

DESENVOLVIMENTO DA EMENTA DA DISCIPLINA “CIÊNCIA DA FERMENTAÇÃO”

Jarbas Lima da Silva, Paulo Henrique Machado de Sousa

A monitoria acadêmica em Instituições de Ensino Superior (IES) é prevista na Lei Federal nº 5540, de 29 de novembro de 1968, que fixa normas de organização e funcionamento do ensino superior, no qual determina, em seu Art. 41, que todas as universidades devem criar funções de monitor para os alunos que cursam a graduação. O programa de monitoria deve cumprir, fundamentalmente, duas funcionalidades: introduzir o aluno na docência de nível superior e contribuir com a melhoria do ensino de graduação. Com o intuito de acompanhar o desenvolvimento da disciplina Ciência da Fermentação, faz-se necessário a presença de um monitor que possa contribuir para o avanço da aprendizagem dos demais alunos, já que favorece a aprendizagem cooperativa, pois o monitor faz parte do corpo discente e participa da cultura própria dos alunos. Fermentação é um processo bioquímico anaeróbico, no qual produz energia a partir de microrganismos sem a utilização de oxigênio. Essa corresponde a transformação de alimentos por enzimas produzidas por microrganismos tais como as bactérias não nocivas e fungos. As técnicas de fermentação são utilizadas para produção de bebidas alcoólicas e para a conservação de alimentos com o objetivo de torná-los mais saborosos, mais digeríveis, mais nutritivos e menos tóxicos. Essas técnicas são responsáveis pela produção de alimentos tais como queijo, iogurte, chocolate, bebidas alcoólicas, pão, kombucha, kefir, shoyu, entre outros produtos. A disciplina tem como objetivo explorar e discutir sobre a temática da fermentação, bem como os produtos gerados por ela e todos os seus processos. Essa experiência é essencial para a vivência do aluno na docência. Entender como funciona o planejamento de uma disciplina é tão importante quanto acompanhar e auxiliar os alunos durante a mesma, e é um dos primeiros passos para que o aluno tenha total propriedade até mesmo para lecionar.

Palavras-chave: Gastronomia. Fermentação. Monitoria.