

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL
DIREÇÃO GERAL

PORTARIA Nº 114 DE 15 DE MARÇO DE 2018

A Diretora Geral do **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**, no uso da competência que lhe foi delegada pela Portaria Nº 460, de 20/08/2015, publicada no DOU de 20/08/2015, resolve:

LOCALIZAR a servidora Maria Cláudia Soares Cruz Coelho, matrícula **SIAPE 2488414**, ocupante do cargo de Professora EBTT, exercendo suas atividades na Direção de Ensino do Campus Petrolina Zona Rural:

Descrição sumária das atividades	Local de Trabalho	Tempo Mensal (Horas)
<p>Desinfecção de instalações rurais(caiação, flambagem, fumigação, pulverização). Limpeza das sujeiras grossas aderidas, desinfecção com vários métodos e reagentes.</p> <p>Coleta e análises de materiais(sangue, fezes, urina, leite e líquido ruminal)</p> <p>Coleta de material como sangue, urina, fezes, líquido ruminal e leite, para demonstrar como deve ser realizado e enviado ao laboratório e utilizados em pesquisas científicas.</p> <p>Análise de fezes para verificação de endoparasitoses, principalmente, em caprinos e ovinos.</p> <p>Aplicação de vacinas e medicamentos em animais(aplicação oral, endovenosa, intramuscular, tópica, intramamária, etc).</p> <p>Aplicação de antibióticos, antiinflamatórios, vacinas vivas e atenuadas por diversas vias de aplicação.</p> <p>Pequenas cirurgias (retirada de abscessos, descorna de abscessos, descorna e orquiectomia). Anatomia e fisiologia animal utilização de peças anatômicas congeladas e/ou conservadas em formol provenientes de animais abatidos. Peças anatômicas adquiridas em matadouros para aulas práticas de fisiologia animal e alimentação animal. Atividades práticas nos setores de zootecnia decorrentes do manejo geral dos animais.</p>	<p>Direção de Ensino</p>	<p>40 Horas</p>
<p>Análises microbiológicas de alimentos (bactérias e fungos). Coleta e análise de alimentos para pesquisa e contagem de bactérias(total, coliformes, salmonela e estafilococcus) e fungos (bolores e leveduras) que contaminam os alimentos destinados para o consumo humano.</p> <p>Análises físico-química de alimentos, análises de umidade, proteína, lipídios, minerais, carboidratos, acidez dornic e outros nutrientes que compoem alimentos destinados ao consumo humano. Vice coordenação do laboratório de controle de qualidade de alimentos.</p>		<p>20 Horas</p>

RECEBIDO
26/03/18
Por: *Dion Alex*
Dion Alex de Souza Barbosa
Chefe do Setor de Gestão de Pessoas
Mat. SIAPE 1106230
IF Sertão Pernambuco
Campus Petrolina Zona Rural

[Handwritten mark]

Análise bromatológica de alimentos destinados à alimentação animal. Análise bromatológica de fezes. Análise de materia seca; analise de nitrogenio, análise de lipidios, principais análises para determinação da composição bromatológica de alimentos destinados à nutrição animal.	20 Horas
CARGA HORÁRIA TOTAL MENSAL:	80 horas



Jane Oliveira Perez
Diretora Geral

Campus Petrolina Zona Rural
Portaria N° 460, DOU de 20/08/2015

Jane Oliveira Perez
Diretora Geral
Portaria n°460 de 20/08/2015
Sertão Pernambucano
IF Campus Petrolina Zona Rural

RECEBIDO
16/03/18
Por: *Dm Alex*

Dion Alex de Souza Barbosa
Chefe do Setor de Gestão de Pessoas
Mat SIAPE 1106230
Sertão Pernambucano
IF Campus Petrolina Zona Rural