



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: 2018/2

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):	13.37

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 discente as quartas-feiras das 13 as 16hrs e sextas-feiras das 12 as 13hrs, na sala 16 do prédio dos professores na fazenda escola	8
Preparação de aula	0.70	Preparação de aula	0
Preparação de aula	4.18	Preparação de aula	0
Coordenação Cursos com integralização em 4,5 a 5 anos e entrada anual	8.36	Coordenador do Curso de Engenharia de Alimentos	48
Organizador de Atividades Complementares	0.38	Organizador das Atividades Complementares do Curso de Engenharia de Alimentos	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação do TCC de Silvia Harumi Endo	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação de TCC de Aline da Silva Melo	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação de TCC de Gustavo Castro	5
Revisão ad hoc de artigo científico em periódico / por artigo	0.38	Revisor de Artigo Científico: Pro-oxidant and Lifespan Extension Effects of Caffeine and Related Methylxanthines in Caenorhabditis elegans na Revista Food Chemistry	3
Publicação de trabalho completo em anais de evento sem classificação Qualis/Capes - nacional/internacional / por publicação	0.76	Publicação de Trabalho no Semaeng - Unesp	4
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.76	Presidente do Colegiado do curso de Engenharia de Alimentos	5

Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.76	Membro Titular do Colegiado do Curso Técnico em Alimentos	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.76	Membro do NDE do curso de Engenharia de Alimentos	5
Atuação como responsável por Unidade Produtiva de Ensino, Pesquisa e Extensão	3.04	Coordenador dos seguintes laboratórios: - Laboratório de Bebidas - Laboratório de Processos - Laboratório de Processos Fermentativos e Tratamento de Resíduos	26
Membro titular de comissões e órgãos colegiados de interesse docente e institucional, Comissão/Comitê de Ética, CONSUP e outros / por atividade	1.14	Membro Titular do Comitê de Ética em Pesquisa	10
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.15	Orientação do Estágio Obrigatório de Isabela Miranda do curso de Engenharia de Alimentos	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.15	Orientação do Estágio Obrigatório de Joao Miguel Apolinario Galera do curso de Engenharia de Alimentos	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.15	Orientação do Estágio Obrigatório de Paula Puggina Carneiro do curso de Engenharia de Alimentos	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.15	Orientação de Estágio Obrigatório de Aline da Silva Melo do curso de Engenharia de Alimentos	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.15	Orientação de Estágio Obrigatório do aluno Pedro Henrique da Silva do curso de Engenharia de Alimentos	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.15	Orientação do Estágio Obrigatório do aluno Sidnei Aparecido dos Reis do curso de Engenharia de Alimentos	1
Revisão ad hoc de artigo científico em periódico / por artigo	0.38	Revisor de Artigo Científico: Identifying an isoflavone from the roots of Pueraria lobata as a potent tyrosinase inhibitor na Revista Food Chemistry	3
Prestação de Serviço, Consultoria, Assessoria, Parecer, Perícia institucional / por atividade	0.38	Avaliação de curso superiores para a revista Guia do Estudante, sem remuneração.	3
Co-orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Co-Orientação do TCC de Kiane Cristina Visconcin	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.13	Banca de TCC de Julia Bazani	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.13	Membro da Banca de Avaliação do TCC de Isabela Lopes de Miranda	2
Total de pontos atribuídos para atividades:			152.00

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	2 aulas - Tecnologia de Bebidas - Técnico Integrado em Alimentos

Aulas em Cursos de Graduação	12.00	55.00	4	4	3 aulas - Microbiologia Básica - 4º período Engenharia de Alimentos 3 aulas - Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II - 6º Período Engenharia de Alimentos 3 aulas - Metodologia Científica - 6º período Engenharia de Alimentos 3 aulas - Tecnologia e Processamento de Bebidas - 8º Período Engenharia de Alimentos
Total de pontos atribuídos para aulas:					51.33

RESUMO				
	Tipo	Horas	Pontos	
	Atividades	27.17	152.00	
	Aulas	12.83	51.33	
	Total:	40.00	203.33	

Observações / Justificativas: