

**Resolução nº 82 de 2011 - CONSUP**

**Anexo I**

**Plano de Trabalho Docente  
Semestre 2019/1**

<b>PROFESSOR (A): André Rosa Martins</b>	
ÁREA DE CONHECIMENTO: Ciência e Tecnologia de Alimentos	
CATEGORIA: (x) Magistério do EBTT ( ) Magistério do ES	REGIME DE TRABALHO: ( ) 20h ( ) 40h (x) DE ( ) Visitante

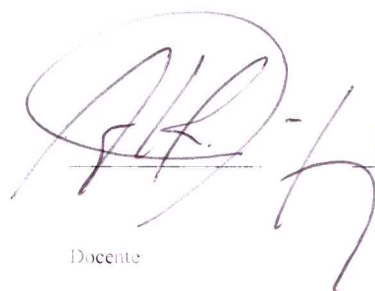
<b>Aulas</b>			
	<b>Disciplina</b>	<b>Curso</b>	<b>C.H.</b>
1	QUI 102 – Metrologia e Estatística	Técnico em Química	03
2	PAO 204 – Massas Fermentadas II	Técnico em Panificação	04
3	QUI 404 – Tecnologia Águas e Efluentes	Técnico em Química	03
4	UAC 083 – Tecnologia Química	Licenciatura em Ciências da Natureza	04

<b>Atividades Complementares de Ensino</b>	
Preparação didática (conforme art 12 § 2º + art 13)	11h semanais
Atendimento a alunos (conforme art. 12 § 4º) (**)	5h semanais
Orientação de alunos	2h semanais


<b>Atividades de Pesquisa</b>	
Grupo de pesquisa em Produção Alimentícia (IFRS – Porto Alegre)	2h semanais

<b>Atividades de Extensão</b>	

<b>Atividades Administrativas</b>	
<b>Conselho, Colegiado, Comitê, Comissão, Direção, Coordenação e outros.</b>	
Conselho de Campus	1h semanal
Conselho Superior do IFRS	1h semanal
Representação local da CPPD	2h semanais
Reuniões da Área Acadêmica e dos Cursos Técnicos	2h semanais

  
 \_\_\_\_\_  
 Docente

  
 \_\_\_\_\_  
 Coordenador

  
 \_\_\_\_\_  
 Diretor

IFRS - Campus Porto Alegre

**Plano de Trabalho Docente 2019/1**

PROFESSOR: Andrea Bordin Schumacher

ÁREA DE CONHECIMENTO: *Ciência e tecnologia de Alimentos*

CATEGORIA:

REGIME DE TRABALHO:

Magistério do EBTT

20h  40h  DE

Magistério do ES

visitante

**Aulas**

	Disciplina	Curso	C.H.
	PAO 202 Pastificio e Biscoitaria	Técnico em Panificação	2
	PAO 302 Alimentos para fins especiais	Técnico em Panificação	4
	QUI306 Tecnologia de Alimentos	Técnico em Química	4

**Atividades Complementares de Ensino**

	Atividade	C.H.
	Preparação de Aulas	9
	Atendimento a alunos	4
	Orientação de alunos	5
	Projeto de desenvolvimento de novos produtos alimentícios para fins especiais - contraturno	5

**Atividades de Pesquisa**

	Atividade	C.H.

**Atividades de Extensão**

	Atividade	C.H.

Projeto: Meditação no IFRS Porto Alegre

3

**Atividades Administrativas**

Portaria	Conselho, Colegiado, Comitê, Comissão, Direção, Coordenação e outros	C.H.
	Reuniões da Área Acadêmica, Colegiado e Núcleo	2
373/2017	Revisão do PPC do Curso Técnico em Panificação	1
112/2018	Gestora do contrato do bar	1

CH total 40

*Andrea Bordin Schumacher*

Docente

*Roberto*

Coordenador

*Marcelo Schumacher*

Diretor

**IFRS - Campus Porto Alegre**  
**Plano de Trabalho Docente 2019/1**

PROFESSOR: Cristina Simões da Costa

ÁREA DE CONHECIMENTO:

CATEGORIA:

( X ) Magistério do EBTT

( ) Magistério do ES

REGIME DE TRABALHO:

( ) 20h ( ) 40h ( X ) DE

( ) visitante

**Aulas**

	<b>Disciplina</b>	<b>Curso</b>	<b>C.H.</b>
1	PAO 101 – Boas Práticas	Técnico em Panificação	2
2	PAO 105 - Química Básica	Técnico em Panificação	2
3	PAO 201 - Bioquímica de Alimentos	Técnico em Panificação	2
4	PAO-301 - Nutrição	Técnico em Panificação	2

**Atividades Complementares de Ensino**

	<b>Atividade</b>	<b>C.H.</b>
	Preparação de Aulas	8
	Atendimento a alunos	4
	Orientação de alunos	4
	Projeto de Ensino Promoção do Ensino de Boas Práticas através da implementação do Manual de Boas Práticas nos Laboratórios de Panificação e Confeitaria do IFRS-Campus Porto Alegre submetido ao Edital de bolsas de ensino IFRS -Nº82/2018	10

**Atividades de Pesquisa**

	<b>Atividade</b>	<b>C.H.</b>
	Coordenação do Grupo de Pesquisa Produção Alimentícia	2

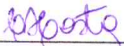
**Atividades de Extensão**

	<b>Atividade</b>	<b>C.H.</b>
--	------------------	-------------

**Atividades Administrativas**

<b>Portaria</b>	<b>Conselho, Colegiado, Comitê, Comissão, Direção, Coordenação e outros</b>	<b>C.H.</b>
	Reuniões da Área Acadêmica, Colegiado	1
294/2018	Comissão de Avaliação e Gestão de Ações de Ensino (CAGE)	1
394/2018	Coordenação da Área de Ciência e Tecnologia de Alimentos	2

**CH total 40**

  
Cristina Simões da Costa

  
Coordenador

\_\_\_\_\_  
Diretor

IFRS - Campus Porto Alegre  
**Plano de Trabalho Docente 2019/1**

PROFESSOR: Dirce Meinen Taschetto  
 ÁREA DE CONHECIMENTO: Alimentos

CATEGORIA:

Magistério do EBTT

Magistério do ES

REGIME DE TRABALHO:

20h  40h  DE

visitante

**Aulas**

	Disciplina	Curso	C.H.
1	Massas Não Fermentadas I	Técnico de Panificação	4
1	Massas Não Fermentadas II	Técnico de Panificação	4
1	Decoração de Produtos	Técnico de Panificação	4

**Atividades Complementares de Ensino**

Atividade	C.H.
Preparação didática	10
Atendimento ao aluno	9
Orientação de alunos - Atividades de orientação de estágio	9

**Atividades de Pesquisa**

Atividade	C.H.

**Atividades de Extensão**

Atividade	C.H.

**Atividades Administrativas**

Portaria	Conselho, Colegiado, Comitê, Comissão, Direção, Coordenação e outros	C.H.

CH total 40

*Dirce Meinen Taschetto*  
 Docente

*6/10/19*  
 Coordenador

*Haroldo Schmitz*  
 Diretor