

Ensino de Bioquímica de Alimentos para a Engenharia de Alimentos

Juliana Ferreira Boelter

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFRGS

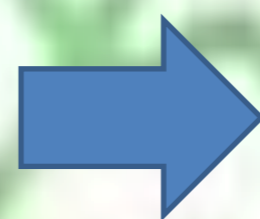
ENGENHARIA
DE
ALIMENTOS

→ Produção e industrialização de alimentos
→ Multidisciplinar
→ Currículo: 3 blocos: básico, profissionalizantes e profissionalizante específico

ITA01019 – Bioquímica de Alimentos: um dos primeiros contatos do aluno com disciplinas da área das Ciências Biológicas.

7 aulas - 2º semestre de 2012

- Estrutura e Função Celular
- Metabolismo de Carboidratos
- Metabolismo de Lipídios



Plataforma Moodle
Conteúdo
Exercícios
Estudos de revisão

A
L
U
N
O
S

→ Não realizam as atividades MAS pedem um maior número de questionários
→ Consideram as aulas claras e objetivas
→ Declaram que consideram os assuntos pouco aplicáveis
→ Dificuldade em compreender como o conhecimento sobre o metabolismo de plantas, animais e humanos pode ajudar a esclarecer vários aspectos da Ciência e Tecnologia de Alimentos

Apoio: