



Plano de Curso

Turma: DEA00113 - TECNOLOGIA DE BEBIDAS (40h) - Turma: 01 (2024.1)

Horário: 2T12

Pré-Requisitos: ((DEA00060 E DEA00069))

Ementa:

Matrícula
1936445

Docente(s)
GISELE TEIXEIRA DE SOUZA SORA - 40h



Metodologia de Ensino e Avaliação

Metodologia:	Aulas teóricas em sala de aula, realização de trabalhos sobre artigos relacionados à disciplina, apresentação de seminário e Avaliações. Serão ministradas nesta disciplina 48 aulas de 50 minutos totalizado 40 horas/aula.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	<p>O desempenho dos alunos será avaliado por meio de duas avaliações individuais e nota de trabalhos e seminário sobre artigos relacionados a tecnologia de bebidas. As atividades avaliativas valem cada uma de zero a dez pontos, as avaliações representam 70% da nota final e os trabalhos 30%. A seguir está apresentada a equação geral para o cálculo da média:</p> $NF = (MAV \times 0,70) + (MTR \times 0,30)$ <p>Onde: NF = Nota final MAV = média das avaliações MTR = média dos trabalhos + seminário</p> <p>Obs: As avaliações serão realizadas de forma presencial e os trabalhos entregues conforme agendamento em sala. Não serão aceitos trabalhos entregues após o prazo determinado. Os trabalhos serão averiguados em relação a plágio e se detectado plágio em seu conteúdo será atribuída nota zero. Serão considerados como itens adicionais: pontualidade, participação, interesse e assiduidade nas aulas e execução das atividades.</p> <p>Terá direito a avaliação repositiva o aluno que comparecer às avaliações e que não atingir a nota mínima (seis) ao final da disciplina. Em caso de ausência no dia da avaliação, o aluno terá direito à uma nova avaliação por meio de justificativa médica (atestado médico) apresentado até 5 (cinco) dias após a data avaliação (conforme resolução 338/CONSEA, de 14 de Julho de 2021). Período para a Avaliação Repositiva. 08/08/2024 a 10/08/2024 conforme RESOLUÇÃO Nº 421, DE 14 DE JUNHO DE 2022.</p>
Horário de Atendimento:	O atendimento será realizado de forma presencial previamente agendado pelo e-mail institucional (gisesora@unir.br) nas segundas-feiras das 14h às 16h e de modo on-line pela plataforma Meet.

Cronograma de Aulas

Início	Fim	Descrição
15/04/2024	15/04/2024	Apresentação do plano de curso; Legislação Brasileira de bebidas.
15/04/2024	15/04/2024	Apresentação do plano de curso; Legislação Brasileira de bebidas. - Aula Extra [Reposição]
22/04/2024	22/04/2024	Processamento e tecnologia de água mineral e beneficiamento de água de coco. - Aula Extra [Reposição]
22/04/2024	22/04/2024	Processamento e tecnologia de água mineral e beneficiamento de água de coco.
29/04/2024	29/04/2024	Tecnologia de Refrigerante e energéticos. - Aula Extra [Reposição]
29/04/2024	29/04/2024	Tecnologia de Refrigerante e energéticos.
06/05/2024	06/05/2024	Tecnologia e processamento de vinhos. - Aula Extra [Reposição]
06/05/2024	06/05/2024	Tecnologia e processamento de vinhos. Alterações do vinho.
11/05/2024	11/05/2024	Estudo de artigos da área - Aula Extra [Reposição]
13/05/2024	13/05/2024	Tecnologia e processamento espumantes e vinagre. - Aula Extra [Reposição]
13/05/2024	13/05/2024	Tecnologia e processamento espumantes e vinagre.
20/05/2024	20/05/2024	AVALIAÇÃO 1.
20/05/2024	20/05/2024	AVALIAÇÃO 1. - Aula Extra [Reposição]
27/05/2024	27/05/2024	Processamento e tecnologia de cerveja.
27/05/2024	27/05/2024	Processamento e tecnologia de cerveja. - Aula Extra [Reposição]
03/06/2024	03/06/2024	Tecnologia de cachaças.
03/06/2024	03/06/2024	Tecnologia de cachaças. - Aula Extra [Reposição]
10/06/2024	10/06/2024	Processamento e tecnologia de gins, licores, saquê.
10/06/2024	10/06/2024	Processamento e tecnologia de gins, licores, saquê. - Aula Extra [Reposição]
17/06/2024	17/06/2024	Processamento e tecnologia de Uísques .
17/06/2024	17/06/2024	Processamento e tecnologia de Uísques . - Aula Extra [Reposição]
24/06/2024	24/06/2024	Tecnologia e processamento de vodcas. - Aula Extra [Reposição]
24/06/2024	24/06/2024	Tecnologia e processamento de vodcas.
01/07/2024	01/07/2024	Estudo da biblioteca de alimentos da ANVISA em relação a bebidas.
01/07/2024	01/07/2024	Estudo da biblioteca de alimentos da ANVISA em relação a bebidas. - Aula Extra [Reposição]
06/07/2024	06/07/2024	Preparação seminário - Aula Extra [Reposição]
22/07/2024	22/07/2024	AVALIAÇÃO 2.
22/07/2024	22/07/2024	AVALIAÇÃO 2. - Aula Extra [Reposição]
29/07/2024	29/07/2024	Apresentação seminário.
29/07/2024	29/07/2024	Apresentação seminário. - Aula Extra [Reposição]
05/08/2024	05/08/2024	Complemento de carga horária - Aula Extra [Reposição]

Avaliações



Data	Hora	Descrição
20/05/2024	13h50 - 16h20	1ª Avaliação
22/07/2024	13h50 - 16h20	2ª Avaliação

Referências Complementares

Tipo de Material	Descrição
Livro	MAIA, G. A.; P. SOUSA, H. M.; LIMA, A. S.. Processamento de sucos de frutas tropicais.. 1. UFC. 2007
Livro	FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos princípios e prática. 2. Artmed Editora S.A, 2006. 602. ISBN: 9788536306520.
Livro	CARDOSO, M. G.. Produção de Aguardente de Cana.. 2a ed.. Ed. Lavras: UFLA. 2006
Livro	LIMA, Urgel de Almeida. Biotecnologia industrial processos fermentativos enzimáticos. São Paulo: Blucher, 2001. 593. ISBN: 8521202806.