



UNCISAL
Universidade Estadual de
Ciências da Saúde de Alagoas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Documento que deve ser preenchido pelo Professor Orientador da Unidade Curricular/Disciplina e entregue ao Coordenador de Monitoria (Unidade Curricular/Disciplina Exclusiva do Curso) ou ao Coordenador de Núcleo (Unidade Curriculares/Disciplina Compartilhadas), para que os mesmos encaminhem à Supervisão de Apoio à Gestão Acadêmica/PROEG.

ORIENTADOR PROPONENTE

Nome:	Ewerton Amorim do Santos				
Centro:	Centro de tecnologia	Núcleo:	NET	Curso:	Tecnologia em alimentos
Disciplina:	Tecnologia de bebidas		Qtd de vagas total:	2	Anual () Semestral (x)
Exclusiva do Curso (X) Compartilhada ()	Se compartilhada, Informar nº de vagas por curso:	() Alimentos _ () 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



PLANO DE TRABALHO DE MONITORIA

Documento que deve ser preenchido pelo Professor Orientador da Unidade Curricular/Disciplina e entregue ao Coordenador de Monitoria (Unidade Curricular/Disciplina Exclusiva do Curso) ou ao Coordenador de Núcleo (Unidade Curriculares/Disciplinas Compartilhadas), para divulgação entre os candidatos ao processo seletivo de Monitoria para a referida Unidade Curricular.

ORIENTADOR PROPONENTE

Nome:	Ewerton Amorim dos Santos				
Centro:	Centro de Tecnologia	Núcleo:	NET	Curso:	Tecnologia em alimentos
Disciplina:	Tecnologia de Bebidas		Qtd de vagas total:2	Anual ()	Semestral (x)
Exclusiva (x) Compartilhada ()	Se compartilhada, Informar nº de vagas por curso:		() Alimentos _ () 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

Quintas: 16 às 18h

*Momentos

TIPOS DE ATIVIDADES QUE O MONITOR IRÁ DESENVOLVER

Atividades em laboratórios:	()sim () não	
Atividades de campo:	(x)sim () não	Visitas técnicas
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)

Objetivos de Conhecimentos: Conhecer a legislação vigente do processamento de bebidas alcoólicas e não alcoólicas;

Objetivos de Habilidades: Identificar as diferentes técnicas dentro do processamento industrial de bebidas;

Objetivos de Atitudes: Correlacionar a teoria à prática contribuindo para o desenvolvimento de novo produtos e processos.

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

1. Acompanhamento da construção dos seminários
2. Acompanhamento da devolução das provas e revisão de conteúdo.
3. Participação da montagem das aulas práticas

Avaliação de desempenho do monitor:

A avaliação formativa, através do acompanhamento e assessoria junto aos alunos e através do material construído para auxiliar os alunos.