Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - *Campus* Sertão

Plano de Trabalho Docente 2019/1

PROFESSORA: Susana Pereira de Jesus	
ÁREA DE CONHECIMENTO: Alimentos (Engenharia e Tecnologia de Alimentos)	
CATEGORIA: Magistério do EBTT	REGIME DE TRABALHO: ( ) 20h ( ) 40h (**X**) DE

Aulas

	Disciplina	Curso	C.H.
1	Tecnologia de Cereais e Panifícios	Tecnologia em Alimentos – 5ºS	4h
2	Tecnologia de Óleos e Gorduras	Tecnologia em Alimentos – 5ºS	2h
3	Química III (3º ano)	Técnico em Manutenção e Suporte em Informática (TMSI) integrado ao Ensino Médio	3h
4	Química II (2º ano)	Técnico em Agropecuária (TAG) integrado ao Ensino Médio – Turma 23	2h
5	Química I (1º ano) – Progressões Parciais	TAG e TMSI integrados ao Ensino Médio	1h

Atividades Complementares de Ensino

1 – Preparação Didática: 9h

2 – Atendimento ao Aluno: 5h

3 – Orientação de Alunos: 2h
*TCC – Tecnologia em Alimentos – 2 alunos: Ezequiel dos Santos e Viviane Michelon

4 – Participação em Reuniões Pedagógicas: 0,5h

5 – Projetos de Ensino: 5h
*Coordenação do Projeto "Oficinas Preparatórias de Química para o ENEM: Revisão de Conteúdos e Aprimoramento de Competências" – Edital IFRS nº82/2018 – SIGProj N°327169.1823.328673.11032019.
*Colaboração no Projeto "Monitoria de Química para o Ensino Técnico Integrado ao Ensino Médio" – Edital IFRS nº82/2018 – SIGProj N°326066.1823.81859.01032019.

Atividades de Pesquisa

*Coordenação do Projeto "Potencial de Aplicação da Farinha de Sorgo no Desenvolvimento de Biscoitos sem Glúten" – Edital IFRS Nº91/2018[1].

Atividades de Extensão

Atividades Administrativas

Conselho, Colegiado, Comitê, Comissão, Direção, Coordenação e outros	Portaria
Comissão de Gerenciamento de Ações de Extensão (CGAE)	Nº 407/2018
Coordenação do NIEPE de Ciências Químicas e de Alimentos (CQA)	Nº 265/2017
Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Nº 136/2018
Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Nº 127/2018
Colegiado do Curso Técnico em Agropecuária (TAG) integrado ao Ensino Médio	Nº 134/2018
Colegiado do Curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática (TMSI) integrado ao Ensino Médio	2019[2]

Susana Pereira de Jesus
Docente

Clever Variani
Coordenador Geral de Ensino
IFRS - Campus Sertão
Portaria 38/2017
Coordenador Geral de Ensino

Diretor de Ensino

ROBERTO VALMORBIDA DE AGUI
Diretoria De Ensino
IFRS - Campus Sertão
Portaria: 40/2016

[1] Projeto em fase de elaboração e submissão da proposta (número de protocolo ainda não disponível).
[2] Ingresso no Colegiado do TMSI foi em 2019/1, sendo que a respectiva portaria de atualização ainda não foi publicada.

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - *Campus* Sertão

TABELA DE DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA SEMANAL – IFRS – *CAMPUS* SERTÃO – 2019/1

PROFESSORA: SUSANA PEREIRA DE JESUS	
ÁREA DO CONHECIMENTO: Alimentos (Engenharia e Tecnologia de Alimentos)	
CATEGORIA: Magistério do EBTT	**REGIME DE TRABALHO:** ( ) 20h ( ) 40h (**X**) DE

Dia da Semana	Atividade	Hora de Início	Hora de Término	Local (Bloco, sala)
Segunda-feira	Preparação Didática	8h	12h	Locais diversos
	Química III (3º ano – TMSI)	13h	15h	Bloco A1 – Sala A103
	Projeto de Pesquisa	15h	17h	Bloco A1 – LATAE*
Terça-feira	Preparação Didática	13h	14h	Locais diversos
	Química II (2º ano – TAG – T23)	15h	17h	Bloco A1 – Sala A104
	Atendimento ao Aluno	17h	20h	Bloco A1 – LATAE*
	Orientações de Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC)	21h	23h	Locais diversos
Quarta-feira	Projetos de Ensino	12h	16h	Locais diversos
	Química I – Progressões Parciais (1º ano – TAG e TMSI)	17h	18h	Bloco A1 – LATAE* ou Sala A106
	Projetos de Ensino	18h	19h	Bloco A1 – LATAE*
	Tecnologia de Óleos e Gorduras (5ºS – Tecnologia em Alimentos)	19h	21h	Bloco 13 – Sala 1306
Quinta-feira	Projeto de Pesquisa	14h	15h	Locais diversos
	Química III (3º ano – TMSI)	15h	16h	Bloco A1 – Sala A103
	Atendimento ao Aluno	17h	19h	Bloco A1 – LATAE*
	Tecnologia de Cereais e Panifícios (5ºS – Tecnologia em Alimentos)	19h	23h	Bloco 13 – Sala 1306
Sexta-feira	Preparação Didática	8h	12h	Locais diversos
	Reuniões (Pedagógicas, CGAE, Colegiados, NDE, NIEPE e outras)	13h	17h	Locais diversos

* LATAE: Laboratório de Tratamento de Águas e Efluentes.

Susana Pereira de Jesus