



Pró-reitoria de Pesquisa e Extensão

Nome do projeto	Visita técnica cervejaria Casarão
Tipo de projeto	Visita técnica
Area em que se enquadra	Empreendedorismo
Objetivos do projeto	<p>"Os objetivos de uma visita técnica a uma cervejaria em Pirenópolis podem ser estruturados de forma a integrar análise prática, avaliação crítica e identificação de aspectos técnicos, gerenciais e culturais do processo produtivo. Primeiramente, analisar o processo de fabricação de cerveja artesanal, desde a seleção das matérias-primas até o envase, relacionando cada etapa com princípios de controle de qualidade e sustentabilidade. Em seguida, avaliar as práticas de gestão administrativa, logística e de marketing da cervejaria, verificando como essas estratégias contribuem para a competitividade no mercado local e turístico da cidade. Por fim, identificar os equipamentos, insumos e tecnologias empregados, bem como as oportunidades de inovação e diferenciação no setor, considerando o papel da cervejaria como empreendimento regional que agrega valor cultural e econômico. Esses objetivos favorecem a articulação entre teoria e prática, ampliando a compreensão dos estudantes sobre processos produtivos, gestão e impactos socioeconômicos do setor de bebidas.</p>
Cursos participantes	ADMINISTRAÇÃO CIÊNCIAS CONTÁBEIS NUTRIÇÃO
Turma(s) ou liga(s) envolvida(s)	contabilidade; administração; Nutrição
Disciplina(s) envolvida(s)	Contabilidade Comercial; Química Orgânica; Análise das demonstrações
Nome do responsável pelo projeto	MATHEUS LIRA NOGUEIRA
Dia de início	27/09/2025
Dia de término	27/09/2025

INTRODUÇÃO

A Visita Técnica é uma atividade essencial no processo de formação acadêmica, proporcionando aos estudantes a oportunidade de vivenciar na prática os conceitos teóricos aprendidos em sala de aula. Essa experiência permite uma maior compreensão do funcionamento real das empresas, instituições e indústrias, aproximando os alunos do mercado de trabalho e das inovações tecnológicas aplicadas na área de estudo.

Por meio da observação direta e da interação com profissionais atuantes no setor, os estudantes podem compreender melhor os desafios e as exigências da profissão, além de ampliar seus conhecimentos sobre metodologias, processos e práticas adotadas no ambiente corporativo. Dessa forma, a Visita Técnica contribui significativamente para o desenvolvimento acadêmico e profissional dos participantes, estimulando a reflexão crítica e a construção de competências essenciais para sua futura atuação no mercado.

A Visita Técnica é uma atividade essencial no processo de formação acadêmica, proporcionando aos estudantes do curso de CURSO CIÊNCIAS CONTÁBEIS a oportunidade de vivenciar na prática os conceitos teóricos aprendidos em sala de aula. Essa experiência permite uma maior compreensão do funcionamento real das empresas, instituições e indústrias, aproximando os alunos do mercado de trabalho e das inovações tecnológicas aplicadas na área de Empreendedorismo.

JUSTIFICATIVA

A realização de uma Visita técnica de Visita técnica é fundamental para complementar a formação acadêmica dos estudantes do curso de CURSO CIÊNCIAS CONTÁBEIS, proporcionando uma experiência prática que possibilita a aplicação dos conhecimentos adquiridos em sala de aula. Essa atividade permite que os alunos conheçam de perto as dinâmicas do mercado de trabalho, compreendam os processos operacionais e tecnológicos da área de Empreendedorismo além de estabelecerem um contato direto com profissionais experientes no setor.

Diante da crescente demanda por profissionais qualificados e preparados para os desafios do mundo corporativo, torna-se essencial que a formação acadêmica vá além do ambiente teórico, permitindo aos estudantes uma visão mais ampla e realista da sua futura atuação profissional. Visita técnica com Visita Técnica possibilita o desenvolvimento de habilidades práticas, a ampliação do networking e a construção de uma base de conhecimento mais sólida e aplicada.

Além disso, essa experiência contribui para o desenvolvimento de uma postura crítica e reflexiva, estimulando os alunos a analisarem as melhores práticas do setor e a identificarem inovações e tendências que possam impactar sua área de atuação. Dessa forma, o presente projeto se justifica pela necessidade de integrar teoria e prática, tornando a aprendizagem mais dinâmica e alinhada com as exigências do mercado de trabalho.

METODOLOGIA

A Visita Técnica será realizada por meio de uma abordagem estruturada, garantindo que os objetivos propostos sejam atingidos de forma eficiente e produtiva. O primeiro passo será o planejamento e organização da atividade, com a definição do local a ser visitado, considerando sua relevância para a formação acadêmica dos estudantes. Serão estabelecidos contatos com os responsáveis pela instituição ou empresa, a fim de viabilizar a visita, definir a programação e alinhar os detalhes logísticos.

O público-alvo da atividade são os estudantes regularmente matriculados, que poderão participar conforme critérios previamente estabelecidos, caso o número de vagas seja limitado. Para potencializar o aprendizado, os participantes receberão previamente informações sobre o local visitado, além de materiais de apoio e orientações sobre os objetivos da atividade.

Os alunos terão a oportunidade de observar os processos operacionais, interagir com profissionais da área e esclarecer dúvidas. Durante toda a experiência, os participantes serão incentivados a registrar suas observações e reflexões.

Será solicitado um **relatório acadêmico** individual ou em grupo, no qual os estudantes deverão destacar os principais aprendizados, desafios observados e a aplicabilidade da experiência na sua formação. Para avaliar os impactos da atividade, será conduzida uma análise qualitativa com base nos relatos dos participantes, permitindo a coleta de feedbacks que contribuirão para aprimorar futuras visitas técnicas. Dessa forma, a metodologia adotada busca proporcionar uma experiência enriquecedora, promovendo a conexão entre teoria e prática e fortalecendo a qualificação profissional dos alunos.

ATIVIDADES

ATIVIDADES PREVISTAS

Atividade: Visita Técnica

Data: 27/09/2025

Início: 08:30:00h

Horas certificadas: 10

Cursos autorizados: ADMINISTRAÇÃO, CIÊNCIAS CONTÁBEIS, NUTRIÇÃO

RESULTADOS

A avaliação de um projeto acadêmico não deve se limitar apenas à sua execução, mas também à análise dos resultados e impactos gerados. Para isso, o uso de indicadores é essencial, pois permite medir, de forma objetiva e sistemática, o sucesso das ações desenvolvidas.

Os indicadores possibilitam a identificação de avanços, a verificação do cumprimento dos objetivos estabelecidos e a tomada de decisões baseadas em dados concretos. Além disso, contribuem para o aperfeiçoamento de futuras iniciativas, garantindo que as práticas acadêmicas sejam cada vez mais eficazes e alinhadas às necessidades da sociedade.

Dessa forma, nossa instituição busca utilizar indicadores para monitorar e avaliar um projeto acadêmico, tornando possível quantificar impactos, comprovar a relevância das atividades desenvolvidas e propor melhorias contínuas, fortalecendo a qualidade da formação acadêmica e a conexão entre ensino, pesquisa e extensão.

A visita técnica realizada teve como principal objetivo proporcionar aos estudantes uma experiência prática e reflexiva sobre os processos produtivos e gerenciais envolvidos na fabricação de cerveja artesanal. A atividade permitiu a integração entre teoria e prática, abordando aspectos técnicos, administrativos e culturais relacionados ao setor de bebidas, especialmente no contexto de uma cidade histórica e turística como Pirenópolis.

Os estudantes puderam acompanhar todo o processo de fabricação da cerveja artesanal, dividido nas seguintes etapas:

- **Seleção das Matérias-Primas:** Foi destacada a importância da qualidade da água, do malte, do lúpulo e das leveduras. Houve ênfase na escolha de fornecedores locais e sustentáveis sempre que possível.
- **Moagem e Brassagem:** Observou-se o processo de transformação do malte em mosto, por meio da extração de açúcares fermentáveis.
- **Fervura e Lupulagem:** A adição de lúpulo foi explicada com foco em sabor, aroma e amargor característicos de cada estilo de cerveja.
- **Fermentação e Maturação:** A fermentação ocorreu em tanques de aço inox sob controle rigoroso de temperatura. Foi ressaltada a importância do controle microbiológico nesta etapa.
- **Envase e Rotulagem:** O envase foi realizado com equipamentos semi-automatizados, com cuidados para evitar contaminações e garantir a conservação do produto final.

