



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: 2017/1

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):	14.87

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 para disciplinas ministradas as terças e sextas das 12 as 13hrs; atendimento para coordenação as terças das 15 as 17hrs e sextas das 9 as 11hrs, ambos atendimentos na sala 16 do gabinete de docentes, no prédio de professores na fazenda escola. Horário divulgado por e-mail, em sala de aula, para supervisão pedagógica e pregando na porta da sala	8
Preparação de aula	0.63	Preparação de aula	0
Preparação de aula	4.42	Preparação de aula	0
Coordenação Cursos com integralização em 4,5 a 5 anos e entrada anual	7.58	Coordenador do Curso Bacharelado em Engenharia de Alimentos, segundo a portaria n.1037 D.O.U. 25 de junho de 2015.	48
Co-orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Co-orientação do TCC da aluna Kiane Visconcin, do curso Bacharelado em Engenharia Agrônômica	2
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação do TCC dos Alunos: Abdiel Lurian da Silva Rocha e Isabel Rédua Cabral do curso Bacharelado em Engenharia de Alimentos	5
Organizador de Atividades Complementares	0.34	Organizador das Atividades Complementares de todo o curso de Engenharia de Alimentos e Orientador de Atividades Complementares da turma do 1º período de Engenharia de Alimentos	5
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.14	Orientação de Estágio Curricular Obrigatório dos alunos: - Silvia Harumi Endo; - Júlia Bazani Rosa; - Fernanda Maria de Souza - Bruna Guedes de Melo	1

Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	2.76	Coordenador: 1 - Laboratórios de Bebidas; 2 - Laboratório de Processos; 3 - Laboratório de Processos Fermentativos e Tratamento de Resíduos.	16
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.69	Presidente do Colegiado do curso Bacharelado em Engenharia de Alimentos; Membro Titular do NDE do curso Bacharelado em Engenharia de Alimentos e Membro Titular do Colegiado do curso Técnico em Alimentos	5
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.12	Participação na Banca de Avaliação do TCC de Clara Gonçalves de Pontes, para obtenção do título de bacharel em Engenharia de Alimentos	2
Participação como discente em curso de mestrado, doutorado ou pós-doutorado, Stricto sensu, com flexibilização de horário	2.76	Doutorado em Engenharia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas	16
Membro titular de comissões e órgãos colegiados de interesse docente e institucional, Comissão/Comitê de Ética, CONSUP e outros / por atividade	1.03	Membro do Comitê de Ética em Pesquisa	10
Atuação como membro titular de Comissões designadas por portaria da direção geral do campus / por atuação	0.17	Membro da Comissão e Revisão das Normas de Elaboração de Trabalhos de Conclusão de Curso do Campus Inconfidentes	2
Atuação como parecerista ad hoc em projetos de pesquisas / por atuação	0.34	Parecerista no projeto de pesquisa: DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA ELABORADA COM SORO DE IOGURTE GREGO, segundo o edital n.01/2017 do NIPE Campus Machado.	2
Prestação de Serviço, Consultoria, Assessoria, Parecer, Perícia institucional / por atividade	0.34	Participação como parecerista dos cursos de Engenharia de Alimentos da Avaliação de Cursos Superiores do Guia do Estudante (GE) 2017.	3
Total de pontos atribuídos para atividades:			125.00

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 e Processamento de Bebidas
Aulas em Cursos de Graduação	14.00	55.00	5	5	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I - 5ºEAL (3 aulas) Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III - 7ºEAL (3 aulas) Processos Bioquímicos Industriais - 9ºEAL (3 aulas) Tratamento de Resíduos da Indústria de Alimentos - 9ºEAL (3 aulas) Acompanhamento de Estágio Supervisionado Obrigatório - 10ºEAL (2 aulas)
Total de pontos atribuídos para aulas:					80.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	25.33	125.00
	Aulas	14.67	80.00
	Total:	40.00	205.00

Observações / Justificativas: