



PLANO DE ENSINO – 2023/1

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:				
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS	TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
EQA5220	ALIMENTOS, TECNOLOGIA E SOCIEDADE	09215	3	54

PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)	CONTATO
José Miguel Müller	Jose.muller@ufsc.br

PRÉ-REQUISITO(S)	
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
	1500 h/a cursadas.

EQUIVALENTES

CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA
ENGENHARIA de ALIMENTOS

EMENTA
Relações da Ciência e Tecnologia com a Sociedade. Desenvolvimento da sociedade contemporânea. Aspectos econômicos, éticos, sociais, ambientais e políticos do desenvolvimento científico e tecnológico. Desenvolvimento tecnológico e a segurança alimentar. Produção de alimentos. Recursos naturais e as demandas da sociedade. Alimentos e sustentabilidade.

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none">- compreender as relações e as implicações dentre ciência, tecnologia e sociedade;- analisar e valorar as repercussões sociais, econômicas, políticas e éticas das atividades científicas e tecnológicas;- aplicar os conhecimentos tecnocientíficos aos estudos e à valorização de problemas relevantes na vida social;- utilizar conhecimentos das relações entre ciência, tecnologia e sociedade para compreender melhor a realidade;- apreciar e valorar criticamente as potencialidades e as limitações da ciência e da tecnologia para proporcionar maior grau de consciência e de bem-estar individual e coletivo;- avaliar criticamente as necessidades sociais e o desenvolvimento científico e tecnológico especialmente como relação a segurança alimentar;



- assumir uma maior consciência dos problemas relacionados a desigualdade social e a sustentabilidade;
- reconhecer a técnica como produção sociocultural e histórica, possibilitando alcançar um maior entendimento da importância das tomadas de decisão na engenharia.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução aos estudos de Ciência, Tecnologia e Sociedade.
- Tecnologia e Sociedade.
- Evolução do *homo faber*. Avanços técnicos na Pré-história.
- Nascimento do pensamento e do método científico.
- Revolução industrial. Desenvolvimentos científicos induzidos pela Revolução Industrial.
- O problema da alimentação. Teorias antropológicas sobre a alimentação.
- Soberania e segurança alimentar.
- Agricultura e pecuária modernas. Alimentos Transgênicos.
- Alimentação, nutrição e saúde: Avaliação legal e ética.
- Recursos naturais. Escassez e esgotamento dos recursos naturais.
- Bioenergia. Aspectos éticos da produção de bioenergia. Energias alternativas.
- Alimentos: Cadeia produtiva. Produção industrial. Automatização da produção. Consequências socioeconômicas. Política científica e tecnológica.
- Produção de alimentos. Contexto global. Desafios para o Brasil e a América Latina.

Aula	Conteúdo
07/03	Apresentação do Plano de Ensino
14/03	Introdução aos estudos de Ciência, Tecnologia e Sociedade.
21/03	Tecnologia e Sociedade
28/03	Evolução do <i>homo faber</i> . Avanços técnicos na Pré-história. Nascimento do pensamento e do método científico.
04/04	Evolução do <i>homo faber</i> . Avanços técnicos na Pré-história. Nascimento do pensamento e do método científico.
11/04	Revolução industrial. Desenvolvimentos científicos induzidos pela Revolução Industrial.
18/04	O problema da alimentação. Teorias antropológicas sobre a alimentação.
25/04	O problema da alimentação. Teorias antropológicas sobre a alimentação.
02/05	Soberania e segurança alimentar. Agricultura e pecuária modernas. Alimentos Transgênicos.
09/05	Soberania e segurança alimentar. Agricultura e pecuária modernas. Alimentos Transgênicos.
16/05	Alimentação, nutrição e saúde: Avaliação legal e ética. Recursos naturais. Escassez e esgotamento dos recursos naturais



23/05	Alimentação, nutrição e saúde: Avaliação legal e ética. Recursos naturais. Escassez e esgotamento dos recursos naturais
30/05	Bioenergia. Aspectos éticos da produção de bioenergia. Energias alternativas.
06/06	Bioenergia. Aspectos éticos da produção de bioenergia. Energias alternativas.
13/06	Alimentos: Cadeia produtiva. Produção industrial. Automatização da produção. Consequências socioeconômicas. Política científica e tecnológica.
20/06	Alimentos: Cadeia produtiva. Produção industrial. Automatização da produção. Consequências socioeconômicas. Política científica e tecnológica.
27/06	Produção de alimentos. Contexto global. Desafios para o Brasil e a América Latina.
04/07	Seminários
11/07	REC

METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Metodologia de ensino

1. O aluno irá acompanhar a apresentação dos tópicos programados em aulas interativas e dialogadas.
2. O aluno irá realizar as avaliações referentes ao conteúdo programático.
3. O aluno poderá retirar dúvidas em horários agendados.

Desenvolvimento do Programa

1. Apresentação de conteúdos referentes ao tópico relativo à aula programada.
2. Avaliação dos conteúdos apresentados.
3. Apresentação de seminário.

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A metodologia de avaliação contempla trabalhos e um seminário realizado em grupo.

A Nota Final (NF) será calculada considerando os pesos de acordo com a fórmula:

$$NF = NT * 0,5 + NS * 0,5$$

Onde :

NT = Média ponderada dos trabalhos (T1 e T2)

NS = Nota do seminário



OBS: Caso NF estiver entre 3,0 e 5,5 o aluno fará a Prova de Recuperação (REC) que constará de todo o conteúdo programático.

A Média Final (MF) para aprovação deve ser maior que 6,0 e será calculada de acordo com a fórmula:

$$MF = (NF + REC)/2;$$

REC = Prova contemplando todos os Tópicos do Programa da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Bazzo, W. A. **Ciência, Tecnologia e Sociedade e o Contexto da Educação Tecnológica**. Florianópolis : Editora da UFSC, 2014.

- Contreras, J. e Gracia, M. **Alimentação, Sociedade e Cultura**. Editora Fiocruz, 2011.

- Johnson, D. G. e Wetmore, J. M. **Technology and Society- Building our Sociotechnical Future**. Mit Press, 2008.

- Handelsman, J. (Ed.) **Controversies in Science and Technology: From Sustainability to Surveillance**. Oxford University Press, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- Materiais disponibilizados no Moodle

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do
Departamento