



RELATÓRIO DE ATIVIDADE DOCENTE
ANO: 2020 (PANDEMIA CORONA VÍRUS)

DOCENTE	Gisele Teixeira de Souza Sora
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
Ética e Legislação Profissional	Engenharia de Alimentos	40/2	2020/1
Desenvolvimento de novos produtos	Engenharia de Alimentos	40/2	2020/1

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 (PPG-AA)	45h	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
Geanderson B. Fonseca		X			C
Natália Alves Campos		X			C
Thayoná G. G. Dias		X			C
Kamila Pereira Souza		X	X		C
Kelleen Louzada		X	X		C
Graciele Passos			X		C
Lucimar Costa Sales	X				C
Juliana Rodrigues Santana				X	A



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



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.
Prospecção química de frutos nativos da região amazônica e aplicação biotecnológica	Coordenadora	FAPERO	12/2018	12/2021	15	A
Elaboração de massa alimentícia sem glúten a partir de farinha de babaçu e avaliação das características físico-químicas, culinárias, nutricionais e sensoriais.	Membro	FAPERO	02/2017	02/2021	4	C
Inovação no seguimento de barra de cereais - um produto salgado em diferentes opções de sabores, com teores de sódio convencional e reduzido	Membro	-	12/2019	12/2021	3	A
Aplicação e avaliação das técnicas NIR e RMN para determinação de parâmetros de qualidade de frutos da região amazônica	Membro	FAPERO	02/2017	02/2021	4	C

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 (A)ATIVO; (C)CONCLUÍDO)
Adequação da produção de alimentos comercializados no município de Ariquemes de acordo com os padrões exigidos pela vigilância sanitária municipal.	Coordenadora	PROCEA	12/2018	12/2021 (depende do retorno das atividades presenciais)	4	A

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 Suplente representante dos coordenadores de projetos especiais e de pesquisa do Conselho de Campus de Ariquemes - CONSEC.	Termo de posse 2019/2021	14/09/2019	1
Membro do Núcleo Docente Estruturante do curso de Engenharia de Alimentos do Campus de	PORTARIA Nº 3/2020/CARQ/UNIR	04/02/2020	3



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



Ariquemes da Fundação Universidade Federal de Rondônia – UNIR			
Membro titular representante da UNIR no PRAISSAN – RO.	Ofício-Circular 177/2019/AGEVISA-NA	11/07/2019	1
Gestão e Fiscalização do Contrato administrativo nº 12/2019/UNIR	PORTARIA Nº 19/2019/DCCL/PRAD/UNIR	14/02/2019	1
Comissão de Cerimonial do Campus de Ariquemes	PORTARIA Nº 5/2019/SEC-ARQ/CARQ/UNIR	08/03/2019	2

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
XI Semana Integrada UEMS: VI Semana de Engenharia de Alimentos XVIII Semana de Química	Palestrante	-	30/11/2020	4

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
International Journal Of Development Research	Sensory and microbiological quality of guava jam with added concentrated grape juice	OLIVEIRA, I. S. ; SORA, G. T. S. e SOUZA, G. T. ; BIDO, G. S. ; FERRARI, A. ; Mikcha, J. M. G ; VIEIRA, A. M. S. ; Corrêa, R. C. G.	2020

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



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



CBCP Congresso Online Brasileiro de Tecnologia de Cereais e Panificação	Extraction the pectin of the babassu mesocarp flour	OLIVEIRA, JAINE ; JOSÉ DE SOUZA SANTOS, YVES ; FERNANDO POLESÍ, LUÍS ; TEIXEIRA DE SOUZA SORA, GISELE ; CHRISTHYN S DE PAULA, LADYSLENE ; OLIVEIRA FOLADOR, GABRIELI	2020
CBCP Congresso Online Brasileiro de Tecnologia de Cereais e Panificação	Uso da farinha de babaçu na elaboração de massa alimentícia sem glúten	SOARES DOS SANTOS CARDOSO, DANIELLE ; OLIVEIRA FOLADOR, GABRIELI ; TEIXEIRA DE SOUZA SORA, GISELE ; CHRISTHYN S DE PAULA, LADYSLENE ; FERNANDO POLESÍ, LUÍS	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)

Titulo da Obra	Titulo Capítulo	Autor(es)	Editora/Ano da Publicação	ISBN
Prática e Pesquisa em Ciência e Tecnologia de Alimentos 4	Avaliação microbiológica e determinação da vida de prateleira de farinha obtida de resíduos de tambaqui (<i>Colossoma macropomum</i>)	SORA, GISELE TEIXEIRA DE SOUZA; Ribeiro, Daniely Aparecida Roas ; Lima, Geovanna Lemos ; Sampaio, Daniela de Araújo	Atena/2020	978-65-5706-302-6
Prática e Pesquisa em Ciência e Tecnologia de Alimentos 4	Propriedades termo físicas de concentrado proteico obtido de resíduos de tambaqui (<i>Colossoma macropomum</i>)	Sampaio, Daniela de Araújo ; Lima, Geovanna Lemos ; SORA, GISELE TEIXEIRA DE SOUZA ; Ribeiro, Daniely Aparecida Roas	Atena/2020	978-65-5706-302-6
Realidades e Perspectivas em Ciência dos Alimentos Volume II	Peppers the genera Capsicum as bioactive compounds sources: a review	SORA, GISELE TEIXEIRA DE SOUZA; de Silva, Marcos Vieira ; Folador, Gabrieli Oliveira ; de Paula, Ladyslène Christyhyns ; Haminiuk, Charles Windson Isidoro ; Peralta, Rosane Marina	Pantanal/2020	978-65-88319-27-7
Realidades e Perspectivas em Ciência dos Alimentos Volume II	Determinação de parâmetros de qualidade de frutos da região amazônica durante o amadurecimento.	Freitas, Silvia de Oliveira ; Santos, Yves José de Souza ; SORA, GISELE TEIXEIRA DE SOUZA ; de Paula, Ladyslène Christyhyns ; Polesi, Luís Fernando ; Oliveira-Folador, Gabrieli	Pantanal/2020	978-65-88319-27-7



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



Realidades e Perspectivas em Ciência dos Alimentos Volume II	Reintrodução de resíduos agroindustriais na produção de alimentos	Lemes, Ailton Cesar ; Gautério, Gabrielle Victoria ; Folador, Gabrieli Oliveira ; SORA, GISELE TEIXEIRA DE SOUZA ; de Paula, Ladyslène Christhyns	Pantanal/2020	978-65-88319-27-7
--	---	---	---------------	-------------------

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

Titulo da Obra	Autor(es)	Editora/Ano da Publicação	ISBN

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 Engenharia de Alimentos - GPEA - UNIR	Pesquisadora	IT	24/09/2015	A

11. OBSERVAÇÕES

Pedido de patente - Número do Processo: BR 10 2020 020006 2 (membro da equipe) .

Ariquemes, 27 de abril de 2021.

Docente	Chefe de Departamento