (pale, soft, and exudative) turkey meat from a commercial slaughterhouse" para a revista Food Chemistry	3
Membro titular de comissões e órgãos colegiados de interesse docente e institucional, Comissão/Comitê de Ética, CONSUP e outros / por atividade	0.95	Membro Titular do Comitê de Ética em Pesquisa	10
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.64	Membro Titular do Colegiado em Engenharia de Alimentos	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.64	Membro Titular do Colegiado do curso Técnico em Alimentos	5

Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.64	Membro Titular do NDE do curso de Engenharia de Alimentos	5
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.13	Orientação do estágio obrigatórios da aluna Silvia Harumi Endo, cujo termino do estágio ocorreu em 23/12/2017, assim a orientação para elaboração e correção do relatório aconteceu durante o primeiro semestre de 2018.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.13	Orientação do estágio obrigatório da aluna Isabela Lopes de Miranda, cujo termino do estágio ocorreu em 15/12/2017, assim a orientação para elaboração e correção do relatório aconteceu durante o primeiro semestre de 2018.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.13	Orientação do estágio obrigatório do aluno Sidnei Aparecido dos Reis	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.13	Orientação de Estágio Obrigatório da aluna Gizele Cristina Da Costa	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.13	Orientação do estágio obrigatório da aluna Michele Simões Munhoz, cujo termino do estágio ocorreu em 22/12/2017, assim a orientação para elaboração e correção do relatório aconteceu durante o primeiro semestre de 2018.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.13	Orientação do estágio obrigatório da aluna Yolanda Agnelli Corte Campos	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.13	Orientação do estágio obrigatório da aluna Mariana dos Santos Martimiano cujo termino do estágio ocorreu em 09/12/2017, assim a orientação para elaboração e correção do relatório aconteceu durante o primeiro semestre de 2018.	1
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação do Trabalho de Conclusão de Curso da aluna Silvia Harumi Endo no curso de Engenharia de Alimentos	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação do Trabalho de Conclusão de Curso da aluna Aline da Silva Melo no curso de Engenharia de Alimentos	5
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	2.55	Coordenador dos laboratórios: 1 - Laboratório de Processos; 2 - Laboratório de Bebidas 3 - Laboratório de Processos Fermentativos e Tratamento de Resíduos	16
Participação em Projetos de Extensão de fomento externo (agências e empresas) / por projeto	0.95	Participação da Comissão Projeto Conservador da Mantiqueira	7
Revisão ad hoc de artigo científico em periódico / por artigo	0.32	Revisor do artigo "Enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA) based protocol using seeds for detection of five major peanut allergens Ara h 1, Ara h 2, Ara h 3, Ara h 6 and Ara h 8" para a revista Food Chemistry	3
Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação	0.32	Avaliação do Projeto: "Efeito da corrente elétrica nos componentes físico-químicos e nas bactérias presentes no leite", para o Edital NIPE 01/2018 do Campus Machado	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.11	Banca do TCC de Estela Góis Corrêa - Características Físico-Químicas e Sensoriais de pão francês adicionado de farinha de bagoço de malte	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.11	Banca de TCC de Michele Simões Munhoz - Percepção do consumidor sobre o mercado de hortaliças Minimamente Processadas comercializadas nas cidades de Ouro Fino e Bueno Brandão - Minas Gerais	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.11	Banca de TCC de Silmara Jorgina Alves - Estudo físico e químico dos métodos de extração do óleo de polpa de abacate (Persea americana Mill)	2

Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.32	Orientação da Aluna Aline da Silva Melo monitora da disciplina de Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	2
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.32	Orientação da Aluna Silvia Harumi Endo monitora da disciplina de Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III	2
Realização de palestras / por palestra	0.16	Palestra "Submissão de Trabalhos ao Comitê de Ética em Pesquisa" para os alunos do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas.	2
Total de pontos atribuídos para atividades:			146.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	2.00	55.00	1	1	Tecnologia de Bebidas - Curso Técnico em Alimentos (2 aulas)
Aulas em Cursos de Graduação	14.00	55.00	5	5	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I - Engenharia de Alimentos (3 aulas) Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III - Engenharia de Alimentos (3 aulas) Processos Bioquímicos Industriais - Engenharia de Alimentos (3 aulas) Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos - Engenharia de Alimentos (3 aulas) Acompanhamento de Estágio Supervisionado - Engenharia de Alimentos (2 aulas)
Total de pontos atribuídos para aulas:					80.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	25.33	146.00
	Aulas	14.67	80.00
	Total:	40.00	226.00

Observações / Justificativas: