



RELATÓRIO DE ATIVIDADE DOCENTE
ANO: 2020

DOCENTE	Gabrieli Oliveira Folador
CURSO	Engenharia de Alimentos
DEPARTAMENTO	Departamento de Engenharia de Alimentos (DENGEA)
CAMPUS UNIVERSITÁRIO	Ariquemes
TITULAÇÃO	Doutorado
REGIME DE TRABALHO	40 h – DE
CLASSE	Adjunto
TURNO DE TRABALHO	INTEGRAL

1. ATIVIDADE DE ENSINO – GRADUAÇÃO (1,0 pontos por disciplina – máximo de 20 pontos)

1.1. MINISTRAÇÃO DE AULAS

DISCIPLINAS DE GRADUAÇÃO	CURSO	CARGA HORÁRIA/CRÉDITOS	PERÍODO
Bioquímica de Alimentos	Engenharia de Alimentos	60/3	2020/2

2. ATIVIDADES DE ENSINO – PÓS-GRADUAÇÃO (1,0 pontos por disciplina – máximo de 05 pontos)

2.1. MINISTRAÇÃO DE AULAS

DISCIPLINAS DE PÓS-GRADUAÇÃO	CURSO	CARGA HORÁRIA/CRÉDITOS	PERÍODO
Pós-colheita, processamento e tecnologia de frutos e hortaliças cultivadas na Amazônia	Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas Amazônicos – PPGAA Mestrado em Agroecossistemas Amazônicos	45/3	2020/2

3. ORIENTAÇÕES (0,5 pontos por Orientação Graduação – máximo de 05 pontos; 1,0 ponto por orientação em Pós-graduação *Stricto sensu* – máximo 5 pontos).

NOME DO ALUNO	TCC	PIBEX	PIBIC	PÓS-GRADUAÇÃO	Situação (c) concluída (a) Em curso
---------------	-----	-------	-------	---------------	---



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



LUCIMAR COSTA DE SALES			X		c
Natália Alves Campos	X				a

4. PROJETO DE PESQUISA APROVADO NO ÂMBITO DO DEPARTAMENTO (1,0 ponto por projeto, máximo de 10)

TÍTULO	FUNÇÃO	ÓRGÃO FINANCIADOR	INÍCIO: MÊS/ANO	FIM: MÊS/ANO	Nº HORAS SEMANAIS	SITUAÇÃO (A)ATIVO; (C)CONCLUÍDO.
APLICAÇÃO E AVALIAÇÃO DAS TÉCNICAS NIR E RMN PARA DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE DE FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA	Coordenadora	FAPERO	06/2016	12/2019	8	A
PROSPECÇÃO QUÍMICA DE FRUTOS NATIVOS DA REGIÃO AMAZÔNICA E APLICAÇÃO BIOTECNOLÓGICA	Membro	FAPERO	02/2019	02/2022	4	A
EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE PECTINA DE FARINHA DE BABAÇU	Coordenadora		08/2018	07/2019	4	c
ELABORAÇÃO DE MASSA ALIMENTÍCIA SEM GLÚTEN A PARTIR DE FARINHA DE BABAÇU E AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, CULINÁRIAS, NUTRICIONAIS E SENSORIAIS	Membro	FAPERO	02-2017	09-2020	4	A

5. PROJETOS DE EXTENSÃO APROVADO NO ÂMBITO DO DEPARTAMENTO (1,0 ponto por projeto, máximo de 10)

TÍTULO	FUNÇÃO	ÓRGÃO FINANCIADOR	INÍCIO: MÊS/ANO	TÉRMINO: MÊS/ANO	Nº HORAS SEMANAIS	SITUAÇÃO
--------	--------	-------------------	-----------------	------------------	-------------------	----------



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



						(A)ATIVO; (C)CONCLUÍDO
--	--	--	--	--	--	---------------------------

6. ATIVIDADE DE ADMINISTRAÇÃO (1,0 ponto por atividade, máximo de 5)

ESPECIFICAÇÃO DO CARGO OU FUNÇÃO	Nº PORTARIA OU ORDEM DE SERVIÇO	DATA	Nº HORAS SEMANAIS
Conselheira Docente do Campus de Ariquemes	Termo de Posse	19/09/2019	2
Coordenadora de Estágio Supervisionado Curricular	PORTARIA Nº 1/2020/CARQ/UNIR	04/02/2020	4

7. COORDENAÇÃO DE EVENTOS (1,0 ponto por atividade, máximo de 5)

ESPECIFICAÇÃO DA FUNÇÃO	Nº PORTARIA OU ORDEM DE SERVIÇO	DATA	Nº HORAS SEMANAIS

8. PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS (1,0 ponto por atividade, máximo de 5)

ESPECIFICAÇÃO DO EVENTO	JUSTIFICATIVA	ÓRGÃO FINANCIADOR	DATA	Nº HORAS

9. ATIVIDADES DE QUALIFICAÇÃO (1,0 ponto por atividade, máximo de 5)

ESPECIFICAÇÃO DO CURSO		NÍVEL	INÍCIO	TÉRMINO PREVISTO
NOME DAS DISCIPLINAS	LOCAL	Nº DE HORAS SEMANAIS		CRÉDITO

10. PRODUÇÃO CIENTÍFICA

10.1. Artigos em Periódico *Qualis* (1,0 ponto por artigo, máximo 05)

PERIÓDICO	Título	Autor(es)	Ano da Publicação

10.2. Artigos em Periódico *sem Qualis* (0,5 ponto por artigo, máximo 05)

PERIÓDICO	Título	Autor(es)	Ano da Publicação

10.3. Resumos em Eventos Nacionais (0,5 ponto por resumo, máximo 03)

EVENTO/LOCAL	Título	Autor(es)	Ano da Publicação



Congresso on-line Brasileiro de Tecnologia de Cereais e Panificação	EXTRACTION THE PECTIN OF THE BABASSU MESOCARP FLOUR	Jaine Oliveira, Yves José de Souza Santos, Luís Fernando Polesi, Gisele Teixeira de Souza Sora, Ladyslène Christhyns de Paula e Gabrieli Oliveira Folador	2020
Congresso on-line Brasileiro de Tecnologia de Cereais e Panificação	USO DA FARINHA DE BABAÇU NA ELABORAÇÃO DE MASSA ALIMENTÍCIA SEM GLÚTEN	Danielle Soares dos Santos Cardoso, Gabrieli Oliveira Folador , Gisele Teixeira de Souza Sora, Ladyslène Christhyns de Paula e Luís Fernando Polesi	2020

10.4. Resumos em Eventos Internacionais (0,5 ponto por resumo, máximo 03)

EVENTO/LOCAL	Título	Autor(es)	Ano da Publicação

10.5. Capítulo de livro publicado (1,0 ponto por Capítulo, máximo 05)

Título da Obra	Título Capítulo	Autor(es)	Editora/Ano da Publicação	ISBN
Realidades e perspectivas em Ciência dos Alimentos – Volume II	Determinação de parâmetros de qualidade de frutos da região amazônica durante o amadurecimento	Silvia de Oliveira Freitas Yves José de Souza Santos Gisele Teixeira de Souza Sora Ladyslène Christhyns de Paula Luís Fernando Polesi Gabrieli Oliveira-Folador	Pantanal Editora/2020	978-65-88319-27-7
Realidades e perspectivas em Ciência dos Alimentos – Volume II	Reintrodução de resíduos agroindustriais na produção de alimentos	Ailton Cesar Lemes Gabrielle Victoria Gautério Gabrieli Oliveira Folador Gisele Teixeira de Souza Sora Ladyslène Christhyns de Paula	Pantanal Editora/2020	978-65-88319-27-7
Realidades e perspectivas em Ciência dos Alimentos – Volume II	Peppers the genera Capsicum as bioactive compounds sources: a review	Gisele Teixeira de Souza Sora Marcos Vieira de Silva Gabrieli Oliveira Folador Ladyslène Christhyns de Paula Charles Windson Isidoro Haminiuk Rosane Marina Peralta	Pantanal Editora/2020	978-65-88319-27-7

10.6. Livro Publicado (1,5 ponto por livro – máximo 06)

Título da Obra	Autor(es)	Editora/Ano da Publicação	ISBN
----------------	-----------	---------------------------	------



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



--	--	--	--

10.7. Texto Publicado em Jornais, Revistas, Internet, folder, etc. (0,5 pontos por texto, máximo de 03)

Titulo da Obra	Autor(es)	Meio de Publicação	Data publicação

10.8. Participação em Grupos de Pesquisa Institucional (I) e/ou Interinstitucional (IT) certificados e na base CNPq (1,0 ponto por participação, máximo de 05)

Nome Grupo	Função	Tipo de Grupo (I, IT)	Data entrada	Situação (a) ativo (b) Encerrado
Grupo de pesquisa em Produção Vegetal na Amazônia Ocidental	Pesquisadora	I	28/06/2015	A
Grupo de pesquisa em Engenharia de Alimentos	Líder	I	24/09/2015	A

11. OBSERVAÇÕES

INSERIR AQUI OUTRAS ATIVIDADES QUE NÃO TENHAM SIDO DESCRITAS ANTERIORMENTE.

Ariquemes, 24 de março de 2021

Docente	Chefe de Departamento