



**RELATÓRIO DE ATIVIDADE DOCENTE**  
**ANO: 2021**  
**(Pandemia da COVID-19 – ENSINO REMOTO EMERGENCIAL)**

DOCENTE	Jean Carlos Correia Peres Costa
CURSO	Engenharia de Alimentos
DEPARTAMENTO	Departamento de Engenharia de Alimentos (DENGEA)
CAMPUS UNIVERSITÁRIO	Ariquemes
TITULAÇÃO	Doutorado
REGIME DE TRABALHO	40 h – DE
CLASSE	Assistente
TURNOS 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
Introdução à Engenharia de Alimentos	Engenharia de Alimentos	40/2	2020/1
Introdução à Engenharia de Alimentos	Engenharia de Alimentos	40/2	2020/1 (cont.)
Microbiologia de Alimentos	Engenharia de Alimentos	80/4	2020/1
Microbiologia de Alimentos de Alimentos	Engenharia de Alimentos	80/4	2020/1 (cont.)
Trabalho de Conclusão de Curso I	Engenharia de Alimentos	40/2	2020/1 (cont.)
Trabalho de Conclusão de Curso II	Engenharia de Alimentos	40/2	2020/1 (cont.)
Microbiologia Geral	Engenharia de Alimentos	80/4	2020/2
Engenharia Bioquímica	Engenharia de Alimentos	60/3	2020/2
Microbiologia de Alimentos	Engenharia de Alimentos	80/4	2020/4 (especial)

**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

**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

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



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



TÍTULO	FUNÇÃO	ÓRGÃO FINANCIADOR	INÍCIO: MÊS/ANO	FIM: MÊS/ANO	Nº HORAS SEMANAIS	SITUAÇÃO (A)ATIVO; (C)CONCLUÍDO.

**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
Vice Coordenador do laboratório do curso de Engenharia de Alimentos	Portaria nº 2/2020/CARQ/UNIR	04/02/2020	4
Membro Titular do Conselho de Campus de Ariquemes (Represente Docente)	2019/2021	28/02/2019	2
Chefe <i>pró tempore</i> DENGEA	PORTARIA Nº 518/2021/GR/UNIR, DE 10 DE AGOSTO DE 2021	10/08/2021	30
Chefe <i>pró tempore</i> DENGEA	PORTARIA Nº 661/2021/GR/UNIR, DE 08 DE NOVEMBRO DE 2021	08/11/2021	30

**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
Simpósio: Engenharia de Alimentos: Produção e Consumo Responsável dos Alimentos Para a Qualidade de Vida	Coordenador	-	Dezembro - 2021	4 h

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

ESPECIFICAÇÃO DO CURSO	NÍVEL	INÍCIO	TÉRMINO PREVISTO
	Inicial		
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



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



Food Microbiology	Quantifying the bioprotective effect of <i>Lactobacillus sakei</i> CTC494 against <i>Listeria monocytogenes</i> on vacuum packaged hot-smoked sea bream	BOLÍVAR, ARACELI; <b>COSTA, JEAN CARLOS CORREIA PERES</b> ; POSADA-IZQUIERDO, G. D.; BOVER-CID, S.; ZURERA, G.; PÉREZ-RODRIGUEZ, F.	2021
Food Research International	A new expanded modelling approach for investigating the bioprotective capacity of <i>Latilactobacillus sakei</i> CTC494 against <i>Listeria monocytogenes</i> in ready-to-eat fish products.	BOLIVAR, A.; TARLAK, F.; <b>COSTA, JEAN CARLOS CORREIA PERES</b> ; BOVER-CID, S.; ZURERA, G.; PÉREZ-RODRIGUEZ, F.	2021
International Journal of Food Microbiology	A mathematical model to predict the antilisteria bioprotective effect of <i>Latilactobacillus sakei</i> CTC494 in vacuum packaged cooked ham	SERRA-CASTELLO, C.; <b>COSTA, JEAN CARLOS CORREIA PERES</b> ; JOFRE, A.; BOLIVAR, A.; PÉREZ-RODRIGUEZ, F.; BOVER-CID, S	2021
Brazilian Journal of Development	Modeling the growth of <i>Salmonella</i> spp. in chicken meat stored at different temperature conditions. Brazilian Journal of Development	NUNES, A. S.; OLIVEIRA, A. N.; <b>COSTA, JEAN CARLOS CORREIA PERES</b> ; FERNANDES, A. P. S.; MELO, F. S. N.; ARAUJO, A. S.; FREITAS, F. B. F.; MARTINS, W. F.	2021

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

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
Tecnologia e microbiologia sob a perspectiva da segurança dos alimentos	Métodos de Inativação de Fungos Filamentosos Termorresistentes em Frutas e Sucos de Frutas: Uma Revisão Integrativa	GUIMARAES, L. S.; FERNANDES, A. P. S.; SOARES, D. S. B.; MENEZES, N. M. C.; <b>COSTA, JEAN CARLOS CORREIA PERES</b> ; PINTO, M. S. C.; GOMES, R. N.; MARTINS, W. F.	Editora Científica Digital/2021	978-65-5360-007-2

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)



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA  
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



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	Membro	I	24/06/2015	a
Inovação e tecnologias sustentáveis para a cadeia produtiva de pescados e algas	Membro	i	12/08/2020	a

### 11. OBSERVAÇÕES

INSERIR AQUI OUTRAS ATIVIDADES QUE NÃO TENHAM SIDO DESCRITAS ANTERIORMENTE.

**Ariquemes, 11 de dezembro de 2021**

<b>Docente</b>	<b>Chefe de Departamento</b>