



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: 2017/2

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):	12.54

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 disciplinas Terças e quintas das 12 as 13hrs Atendimento da coordenação de curso segundas das 8 as 11hrs	8
Preparação de aula	0.69	Preparação de aula	0
Preparação de aula	4.13	Preparação de aula	0
Coordenação Cursos com integralização em 4,5 a 5 anos e entrada semestral	9.01	Coordenador do curso de Engenharia de Alimentos segundo a portaria n.1037 D.O.U. 25/06/2015	56
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) por TCC (art.4º/Portaria 17)	0.00	Orientador do Trabalho de Conclusão de Curso do aluno Abdiel Lurian da Silva Rocha - Engenharia de Alimentos	5
Organizador de Atividades Complementares	0.38	Organizador de Atividades Complementares da turma do 2º período de Engenharia de Alimentos	5
Atuação como coordenador de área, laboratórios e museus	3.00	Coordenado dos seguintes Laboratórios: 1 - Laboratório de Processos 2 - Laboratório de Processos Fermentativos e Tratamento de Resíduos 3 - Laboratório de Bebidas	16
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.75	Atuação como membro titular do Colegiado do Curso Técnico em Alimentos	5
Membro titular de comissões e órgãos colegiados de interesse docente e institucional, Comissão/Comitê de Ética, CONSUP e outros / por atividade	1.13	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	Orientador do Trabalho de Conclusão de Curso da aluna Isabel Rédua Cabral - Engenharia de Alimentos	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.75	Presidente do colegiado de Engenharia de Alimentos	5
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	0.75	Membro Titular do NDE do curso de Engenharia de Alimentos	5
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior / por participação	0.13	Participação da Banca de TCC de Cléo Martinez Simões	2
Participação em Projetos de Extensão de fomento externo (agências e empresas) / por projeto	1.13	Projeto Conservador da Mantiqueira	7
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.15	Orientação do estágio do aluno: Abdiel Lurian da Silva Rocha	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.15	Orientação do estágio da aluna: Anna Carolina Bachar de Holanda	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.15	Orientação do estágio do aluno: Lucas Miranda Nunes	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.15	Orientação do estágio da aluna: Michely Harumi Miyamoto	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.15	Orientação do estágio da aluna: Yolanda Agnelli Corte Campos	1
Atuação como membro de Comissão Organizadora de Eventos / por atuação	0.56	Membro da Comissão Organizadora da "I SIMPÓSIO SUL MINEIRO DE ALIMENTOS E III SEMANA ACADÊMICA DE ALIMENTOS	3
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	2.00	55.00	1	1	Tecnologia de Bebidas - Técnico Integrado em Alimentos
Aulas em Cursos de Graduação	12.00	55.00	4	4	3 aulas - Microbiologia Geral - Engenharia de Alimentos 3 aulas - Metodologia Científica - Engenharia de Alimentos 3 aulas - Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II - Engenharia de Alimentos 3 aulas - Tecnologia e Processamento de Bebidas - Engenharia de Alimentos
Total de pontos atribuídos para aulas:					51.33

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	27.17	137.00
	Aulas	12.83	51.33
	Total:	40.00	188.33

Observações / Justificativas: