

Unidade Curricular	Seminário	Área Científica	Indústrias Alimentares
Mestrado em	Qualidade e Segurança Alimentar	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2022/2023	Ano Curricular	2
Nível	2-2	Créditos ECTS	12.0
Tipo	Semestral	Semestre	1
Código	6369-508-2101-00-22		
Horas totais de trabalho	324	Horas de Contacto	T - - TP - - PL - - TC - - S 2 E - OT 30 O -

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Familiarizar os estudantes com metodologias de pesquisa, análise e aplicação de informação;
2. Adquirir competências diversas para um bom desempenho académico e profissional, nomeadamente para a elaboração de trabalhos de pesquisa na área da qualidade e segurança alimentar;
3. Estimular a criatividade, o sentido crítico e o interesse pelo conhecimento;
4. Desenvolver capacidades de comunicação oral e escrita.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Sem pré-requisitos.

Conteúdo da unidade curricular

Esta unidade curricular é composta por duas componentes, designadamente: Componente A: Formas de organizar as comunicações escritas e orais; estruturar artigos científicos e relatórios. Formas de realizar pesquisa de artigos científicos e de outras fontes bibliográficas. Regulamentos académicos da ESA e do IPB aplicáveis. Participação do aluno em workshops/seminários/visitas de estudo no âmbito da Qualidade e Segurança Alimentar. Componente B: Preparação dos temas para Seminário.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Módulo I
 - Formas de organizar comunicações escritas e orais, artigos científicos e relatórios.
 - Pesquisa e fontes bibliográficas (ex. ISI; CAB Abstracts, Biblioteca do conhecimento on-line).
 - Ferramentas informáticas para organizar referências (ex. Zotero, Mendeley).
 - Participação em Workshops/Seminários/Visita de estudo no âmbito da Qualidade e Segurança Alimentar.
 - Regulamento Mestrados IPB; Regulamento de Seminário ESA; modelos de capa; Submissão no IPB.virtual.
2. Módulo II
 - Preparação dos temas para Seminário.
 - Preparação de um trabalho escrito e comunicação oral sobre um tema na área Alimentar.

Bibliografia recomendada

1. Pereira, A. & Poupá, C. 2018. Como Escrever Uma Tese, Monografia ou Livro Científico Usando o Word. Edições Sílabo. Lisboa.
2. Tavares, S. D. 2016. Falar Bem, Escrever Melhor. A Esfera dos Livros (Ed.). Lisboa.
3. Aquino, I. S. 2010. Como escrever artigos científicos. Editora Saraiva. São Paulo.
4. Madeira, A. C. & M. M. Abreu. 2004. Comunicar em Ciência: como Redigir e Apresentar Trabalhos Científicos. Escolar Editora. Lisboa.

Métodos de ensino e de aprendizagem

No módulo I, comum a todos os estudantes, as aulas basear-se-ão fundamentalmente nos métodos expositivo, activo e demonstrativo, e pontualmente no método interrogativo. No módulo II, cada estudante desenvolverá um tema orientado por um professor doutorado ou especialista do IPB ou de outra instituição de ensino superior nacional ou estrangeira, preparando um trabalho monográfico.

Alternativas de avaliação

- Trabalho escrito e apresentação oral (júri) - 100% - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)

Língua em que é ministrada

1. Português
2. Inglês

Validação Eletrónica

Maria Fátima Alves Pinto Lopes da Silva	Paula Cristina Azevedo Rodrigues	Maria Leticia Miranda Fernandes Estevinho
14-12-2022	14-12-2022	14-12-2022