



Evento	Salão UFRGS 2013: IX SALÃO DE ENSINO
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Ensino de Bioquímica de Alimentos para a Engenharia de Alimentos
Autor	Juliana Ferreira Boelter
Orientador	ADRIANO BRANDELLI

O curso de Engenharia de Alimentos da UFRGS visa à formação de profissionais capazes de lidar com todos os elementos relacionados com a produção e industrialização de alimentos. De caráter fortemente multidisciplinar, o currículo do curso é formado por três grandes blocos de conteúdos: básicos, profissionalizantes e profissionalizantes específicos. No bloco de conteúdos básicos estão as disciplinas voltadas à área de Engenharia, como química, física e cálculo. Programada para o quinto semestre, a disciplina ITA01019 – Bioquímica de Alimentos, é um dos primeiros contatos do aluno com disciplinas da área das Ciências Biológicas.

Visando colaborar com a construção de conhecimentos fundamentais sobre a estrutura e a função dos componentes moleculares das células, as especializações metabólicas e a importância destes componentes nos alimentos, foram ministradas sete aulas no segundo semestre de 2012, abordando os assuntos Estrutura e Função Celular e Metabolismo de Carboidratos, Lipídios e Proteínas.

Cada aula foi disponibilizada aos alunos pela internet através da Plataforma Moodle, incluindo exercícios para fixação do conteúdo, estudos dirigidos e estudos de revisão.

Verificou-se que a maioria dos alunos não mostra interesse em realizar as atividades propostas, embora tenham considerado na avaliação de desempenho didático a possibilidade de um maior número de questionários para estudo. A maioria dos alunos considerou as aulas claras e objetivas. Alguns alunos declararam acreditar que os assuntos abordados possuem pouca aplicabilidade, revelando que os alunos da Engenharia de Alimentos tem certa dificuldade de compreender como o conhecimento do metabolismo de plantas, animais e humanos pode ajudar a esclarecer vários aspectos da Ciência e Tecnologia de Alimentos.