
Ano Letivo 2018-19

Unidade Curricular PROJETO

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

(*) Curso onde a unidade curricular é opcional

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 15071058

Área Científica INDÚSTRIAS ALIMENTARES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE AL

Sigla

Línguas de Aprendizagem Português ou inglês

Modalidade de ensino Obrigatória

Docente Responsável Eduardo Bruno Oliveira Esteves

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
---------	--------------	--------	-----------------------------

* 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
2º	A	800T	1,680	60

* 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)

Os alunos, em função dos seus interesses formativos, podem desenvolver o trabalho final de mestrado, na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, sob a forma de Dissertação, Projeto ou Estágio. Em qualquer dos casos os objetivos são:

1. Desenvolver e aprofundar conhecimentos no âmbito da área de estudos selecionada
2. Compreender e aplicar conhecimentos na resolução de problemas em situações novas
3. Integrar conhecimentos no desenvolvimento de soluções para problemas complexos e em situações de informação limitada
4. Emitir juízos ética e socialmente responsáveis
5. Comunicar, por escrito e oralmente, de uma forma clara e destituída de ambiguidade, os conhecimentos adquiridos, os resultados obtidos e a sua interpretação e as conclusões, a especialistas e a não especialistas
6. Adquirir competências que permitam uma aprendizagem ao longo da vida de um modo auto-orientado ou autónomo

Conteúdos programáticos

A dissertação, o projeto ou o estágio devem enquadrar-se no âmbito das matérias versadas num ciclo de estudos de mestrado em Tecnologia de Alimentos.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

O plano de trabalho é definido pelo(s) Professor(es) Orientador(es) (no DEA, na UAlg ou noutras instituições de ensino superior) em estreito contacto com o estudante e descrito na Ficha Descritiva do Trabalho Final de mestrado. Esta Ficha inclui o enquadramento, os objetivos, as metodologias a utilizar e um cronograma para a execução do trabalho, sendo aprovada pela Comissão Coordenadora do curso e pelo CTC do ISE.

Do trabalho desenvolvido, o estudante deverá elaborar um documento escrito. Regularmente, haverá uma avaliação dos avanços, obstáculos e soluções encontrados.

Avaliação: O trabalho escrito será objeto de discussão e avaliação em provas públicas, nos termos e condições previstas pelo Regulamento da UAlg. À UC de Dissertação/Projeto/Estágio corresponderá uma nota (0 a 20 valores) ponderada com base no desempenho do estudante, na qualidade do trabalho desenvolvido, na capacidade de comunicação escrita e oral, e na capacidade de apresentação e argumentação.

Bibliografia principal

Não aplicável

Academic Year 2018-19

Course unit PROJETO

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

(*) Optional course unit for this course

Faculty / School Instituto Superior de Engenharia

Main Scientific Area INDÚSTRIAS ALIMENTARES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE AL

Acronym

Language of instruction Portuguese or english

Teaching/Learning modality Mandatory

Coordinating teacher Eduardo Bruno Oliveira Esteves

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
----------------	------	---------	-----------

* 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	80	0	1,680

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)

Students, taking into consideration their objectives, can develop their final MSc work, in the area of Food Science and Technology, as one of the following: Dissertation, Project or Internship. The learning objectives are:

1. Develop knowledge in the context of the selected study topic
2. Understand and apply knowledge to solve problems in new situations
3. Integrate knowledge in the development of solutions of complex problems and in situations of limited information
4. Emit ethically and socially responsible judgements
5. Communicate, in both oral and written formats, and clearly and unambiguously, the acquired knowledge, the findings as well as the analysis and conclusions reached, both to specialists and non-specialists
6. Acquire skills that allow continuing lifelong learning in a self-oriented or autonomous mode

Syllabus

The dissertation, the project or the internship should be consistent with the topics of a 2nd Cycle study program in Food Technology.

Teaching methodologies (including evaluation)

The dissertation/project/internship plan is set in advance by the advisor(s) (at DEA, at UAlg and/or other Universities/Institutes) and in close contact with the student. The context, objectives, methodologies and the schedule of the work tasks are described in the Ficha Descritiva do Trabalho Final. This document is approved by the Coordination Committee of the Master program and by the CTC ISE.

The work carried out should be reported, in written format. Periodically, there will be an assessment of the work progress, encountered difficulties and solutions, throughout the dissertation, project or internship.

Assessment: Students are expected to write a document and discuss its main points in a public exam according to the conditions of the Regulation of UAlg; the final grade (from 0 to 20 points) weights the student's performance, the quality of the work and the ability to communicate, orally and in written format, as well as the presentation and argumentation skills.

Main Bibliography