



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS-GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO (campos obrigatórios)

Disciplina: METODOLOGIA DA PESQUISA
Código da Disciplina: 228066
Departamento: Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA)
Sigla da Unidade: FAEM
Professor Responsável: CESAR VALMOR ROMBALDI
Matrícula SIAPE: 6420904
Modalidade: <input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> Semi Presencial <input type="checkbox"/> À Distância
Este componente curricular utiliza animais vertebrados vivos? <input type="checkbox"/> Sim * <input checked="" type="checkbox"/> Não
* De acordo com a Lei Nº 11.794/08 , a Resolução Normativa Nº 53 , de 19 de maio de 2021, do Concea, em complemento à Diretriz Brasileira para o Cuidado e a Utilização de Animais em Atividades de Ensino ou de Pesquisa Científica - DBCA e a existência da Comissão de Ética no Uso de Animais - CEUA-UFPel, informamos que é necessário preencher o Formulário Unificado para solicitação/autorização do uso de animais. Informações detalhadas em: https://wp.ufpel.edu.br/ceua/como-submeter-um-projeto/

OUTROS PROFESSORES ENVOLVIDOS

NOME	SIAPE

CARGA HORÁRIA (campos obrigatórios)

Teórica: 2
Exercício:
Prática: 2
EAD:
Número de créditos total: 04
Exigência de horário na oferta: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não

TIPO DE AVALIAÇÃO

A, B, C (padrão Pós-Graduação)	x
Frequente / Infrequente	
Satisfatório / Não Satisfatório	

PRÉ-REQUISITOS

(se houver)

Não há

EMENTA

Epistemologia da ciência. Ciência, tecnologia, inovação, legado. Boas práticas na pesquisa. Geração de conhecimento científico e tecnológico, impacto em inovação. Pesquisa científica, tecnológica e inovação. Fenômenos e questões tecnológicas. Formulação de questões de pesquisa, hipóteses, testes de hipótese, desenhos experimentais, variáveis, robustez, obtenção de dados, transformação de dados em conhecimento. Popularização do conhecimento. Propriedade intelectual. Cientometria. Comunicação científica. Redação. Impactos e repercussões. IA na construção científica do projeto.

CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA	Código do curso no Cobalto	Nível²	Legenda¹
Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	8060	D	O.A.
Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7025	M	O.A.
Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7068	M	O.P.
SPAF	7042 e 8092	M e D	O.P.
PPGA	7052 e 8094	M e D	O.P.
PPGFS	7028 e 8070	M e D	O.P.

1 - (O.A.) = Obrigatória (O.P.) = Optativa

2 - E = Especialização M = Mestrado D = Doutorado

Programa Analítico

Unidades e Assuntos

Nº de Horas Aulas

<p>Boas práticas na pesquisa: teorias e exercícios</p> <p>Epistemologia da ciência: ciência, tecnologia, inovação, fenômenos, questões, método, metodologia, conhecimento.</p> <p>Conhecimento: leis e teoria.</p> <p>Visão holística, problemáticas, natureza, interesses, objetivos, funções, caráter hipotético</p> <p>Teorias científicas: observação, experimentação, indução, dedução, inferência, análise, síntese, métodos</p> <p>Pesquisa: fenômenos, problemas, formulação de questões, referencial teórico, hipótese, objetivos, desenho experimental, variáveis, dados, resultados, conhecimento, conclusões, comunicação, repercussão</p> <p>Projetos técnico-científicos</p> <p>Redação científica e tecnológica</p> <p>Cientometria</p> <p>Normativas</p> <p>Popularização do conhecimento</p> <p>IA na construção científica do projeto.</p> <p>IA como instrumento de melhoria da redação científica.</p>	
--	--

Referências Bibliográficas	
Referências	Nº de Ordem

MOSKOVITZ, C., HARMON, B., & SAHA, S. The Structure of Scientific Writing: An Empirical Analysis of Recent Research Articles in STEM. *Journal of Technical Writing and Communication*, 2024.

ABRAGANNO (2013). Dicionário de filosofia. 3 ed. SP, 256p.

APPOLINÁRIO, F. (2004). Dicionário de metodologia científica: um guia para a produção do conhecimento científico. São Paulo: Atlas, 2004. 300 p.

LAROUSSE, O. (2007). La science et la tecnologia sont-elles compatibles? Louvier, 265p. MCELHENY, V. K. (2004), Watson & DNA: Making a scientific revolution, Elsevier, 354p.

Hugh G. Gauch Jr (2016). Scientific method in practice, Cambridge, 416p

MORIN, E. (1998). O método. Porto Alegre. Sulinas, 154p.

NASCIMENTO, D. (2002). Metodologia do trabalho científico: teoria e prática. Rio de Janeiro: Forense, 2002. 190 p.

PIMENTEL, LO. (2014) Propriedade intelectual e universidade. Boiteux, 2 ed. 182p. RUAN, A. (2008). Epistemologia da ciência. SP, Varsóvia, 254p

ROMBALDI, C.V. et al (2020). Boas práticas na pesquisa.
https://wp.ufpel.edu.br/prppgi/files/2020/09/Guia-de-Boas-Praticas-em-PesquisaCientifica-na-UFPel_Final.pdf

ZIMAN, J. (2000). Real Science: what it is, and what it means. Cambridge, UK: Cambridge University Press. 354p.

Periódicos <http://novo.periodicos.capes.gov.br/>

IMPORTANTE: Além do correto preenchimento do Programa Analítico, é obrigatório anexar a Ata do Departamento e a Ata do Colegiado, bem como o memorando explicando a solicitação desejada. Caso contrário, não será possível realizar o cadastro.



Documento assinado eletronicamente por **CESAR VALMOR ROMBALDI, Professor do Magistério Superior**, em 25/02/2025, às 09:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **GRACIELA VÖLZ LOPES, Coordenadora de Curso de Pós-Graduação, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Aliment**, em 28/02/2025, às 13:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **MAURICIO DE OLIVEIRA, Professor do Magistério Superior**, em 03/04/2025, às 09:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2937483** e o código CRC **A7E1B4E6**.

Referência: Processo nº 23110.003412/2025-16

SEI nº 2937483