



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2015: XI SALÃO DE ENSINO DA UFRGS
<b>Ano</b>	2015
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	DESENVOLVIMENTO DE DISCIPLINA EAD NO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
<b>Autores</b>	ELIZANGELA GONÇALVES DE OLIVEIRA Tania Menegol

O curso de Engenharia de Alimentos abrange todas as áreas da industrialização de alimentos, desde o desenvolvimento de um produto até a sua comercialização. A área da industrialização que mais sofre influência da tecnologia é a de instrumentação e controle. Cada vez mais processos são baseados em estratégias adequadas de controle e sistemas de instrumentação. Dessa forma, o curso de Engenharia de Alimentos inclui em seu currículo a disciplina de Instrumentação em Controle na indústria de alimentos, que abrange os controles de processos envolvidos nos processamento de alimentos. A disciplina tem como principal objetivo desenvolver no aluno a capacidade de desenvolver e entender um diagrama P&ID, além de escolher entre os diferentes instrumentos de medida, elementos finais e a metodologia de controle que melhor se aplica a cada processo na indústria de alimentos. Nesse contexto, esse projeto, teve o objetivo desenvolver conteúdos didáticos para ensino a distância (EAD) sobre instrumentação e controle, para auxiliar no aprendizado dos alunos do referido curso e que cursam a disciplina de forma presencial. Foram desenvolvidos módulos teóricos nos seguintes assuntos relacionados à disciplina de Instrumentação e Controle: Introdução e Simbologia; Terminologia; Válvula de Controle; Teoria de Controle; Temperatura; Pressão; Nível e Vazão. Estes módulos foram divididos em teoria, exemplos e lista de exercícios complementares. A implantação de parte do projeto ocorreu de forma experimental, os conteúdos dos módulos de temperatura e de Controle de processos foram disponibilizados no Moodle, para uma turma do curso de Engenharia de Alimentos – UFRGS e foi solicitada a leitura do material, resolução de exercícios e da avaliação do conteúdo. As seguintes questões foram respondidas pelos alunos: 1) O que você achou deste conteúdo?; 2) Pontue a adequabilidade do conteúdo programático perante ao curso de Engenharia de Alimentos; 3) Pontue o nível de melhora do seu desempenho no seu entendimento sobre controle de processos; 4) Pontue o seu nível de compreensão e domínio teórico e/ou prático adquiridos no conteúdo proposto; 5) Pontue o nível de aplicação e importância do conhecimento neste conteúdo perante para sua formação; 6) Pontue o nível de aquisição de habilidades relevantes para seu curso; 7) Os exemplos citados no conteúdo são relevantes; 8) Com relação aos exercícios propostos: Eles são pertinentes ao conteúdo. Apenas 53 % dos alunos responderam o questionário de avaliação da disciplina. Os resultados obtidos demonstram que há dificuldade dos alunos no entendimento do conteúdo, pois na questão 1 e 7, 12,5 % responderam que o conteúdo estava ruim e 37,5 % regular, os demais responderam que estava bom ou muito bom. Na questão 4, 62,5 % responderam regular, ou seja, o conteúdo não auxiliou no aprendizado. No entanto, os alunos avaliaram as demais questões como bom ou muito bom, indicando a importância do conteúdo apresentado para a formação dos mesmos. Esses resultados são preliminares e não conclusivos, já que, apenas dois capítulos foram disponibilizados. O projeto está em andamento e será disponibilizado novamente para outra turma no 2º semestre de 2015. Após isso, uma avaliação detalhada do conteúdo e da metodologia proposta para aprendizagem será realizada, e se necessário o conteúdo será reformulando de maneira que possa atingir a meta de auxiliar no aprendizado da disciplina de Instrumentação e Controle na Indústria de Alimentos do Curso de Engenharia de Alimentos.