

---

**Ano Letivo** 2021-22

---

**Unidade Curricular** SEMINÁRIO

---

**Cursos** TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (2.º Ciclo)

---

**Unidade Orgânica** Instituto Superior de Engenharia

---

**Código da Unidade Curricular** 15071009

---

**Área Científica** QUALQUER ÁREA CIENTÍFICA

---

**Sigla**

---

**Código CNAEF (3 dígitos)** 541

---

**Contributo para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS (Indicar até 3 objetivos)** 4,9,2

---

**Línguas de Aprendizagem** Português ou Inglês

**Modalidade de ensino**

Obrigatório

**Docente Responsável**

Ana Cristina Oliveira Lopes Figueira

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Ana Cristina Oliveira Lopes Figueira	OT	OT1	16OT
Maria Margarida Cortês Vieira	OT	OT1	17OT
PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES	OT	OT1	17OT

\* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
1º	S2	50OT	140	5

\* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

**Precedências**

Sem precedências

**Conhecimentos Prévios recomendados**

Unidades curriculares do primeiro ano do Mestrado em Tecnologia de Alimentos

### **Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)**

- A. Investigar e conhecer tópicos emergentes na Área da Ciência e Tecnologia dos Alimentos
- B. Desenvolver a capacidade de síntese. Aperfeiçoar as metodologias de comunicação oral e escrita no domínio científico
- C. Analisar e estudar temas específicos que terão continuidade na dissertação, no projeto ou estágio a ser levado a cabo no ano letivo seguinte

Resultados da aprendizagem: definir, descrever e identificar nomenclatura científica e factos no domínio da Ciência e Tecnologia dos Alimentos; distinguir e relacionar os conceitos inerentes; e justificar a aplicabilidade daqueles conceitos científicos na área das Indústrias alimentares

---

### **Conteúdos programáticos**

Os temas, incluídos na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, são selecionados por cada estudante e pelos professores responsáveis pela Unidade Curricular, em cada ano letivo.

---

### **Metodologias de ensino (avaliação incluída)**

Para além de sessões sobre Comunicação em Ciência e Tecnologia e acerca dos recursos [da biblioteca] da UAlg disponíveis para os alunos desenvolverem os seus trabalhos finais, da participação dos estudantes em seminários e/ou eventos de divulgação técnico-científica a decorrer na UAlg, está previsto o convite a especialistas de vários temas de interesse para os exporem aos alunos.

A nota final da disciplina (0-20 valores) resulta da avaliação pelos docentes (júri) de uma comunicação oral. Nesta apresentação, de cerca de 15 minutos, os alunos desenvolvem de forma adequada, fundamentada (devem juntar as páginas de notas) e assertiva, o tema que escolheram (e que se deseja seja aquele que os alunos vão prosseguir no 2º ano do curso) incluindo o título do trabalho, os objetivos, uma revisão sintética da literatura, os materiais e métodos a utilizar, os resultados esperados do trabalho e as potenciais aplicações (práticas, industriais, etc.) dos resultados.

---

### **Bibliografia principal**

Not applicable.

---

**Academic Year** 2021-22

---

**Course unit** SEMINAR

---

**Courses** FOOD TECHNOLOGY (2.º Ciclo)  
Common Branch

---

**Faculty / School** INSTITUTE OF ENGINEERING

---

**Main Scientific Area**

---

**Acronym**

---

**CNAEF code (3 digits)** 541

---

**Contribution to Sustainable  
Development Goals - SGD  
(Designate up to 3 objectives)** 4,9,2

---

**Language of instruction** Portuguese ou English

---

**Teaching/Learning modality** Mandatory

**Coordinating teacher** Ana Cristina Oliveira Lopes Figueira

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Ana Cristina Oliveira Lopes Figueira	OT	OT1	16OT
Maria Margarida Cortês Vieira	OT	OT1	17OT
PATRÍCIA ALEXANDRA REIS NUNES	OT	OT1	17OT

\* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
	0	0	0	0	0	0	50	0	140

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

#### Pre-requisites

no pre-requisites

#### Prior knowledge and skills

Curricular units of the first year of the Food Technology Master

#### The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

- A. Investigate and be familiar with emerging topics in Food Science and Technology
- B. Develop the ability to be succinct and improve oral and written communications skills in the chosen scientific domain
- C. Analyze and study specific topics that will continue in the context of the final dissertation/project/internship

Learning outcomes: define, describe and identify scientific terms and facts in the area of Food Science and Technology; differentiate and relate the (basic) concepts involved and argue in favor of their application in the context of Food Science and Technology

#### Syllabus

Topics, included in the Food Science and Tecnology area, are chosen by students and teachers of the Curricular Unit, in each academic year.

### **Teaching methodologies (including evaluation)**

Besides sessions on Communicating Science and Technology, regarding the (library) resources of UAlg or other tools that facilitate research (e.g. bibliography management systems) and the participation of students in seminars and/or other events of science and technology in the UAlg, the course aims to include seminars by invited experts on various topics.

The final grade (0-20 points) results from the teachers' assessment (jury) of a final oral presentation, of about 15 minutes, wherein the student's prior preparation, intelligibility and assertiveness are major features to be assessed in addition to the scientific/technical characteristics of the work. Students are expected to present a work, that, ideally, should be studied and developed as a MSc thesis in the 2nd year. The presentation should include the title, the goals, a review of the literature, materials and methods to be used, the expected results and the potential applications (practical, industrial, etc..) of the findings.

---

### **Main Bibliography**

Not applicable.