**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA**
**Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional**
**Departamento de Tecnologia de Alimentos**
**Tel: (83) 3216-7927**
http://www.ctdr.ufpb.br/

# PLANO DE ENSINO 2012/1

## I – Disciplina

| Código | Nome da Disciplina | Horas-Aula Semanais | | Horas-Aula Semestrais |
|---|---|---|---|---|
| | | Teóricas | Práticas | |
| 1901017 | Seminários em Tecnologia de Alimentos | 3 | | 45 |

**Professor**: Dr. João Paulo de Sousa Prado – jp_prado@hotmail.com

## II – Oferta da disciplina

Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos – CTDR – UFPB

## III – Ementa

Consiste na execução e seminários relacionados às diversas áreas do curso.

## IV – Objetivos

**Geral**: Oportunizar a prática da elaboração e apresentação de seminários com temas atuais da área de tecnologia de alimentos

**Específicos**:
- Capacitar os alunos quanto à apresentação de seminários na área de tecnologia de alimentos, com o desenvolvimento de suas habilidades individuais de oratória e domínio de público;
- Possibilitar o maior contato dos alunos com a área de tecnologia de alimentos a fim de fomentar o maior interesse no aprofundamento do conhecimento específico;
- Permitir o desenvolvimento individual do aluno quanto à análise crítica de artigos científicos da área de tecnologia de alimentos e de suas habilidades de criação de novas soluções e avaliação contínua da importância da tecnologia de alimentos e da inovação na área, além de estimular as discussões em grupo.

## V – Conteúdo programático

- Introdução ao curso – apresentação do ambiente moodle, plano de ensino e cronograma de atividades;
- Preparo de seminários;
- Aulas virtuais;
- Seminários de artigos selecionados pela professora (abrangendo toda a área de tecnologia de alimentos) e discussões em grupo;
- Seminários com temas definidos pelos alunos e discussões em grupo.

## VI – Metodologia de ensino

Aula introdutória expositiva e dialogada, com análise de slides em projetor multimídia – guia para apresentação de seminários. Serão utilizados os seguintes recursos: projetor multimídia, apresentador sem fio/laser e quadro. Discussões em sala de aula dos artigos científicos apresentados nos seminários.

## VII – Avaliação

Os alunos serão avaliados mediante os dois seminários individuais obrigatoriamente ministrados. O primeiro referente a um assunto relativo ao conteúdo de Tecnologia de Alimentos e o segundo á um artigo de revista indexada referente á Tecnologia de Alimentos. Com respectivos trabalhos escritos relativos aos conteúdos. Essas 4 (quatro) notas serão somadas e divididas por 4 para obtenção de uma média final.

## VIII – Bibliografia sugerida

Tendo em vista as características da disciplina, não é necessária a apresentação da Bibliografia.

_____

Assinatura do Professor