



UNCISAL  
Universidade Estadual de  
Ciências da Saúde de Alagoas

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO (APENAS MONITORIAS SEMESTRAIS)

### 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: 2  
Semestral (X)

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 (APENAS MONITORIAS SEMESTRAIS)

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:	2
			Semestral ( X )
Exclusiva do Curso ( X ) Compartilhada ( )	Se compartilhada, Informar nº de vagas por curso:	<input type="checkbox"/> Alimentos ___ <input type="checkbox"/> Educação Física <input type="checkbox"/> Enfermagem ___ <input type="checkbox"/> Física ___ <input type="checkbox"/> Fisioterapia ___ <input type="checkbox"/> Fonoaudiologia ___ <input type="checkbox"/> Gestão Hospitalar ___ <input type="checkbox"/> Matemática ___ <input type="checkbox"/> Medicina ___ <input type="checkbox"/> Terapia Ocupacional ___ <input type="checkbox"/> Radiologia ___ <input type="checkbox"/> Segurança no Trabalho ___ <input type="checkbox"/> 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 28/2016 preconiza que o(a) monitor(a) deve cumprir semanalmente a carga horária de 4h a 6h de atividades previstas no Plano de Trabalho de Monitoria (Art. 25, inciso I).

(Informar os horários em que as atividades serão desenvolvidas durante a semana)

**Quintas: 18 às 22h**

### TIPOS DE ATIVIDADES QUE O MONITOR IRÁ DESENVOLVER

Atividades em laboratórios:	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Atividades de campo:	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Atividades em biblioteca:	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Atividades de extensão:	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Atividades de pesquisa:	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Atendimento ao aluno:	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> 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** (Informar como será o processo de avaliação)

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