



RELATÓRIO DE ATIVIDADE DOCENTE
ANO: 2021

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	2020/1
Bioquímica Geral	Engenharia de Alimentos	60/3	2020/1
Tecnologia e Processamento de Café, Chá e Cacau	Engenharia de Alimentos	40/3	2020/2
Tecnologia de Leites e derivados	Engenharia de Alimentos	60/3	2020/2
Bioquímica de Alimentos	Engenharia de Alimentos	60/3	2021/1 (parcial)
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Engenharia de Alimentos	60/3	2021/1 (parcial)

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	2021/2

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).



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



NOME DO ALUNO	TCC	PIBEX	PIBIC	PÓS-GRADUAÇÃO	Situação (c) concluída (a) Em curso
Lucimar Costa De Sales			X		c
Natália Alves Campos	X				c
Emilly Nathielli Vieira Savedra			X		a
Cleber do Amaral				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	c
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	02/2022	4	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	09-2020	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)

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



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



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
Vice Diretora Pró Tempore	PORTARIA Nº 421/2021/GR/UNIR,	06/07/2021	2
Presidente da Comissão de Monitoria Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos	Ordem de Serviço nº5/2021/DENGEA-ARQ/CARQ/UNIR	12/10/2021	4
Membro da comissão para elaboração da minuta do processo seletivo simplificado para contratação de professor substituto para o Departamento de Engenharia de Alimentos	PORTARIA Nº 15/2021/CARQ/UNIR	10/11/2021	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

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



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



Webinário Internacional de Ciência e Tecnologia em Alimentos	AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO FENÓLICA DE EXTRATOS LIPÍDICOS DO ENDOCARPO DE BACABA E PUPUNHA	Graciele Rodrigues de Passos, Danielle Soares dos Santos Cardoso, Ladyslène Christhyns de Paula, Luís Fernando Polesi, Gabrieli Oliveira Folador e Gisele Teixeira de Souza Sora	2021
Webinário Internacional de Ciência e Tecnologia em Alimentos	COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE FRAÇÕES DE FRUTOS AMAZÔNICOS	Nicolas de Oliveira Muniz, Kamila Pereira Souza, JULIANA RODRIGUES SANTANA, Luís Fernando Polesi, Gabrieli Oliveira Folador e Gisele Teixeira de Souza	2021
Webinário Internacional de Ciência e Tecnologia em Alimento	COMPOSIÇÃO FENÓLICA E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FARINHA E PECTINA DE BABAÇU	Jaine Oliveira, Gisele Teixeira de Souza Sora, Ladyslène Christhyns de Paula, Luís Fernando Polesi e Gabrieli Oliveira Folador	2021

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)	Editores/Ano da Publicação	ISBN
Tópicos em ciência dos alimentos volume III	Frutos de babaçu: Um referencial teórico sobre sua composição química e aplicações nos alimentos	Cleber do Amaral MafessoniLiviz Andressa dos Santos Cruz Juliana Rodrigues Santana Gisele Teixeira de Souza Sora Luís Fernando Polesi Gabrieli Oliveira-Folador	Pantanal	978-65-81460-08-2

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

Título da Obra	Autor(es)	Editores/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



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



Grupo de pesquisa em Engenharia de Alimentos	Líder	I	24/09/2015	A
--	-------	---	------------	---

11. OBSERVAÇÕES

- AVALIADOR do evento VIII Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos (VIII EPEA) e VII Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos (VII SEMEA).
- Ministrou minicurso "A utilização da Espectroscopia no Infravermelho Próximo (NIR) no contexto da análise de alimentos", para os alunos matriculados na disciplina de Análise de Alimentos ofertada pelo Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da Universidade Federal do Tocantins.

Ariquemes, 17 de dezembro de 2021

Docente	Chefe de Departamento