



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: 2019/2

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: Dedicção Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD): 23.78

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	Terças das 12 as 13hrs Quintas das 12 as 13hrs	4
Preparação de aula	0.76	Preparação de aula	0
Preparação de aula	3.55	Preparação de aula	0
Coordenação Cursos com integralização em 4,5 a 5 anos e entrada semestral	6.65	Coordenador do Curso de Engenharia de Alimentos. OBS Foi estipulado pela reitoria que o coordenador deve disponibilizar no mínimo 10 horas para a coordenação por semana (4 para atendimento e 6 para outras atividades), neste relatório aparece menos de 10 horas.	56
Orientação de discentes em mobilidade estudantil por discente	0.06	Juliana Martins Braz - Mobilidade no México	1
Orientação de discentes em mobilidade estudantil por discente	0.06	Paloma da Silva Alves - Mobilidade no Peru	1

Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Pedro Henrique da Silva - Engenharia de Alimentos	5
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Daniele Alana do Prado e Thaina Pereira - Engenharia de Alimentos	5
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.11	Heloisa Bechelli - Engenharia de Alimentos. De 08/07 a 19/07	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.11	Rauany de Oliveira dos Reis - Técnico em Alimentos. De 06/07 a 17/08	1
Atuação como membro de corpo editorial / periódico	0.55	Membro do corpo editorial da Revista Engenho. http://www.portal.anchieta.br/revistas-e-livros/engenho/sobre_revista.html	4
Atuação como responsável pela área científica para avaliação de trabalhos em eventos / por evento	0.55	Diretor de Modalidade da Jornada Científica 2019 do IF Sul de Minas	5
Participação em bancas de avaliação de trabalhos de apresentação, em formato pôster, em eventos técnico-científicos / por evento	0.14	Avaliação presencial (poster) de trabalhos da Jornada Científica 2019 do IF Sul de Minas	2
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.14	Avaliador de Trabalhos para Jornada Científica 2019 do IF Sul de Minas	1
Publicação de trabalho completo em anais de evento sem classificação Qualis/Capes - local/regional / por publicação	0.42	Publicação de Trabalho "Aceitação Sensorial de Patê de Tofu" na Jornada Científica 2019 do IF Sul de Minas	3
Publicação de trabalho completo em anais de evento sem classificação Qualis/Capes - local/regional / por publicação	0.42	Publicação de Trabalho: Mercado de Cerveja Artesanal na Jornada Científica 2019 do IF Sul de Minas	3

Publicação de trabalho completo em anais de evento sem classificação Qualis/Capes - local/regional / por publicação	0.42	Publicação de Trabalho: Biscoito tipo cookie adicionado de Farinha de Amora; na Jornada Científica 2019 do IF Sul de Minas	3
Publicação de trabalho completo em anais de evento sem classificação Qualis/Capes - local/regional / por publicação	0.42	Publicação de Trabalho: Textura e Cor em Biscoito de Nata com adição de farinha de maracujá na Jornada Científica 2019 do IF Sul de Minas	3
Publicação de trabalho completo em anais de evento sem classificação Qualis/Capes - local/regional / por publicação	0.42	Publicação de Trabalho: Proteínas e Fibras em pão elaborado com mix de farinha de trigo e inhame na Jornada Científica 2019 do IF Sul de Minas	3
Publicação de trabalho completo em anais de evento sem classificação Qualis/Capes - local/regional / por publicação	0.42	Publicação de Trabalho: EFEITOS REDUÇÃO DE CLORETO DE SÓDIO NA REOLOGIA DE REQUEIJÃO CREMOSO na Jornada Científica 2019 do IF Sul de Minas	3
Publicação de trabalho completo em anais de evento sem classificação Qualis/Capes - local/regional / por publicação	0.42	Publicação de Trabalho: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BATATAS AO MOLHO DE CARNE PELO PROCESSO PASTEURIZAÇÃO na Jornada Científica 2019 do IF Sul de Minas	3
Participação em bancas de avaliação de trabalhos de apresentação, em formato pôster, em eventos técnico-científicos / por evento	0.14	Publicação de Trabalho: Desenvolvimento de Cerveja tipo Ale adicionada de Gengibre e Wassabi na Jornada Científica 2019 do IF Sul de Minas	2
Coordenação de Comissão Organizadora de Eventos / por coordenação	0.69	Organizador de Semana Acadêmica de Alimentos	6
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	2.22	Coordenador dos Seguintes Laboratórios: - Processos; - Bebidas; - Óleos e Gorduras; - Processos Fermentativos e Tratamento de Resíduos	16
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.55	Presidente do Colegiado de Engenharia de Alimentos	5

Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.55	Membro do NDE de Engenharia de Alimentos	5
Atuação membro suplente de Colegiado de Curso e NDE / por atuação (art. 49 Resol.119/2016)	0.00	Membro Suplente do Colegiado do Curso Técnico em Alimentos	2.5
Membro titular de comissões e órgãos colegiados de interesse docente e institucional, Comissão/Comitê de Ética, CONSUP e outros / por atividade	0.83	Membro Titular do Comitê de Ética em Pesquisa	10
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientação do TCC dos alunos João Ricardo Roncato e Lara Papini Batista no curso de Engenharia de Alimentos	5
Participação em bancas de avaliação de trabalhos de apresentação, em formato pôster, em eventos técnico-científicos / por evento	0.14	Membro da banca de avaliação de Trabalhos apresentador oralmente na 11ª Jornada Científica do IFSULDEMINAS	2
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.11	Helôisa Bechelli - Engenharia de Alimentos. De 14/03 a 04/07	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.11	Leticia Queli Garcia - Engenharia de Alimentos. De 05/08 a 06/09	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.11	Nayuri Andrade Amatio - Técnico em Alimentos. De 08/07 a 12/07	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.11	Natalia Couto Floriando - Engenharia de Alimentos. De 16/07 a 25/09	1
Realização de palestras / por palestra	0.14	Palestrante no evento III Encontro Nacional de Turismo, Gastronomia e Criatividade, em São Lourenço - MG. Título da palestra: Conceitos Teóricos e Básicos para produção de cerveja artesanal em casa	2
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Mariana Costa do Amaral Reis - Engenharia de Alimentos	5

Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.10	Banca do TCC da aluna Natália do Couto Floriano - Engenharia de Alimentos	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.10	Banca de TCC da aluna Thainá Nunes Laterça - Engenharia de Alimentos	2
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.10	Banca de TCC da Aluna Ana Flávia Crispim Mariano - Engenharia de Alimentos	2
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.28	Maria Carolina Procópio - Operações Unitárias da Indústria de Alimentos II para Engenharia de Alimentos	2
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.28	Maria Eduarda Vilela e Mirele Mariano - Microbiologia Geral para Engenharia de Alimentos	2
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	0.28	Amanda Cristina Silva Rosa e Nathália Moraes Ribeiro Muller - Processamento de Leites II para o curso Técnico em Alimento Integrado ao Ensino Médio	2
Total de pontos atribuídos para atividades:			183.50

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	3.00	55.00	2	2	Processamento de Leites II (3 aulas) - Turmas 3º ano do Técnico em Alimentos até do dia 23 de outubro de 2019, Tecnologia de Bebidas (2 aulas) - Turma 2º ano do Técnico em Alimentos do 4 bimestre
Aulas em Cursos de Graduação	14.00	55.00	6	6	Aulas para Engenharia de Alimentos: 4ºEAL - Microbiologia Geral (3 aulas) 6ºEAL - Metodologia Científica (3 aulas) 6ºEAL - Operações Unitárias da Indústria de Alimentos II (3 aulas) 8ºEAL - Tecnologia e Processamento de Bebidas (3 aulas) 6ºEAL - Conservação de Alimentos (3 aulas) a partir do dia 23 de outubro de 2019, substituindo a professora Flavia de Licença 6ºEAL - Química de Alimentos I (3 aulas) por 4 semanas entre os dias 28 de outubro e 11 de novembro em substituindo a prof. Mariana de licença.
Total de pontos atribuídos para aulas:					80.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	24.42	183.50
	Aulas	15.58	80.00
	Total:	40.00	263.50

Observações / Justificativas:

