



RELATÓRIO DE ATIVIDADE DOCENTE
ANO: 2020

DOCENTE	Luís Fernando Polesi
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
Metodologia Científica e Tecnológica	Engenharia de Alimentos	40/2	1º

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 - PGAA	45/3	2º

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
Danielle Soares dos Santos			X		c
Nicolas de Oliveira Muniz			X		c
Francisco Tarcisio Lisboa Filho			X		a
Nicolas de Oliveira Muniz			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.
Extração e caracterização físico-química de amido de babaçu e pupunha	coordenador	PIBIC/CNPq/UNIR	09/2020		10	A
Prospecção química de frutos nativos da região amazônica e aplicação biotecnológica	membro	FAPERO PIBIC/CNPq/UNIR	01/2019		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 (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
Chefe de Departamento	Portaria nº 271/2018/GR/UNIR	11/04/2018	40
Membro do Comitê Técnico Científico do Programa Institucional de Iniciação Científica - CTC/PIBIC/UNIR/CNPq, na área de Ciências Agrárias e Engenharias	Portaria nº 33/2019/PROPESQ/UNIR	02/07/2019	2
Vice-Coordenador do Núcleo Docente Estruturante do curso de Engenharia de Alimentos	Portaria nº 3/2020/CARQ/UNIR	04/02/2020	4
Presidente da Comissão para refazer o Regimento Interno do Departamento de Engenharia de Alimentos	Ordem de Serviço nº 18/2019	17/12/2019	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
Congresso on-line Brasileiro de Tecnologia de Cereais e Panificação	Apresentação de trabalho	—	05 a 09/10/2020	20
XXIX Seminário Final do PIBIC - Ciclo 2019/2020	Apresentação de trabalho	—	16 a 20/10/2020	40
Mesa redonda online: "e falando de amido..."	Ouvinte	—	26/08/2020	4



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



Webinário "Inovação aplicado a alimentos da Amazônia"	Ouvinte	-	01/09/2020	2
---	---------	---	------------	---

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
Brazilian Journal of Food Research	Effects of application of ultrasound waves in the shelf life of an amazon fruit: araçá-boi	OLIVEIRA, J.; SANTOS, Y. J. S.; FREITAS, S. O.; POLESI, L. F.; OLIVEIRA-FOLADOR, 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
XXIX Seminário Final do PIBIC- Ciclo 2019/2020 / on-line	Atividade antioxidante de frutos nativos da região amazônica	CARDOSO, D. S. S.; POLESI, L. F.	2020
XXIX Seminário Final do PIBIC- Ciclo 2019/2020 / on-line	Propriedades físico-químicas de frutos nativos da região amazônica	MUNIZ, N. O.; POLESI, L. F.	2020
Congresso on-line Brasileiro de Tecnologia de Cereais e Panificação	Uso da farinha de babaçu na elaboração de massa alimentícia sem glúten	CARDOSO, D. S. S.; OLIVEIRA-FOLADOR, G.; SORA, G. T. S.; PAULA, L. C.; POLESI, L. F.	2020
Congresso on-line Brasileiro de Tecnologia de Cereais e Panificação	Composição centesimal de massa alimentícia sem glúten elaborada com farinha de pupunha	OLIVEIRA, J.; SOUZA, N. T.; POLESI, L. F.	2020
Congresso on-line Brasileiro de Tecnologia de Cereais e Panificação	Extraction the pectin of the babassu mesocarp flour	OLIVEIRA, J.; SANTOS, Y. J. S.; POLESI, L. F.; SORA, G. T. S.; PAULA, L. C.; OLIVEIRA-FOLADOR, G.	2020



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



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

EVENTO/LOCAL	Título	Autor(es)	Ano da Publicação
VIII International Conference on Food Proteins and Colloids / Campinas/SP	Pasting and gel properties of starches from amazonian fruits.	CASTANHA, N.; POLESI, L. F.; AUGUSTO, P. E. D.	2020

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
Tecnologia de Alimentos: Tópicos Físicos, Químicos e Biológicos.	Elaboração de massa alimentícia sem glúten a partir de farinha de babaçu e pupunha	OLIVEIRA, J.; SOUZA, N. T.; POLESI, L. F.	Editora Científica Digital / 2020	978-65-87196-26-8
Realidades e Perspectivas em Ciência dos Alimentos	Determinação de parâmetros de qualidade de frutos da região amazônica durante o amadurecimento	FREITAS, S. O.; SANTOS, Y. J. S.; SORA, G. T. S.; PAULA, L. C.; POLESI, L. F.; OLIVEIRA-FOLADOR, G.	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

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

Título 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	Vice-Líder	I	24/09/2015	a

11. OBSERVAÇÕES

Emitiu parecer em 13 manuscritos para 8 periódicos internacionais (AIMS Agriculture and Food; Asian Food Science Journal; Brazilian Journal of Food Research; Food Chemistry; International Journal of Environment and Climate Change; Journal of Food Science; Radiation Physics and Chemistry; Starch/Stärke).

Orientou o Estágio Supervisionado do discente Samir Borges Silva nas empresas Entidade Autárquica de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Rondônia – EMATER e Engecon Engenharia e Consultoria de Alimentos, totalizando 240 horas.



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



OLIVEIRA, D. F. ; MOURA, C. M. ; FONSECA, G. B. ; SORA, G. T. S. ; PAULA, L. C. ; POLES, L. F. . Barra de cereais salgada e aromatizada e seu processo de obtenção. 2020, Brasil. Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR1020200200062, título: "Barra de cereais salgada e aromatizada e seu processo de obtenção" , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 29/09/2020

Ariquemes, 19 de março de 2021

<i>Luís Fernando Poles</i>	
Docente	Chefe de Departamento