



UNCISAL
Universidade Estadual de
Ciências da Saúde de Alagoas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

ORIENTADOR(A/ES/AS) PROPONENTE(S)

Nome: Ewerton Amorim do Santos

Centro: Centro de tecnologia

Curso: Tecnologia em alimentos

Unidade Curricular/Disciplina: Tecnologia de bebidas

Qtd de vagas total: Anual () Semestral (2)

Exclusiva do Curso (X)
Compartilhada ()

Se compartilhada,
Informar nº de vagas por curso:

() Alimentos ____ () Educação Física () Enfermagem ____
() Física ____ () Fisioterapia ____ () Fonoaudiologia ____
() Gestão Hospitalar ____ () Matemática ____ () Medicina ____
() Terapia Ocupacional ____ () Radiologia ____
() Segurança no Trabalho ____ () Sistemas para Internet ____

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA O PROCESSO SELETIVO DE MONITORIA (Máximo de cinco conteúdos)

1. Bebidas e a legislação Brasileira
2. Fermentação alcoólica e destilação
3. Processamento de cerveja

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARDOSO, M.G. **Produção de Aguardente de Cana**. 2ª.ed. Lavras:Editora UFLA, 2006.

FILHO, W.G.V. **Tecnologia de Bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado**. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2005

VARNAM, A.H., SUTHERLAND, J.P. **Bebidas:Tecnologia, Química y Microbiologia**. Zaragoza: Editorial Acribia S.A., 1997



UNCISAL
Universidade Estadual de
Ciências da Saúde de Alagoas

PLANO DE TRABALHO DE MONITORIA

Documento que deve ser preenchido pelo Professor Orientador da Unidade Curricular/Disciplina e entregue ao Coordenador de Monitoria, para divulgação entre os candidatos ao processo seletivo de Monitoria para a referida Unidade Curricular.

ORIENTADOR(A/ES/AS) PROPONENTE(S)

Nome:	Ewerton Amorim dos Santos			
Centro:	Centro de Tecnologia	Curso:	Tecnologia em alimentos	
Unidade Curricular/Disciplina:	Tecnologia de Bebidas	Qtd de vagas total:	Anual ()	Semestral ()
Exclusiva do Curso (X) Compartilhada ()	Se compartilhada, Informar nº de vagas por curso:	() Alimentos ____ () Educação Física () Enfermagem ____ () Física ____ () Fisioterapia ____ () Fonoaudiologia ____ () Gestão Hospitalar ____ () Matemática ____ () Medicina ____ () Terapia Ocupacional ____ () Radiologia ____ () Segurança no Trabalho ____ () Sistemas para Internet ____		

DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DE MONITORIA

O monitor irá desempenhar atividades teóricas e práticas, desde o acompanhamento dos alunos para revisão de seminários e tirar dúvidas, até o acompanhamento das visitas técnicas.

HORÁRIO DAS ATIVIDADES DE MONITORIA



Lembrete: a Resolução CONSU 46/2024 preconiza que o(a) monitor(a) deve **cumprir semanalmente a carga horária de 4h a 12h de atividades previstas no Plano de Trabalho de Monitoria** (Art. 25, inciso I).

As atividades serão distribuídas em uma carga horária de 4 (quatro) horas semanais, organizadas em regime de 2 (duas) horas diárias, duas vezes por semana, ou concentradas em 4 (quatro) horas semanais nos dias de realização de aulas práticas da disciplina. Ressalta-se que a distribuição dessa carga horária poderá sofrer alterações pontuais em consonância com as demandas acadêmicas e as atividades a serem executadas, conforme as necessidades estabelecidas pelo cronograma do curso.

TIPOS DE ATIVIDADES QUE O MONITOR IRÁ DESENVOLVER

Atividades em laboratórios:	() sim () não	
Atividades de campo:	(x) sim () não	
Atividades em biblioteca:	() sim () não	
Atividades de extensão:	() sim () não	
Atividades de pesquisa:	(x) sim () não	
Atendimento ao aluno:	(x) sim () não	
Outras atividades:		

DESCRIÇÃO DO PLANO DE TRABALHO DO MONITOR

Objetivos (Quais conhecimentos, habilidades e atitudes de aprendizagem terão desenvolvido ao final da monitoria)

Conhecimento: Dominar e compreender a legislação nacional vigente que rege o processamento, a padronização e o controle de qualidade de bebidas alcoólicas e não alcoólicas, bem como os fundamentos teóricos de suas operações unitárias.

Habilidade: Desenvolver a capacidade de diferenciar, aplicar e acompanhar de forma analítica as técnicas e fluxogramas operacionais dentro do processamento industrial de bebidas em escala laboratorial e de planta piloto.

Atitude: Estimular a postura proativa, ética e colaborativa ao correlacionar a base teórica com a prática laboratorial, fomentando o raciocínio crítico necessário para a inovação, desenvolvimento de novos produtos e otimização de processos na área de alimentos.

Atividades destinadas ao monitor (Detalhar as atividades a serem desenvolvidas, informando o cronograma de realização e metodologia)

Atividade 1: Assessoria Pedagógica na Construção de Seminários

Metodologia: Realização de plantões de dúvidas (presenciais ou síncronos) para orientar os discentes na busca por literatura científica, estruturação de apresentações e interpretação de dados técnicos sobre inovação no setor de bebidas.

Cronograma: Concentrado no primeiro terço do período letivo, conforme o calendário de avaliações da disciplina.

Atividade 2: Mediação Didática e Revisão de Conteúdo Acadêmico

Metodologia: Auxiliar o docente no momento de devolução das avaliações escritas, atuando no suporte aos alunos para a superação de lacunas de aprendizagem e promovendo discussões de nivelamento com foco nos conteúdos programáticos mais complexos.

Cronograma: Executado de forma contínua ao longo de todo o período letivo, ocorrendo imediatamente após os ciclos formais de avaliação.

Atividade 3: Suporte Logístico e Operacional na Montagem de Aulas Práticas

Metodologia: Atuação na preparação prévia do Laboratório Cozinha, incluindo a conferência de vidrarias, calibração inicial de equipamentos (como refratômetros e peagômetros) e organização dos insumos/matérias-primas essenciais para a execução das práticas de processamento de bebidas.

Cronograma: Atividade semanal, desenvolvida nos dias regulamentares previstos para as práticas no cronograma da disciplina.

Avaliação de desempenho do monitor (Informar como será o processo de avaliação)

O processo avaliativo do monitor ocorrerá de forma contínua e processual, pautado em uma avaliação formativa dividida em dois eixos principais:

Acompanhamento da Prática de Tutoria: Avaliação do compromisso, assiduidade, empatia e clareza na assessoria prestada diretamente aos discentes durante os horários de atendimento programados.

Análise de Produto Técnico-Pedagógico: Verificação da qualidade, rigor técnico e relevância do material didático complementar (roteiros de apoio, listas de exercícios ou guias de laboratório) construído pelo monitor para auxiliar o aprendizado da turma.