



RELATÓRIO DE ATIVIDADE DOCENTE
ANO: 2021

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
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
Metodologia Científica e Tecnológica*	Engenharia de Alimentos	40/2	2020/1
Análise de alimentos	Engenharia de Alimentos	60/3	2020/2
Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos**	Engenharia de Alimentos	60/3	2020/2
Metodologia científica e tecnológica***	Engenharia de Alimentos	40/2	2021/1

* Continuação do semestre presencial para os alunos que não aderiram ao ERE entre outubro e dezembro de 2020.

** Disciplina cancelada por não haver matrícula de nenhum aluno.

*** Disciplina iniciada em novembro de 2021 e será concluída apenas em março de 2022.

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
Nicolas de Oliveira Muniz			X		c
Francisco Tarcisio Lisboa Filho			X		c
Jeniffer Moraes de Prado	X		X		a
Kamila Pereira Souza	X		X		a
Graciele Rodrigues de Passos			X		a
Shekinah Mendes Silva				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	C
Modificação de amido de babaçu por métodos físicos	Coordenador	PIBIC	09/2021	08/2022	8	A
Estudo do processamento da pupunha para obtenção de farinha e aplicação na produção de bolo	Coordenador	PIBIC	09/2021	08/2022	8	A
Prospecção química de frutos nativos da região amazônica e aplicação biotecnológica	membro	FAPERO PIBIC/CNPq/UNIR	01/2019		4	A
Desenvolvimento regional a partir da pupunha	Membro	CARGILL	05/2021	05/2023	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
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 a 01/07/2021	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 Eleitoral de escolha do Chefe e Vice-Chefe do Departamento de Engenharia de Alimentos	Ordem de Serviço nº 4/2021/DENGEA-ARQ/CARQ/UNIR	01/09/2021	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



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



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

ESPECIFICAÇÃO DO EVENTO	JUSTIFICATIVA	ÓRGÃO FINANCIADOR	DATA	Nº HORAS
Mesa redonda online: Impressão 3D: Aplicações em Alimentos e Biomedicina	Ouvinte	–	29/06/2021	4
Webinário Internacional de Ciência e Tecnologia em Alimentos	Apresentação de trabalho	–	16 a 18/08/2021	4
V Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição	Apresentação de trabalho	–	04 a 08/10/2021	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

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
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 Sora	2021
Webinário Internacional de Ciência e Tecnologia em Alimentos	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
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



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



V Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição,	ADEQUAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E SUAS FERRAMENTAS BÁSICAS E CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES EM LATICÍNIO	Lucimar Costa De Sales, Gabrieli Oliveira Folador, Ladyslène Christhyns de Paula, Luís Fernando Polesi e Gisele Teixeira De Souza Sora,	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)

Titulo da Obra	Titulo Capítulo	Autor(es)	Editora/Ano da Publicação	ISBN
Avanços em Ciência e Tecnologia de Alimentos. V 4	Elaboração e caracterização de sobremesa láctea adicionada de babaçu e cupuaçu	Natália Tolfo de Souza, Geovanna Lemos Lima, Gabrieli Oliveira-Folador, Gisele Teixeira de Souza Sora, Ladyslène Christyns Paula, Luís Fernando Polesi	Editora Científica Digital / 2021	978-65-87196-95-4
Tópicos em ciência dos alimentos. V 3	Frutos de babaçu: Um referencial teórico sobre sua composição química e aplicações nos alimentos	Cleber do Amaral Mafessoni Liviz, Andressa dos Santos Cruz, Juliana Rodrigues Santana, Gisele Teixeira de Souza Sora, Luís Fernando Polesi, Gabrieli Oliveira-Folador	Pantanal Editora / 2021	978-65-81460-08-2

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	Vice-Líder	I	24/09/2015	a

11. OBSERVAÇÕES



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COMISSÃO PERMANENTE DE PESSOAL DOCENTE



Ariquemes, 16 de dezembro de 2021

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