



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Curso:	Engenharia de Alimentos	Campus:	Maringá
Departamento:	Departamento de Engenharia de Alimentos		
Centro:	Centro de Tecnologia		
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>			
Nome: Tópicos de pesquisa aplicada à engenharia de alimentos			Código: 8264
Carga Horária: 34	Periodicidade: semestral	Ano de Implantação: 2014	
<b>1. EMENTA</b>			
Planejamento de trabalho científico, que envolve o levantamento, a análise e a difusão de conteúdos obtidos na pesquisa realizada pelo discente, dentro do que é preconizado pela metodologia científica. (Res. nº 182/13 - CICTC)			
<b>2. OBJETIVOS</b>			
Capacitar o aluno a elaborar um projeto científico na área de engenharia de alimentos. (Res. nº 182/13 - CICTC)			

**3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Iniciação à pesquisa.
2. Registro dos dados experimentais.
3. O que é exatamente e como escrever um artigo científico.
4. Pesquisa Bibliográfica- Fases da Pesquisa, Ferramentas de busca bibliográfica.
5. Elaboração do projeto.
6. Tabelas, gráficos e outras ilustrações.
7. Normas ABNT.
8. Elaboração do trabalho final.

**4. REFERÊNCIAS**

4.1- Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)

Normas ABNT

Severino, AJ. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Cortez, 2007

Medeiros, UV; Martino, MC. Guia de Metodologia da Pesquisa. Campinas: Ed. Mundi Brasil, 2006.

REY, L. Planejar e redigir trabalhos científicos. São Paulo: Editora Edgard Blücher Ltda, 1993.


VOLPATO, G. Publicação científica. Botucatu: Santana Gráfica Editora, 2002

Artigos científicos

4.2- Complementares

Lehfeld, N. Metodologia e Conhecimento Científico. São Paulo, Vozes, 2007.

Aprovado na 25ª reunião do DAL  
realizada em 12 / 11 / 2013

  
Chefe do Depto. de Engenharia de Alimentos

APROVADO PELO CONSELHO  
ACADÊMICO DO CURSO DE

Eng. de Alimentos

Em 02/06/14 Reunião nº 011



Coordenador (a)