

CONHECIMENTOS SOBRE CERVEJA PELOS (EX)ALUNOS COMO APOIO ÀS DISCIPLINAS DE TECNOLOGIA DE BEBIDAS

DANIEL LEVY FILHO¹; ROSANE DA SILVA RODRIGUES²

¹Universidade Federal de Pelotas – danielbga@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – rosane.rodrigues@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

A monitoria é uma modalidade que contribui para a formação do aluno nas atividades de ensino, pesquisa e extensão dos cursos de graduação. É entendida como instrumento para a melhoria do ensino, oportunizando ao estudante desenvolver habilidades inerentes à docência, aprofundar conhecimentos na área específica e contribuir com o processo de ensino-aprendizagem dos alunos monitorados através do estabelecimento de novas práticas e experiências pedagógicas que visem fortalecer a articulação entre teoria e prática e a integração curricular em seus diferentes aspectos (ASSIS, 2006).

As disciplinas de Tecnologia de Bebidas estão no Projeto Pedagógico dos cursos de Bacharelado em Química de Alimentos e Superior em Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL). Compõem as atividades obrigatórias dos currículos e visa o conhecimento dos diferentes tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas, ingredientes, processos, tendências de mercado e o papel da indústria frente a estes produtos (CHIM et al., 2016). No conteúdo programático são abordados os diferentes tipos de bebidas, com destaque para as cervejas, visto que possui grande relevância na área.

O mercado de cervejas do segmento convencional tem mostrado queda nos últimos anos enquanto o mercado de cervejas artesanais (de microcervejarias) vem em sentido oposto, encerrando o ano de 2017 com 8,9 mil produtos e 679 cervejarias registradas, com destaque para o Rio Grande do Sul onde estão localizados 20,9% destes estabelecimentos (ABRACERVA, 2017).

A ampliação do mercado das cervejas ditas artesanais tem sido fortemente impulsionada, entre outros fatores, pelo diferencial deste produto em termos sensoriais e pela propaganda e divulgação de que a bebida prescinde do uso de adjuntos de fabricação e de aditivos químicos usuais no processo tecnológico convencional (MORADO, 2009; CERVBRASIL, 2016). Tais estímulos podem influenciar o consumidor em geral, bem como aqueles que obtiveram conhecimento sobre o tema de maneira formal, como profissionais e/ou estudantes de cursos que abordam a tecnologia de produção desta bebida. Neste caso, a abordagem da temática nos cursos de graduação deve buscar ir ao encontro da movimentação de mercado.

Objetivou-se avaliar o conhecimento sobre cervejas pelos egressos e estudantes dos cursos de alimentos da UFPEL, relacionando com a(s) disciplina(s) de tecnologia de bebidas.

2. METODOLOGIA

O projeto de ensino intitulado “Apoio às atividades de ensino-aprendizagem das disciplinas de Tecnologia de Bebidas” (PRE/UFPEL nº1802018) objetiva incentivar as habilidades do discente monitor. Dentre as atividades que englobam a monitoria, inclui-se o auxílio ao docente na preparação e desenvolvimento de aulas práticas e a elaboração de material didático como meio auxiliar de

orientação aos estudos e facilitador da aprendizagem. Além disso, pode propor adequações na abordagem dos conteúdos.

Foi aplicado um formulário misto (questões abertas e fechadas) através das ferramentas do Google®, aos alunos e egressos dos cursos de Química de Alimentos e Tecnologia de Alimentos da UFPel, via *e-mail*, nos meses de junho e julho de 2018. O questionário incluía questões de identificação, formas e preferências de consumo de cerveja, os estilos que conhecem e fatores que os influenciam a compra. Também questões sobre conhecimentos teóricos acerca do tema e, se caso houvessem cursado a(s) disciplina(s) de Tecnologia de Bebidas, deveriam apontar sua experiência e se havia acompanhamento de um monitor.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O formulário foi respondido de forma rápida, porém destaca-se a grande dificuldade de conseguir as respostas de todos. Obteve-se o total de 86 respostas, sendo 82,6 % do gênero feminino e 17,4 % do gênero masculino, onde 1,2 % referem-se a menores de 18 anos, 36 % entre 19 e 24 anos, 45,3 % entre 25 e 35 anos e 17,4 % maiores de 36 anos. Quando questionados sobre o grau de escolaridade, 47,7 % afirma cursar pós-graduação, 19,8 % possui ensino superior completo e 32,6 % ensino superior incompleto. A respeito da renda familiar, metade do público indicou valor de até 3.000 reais mensais.

Do total de entrevistados, 25,6 % mencionaram não ter o hábito de consumir cerveja. Os 74,4 % que afirmaram ter o hábito relataram suas preferências, frequência, quantidade e motivo pelo qual bebem cerveja. Contraditoriamente ao crescente mercado atual, 57,8 % alegaram preferir cervejas industrializadas e em garrafa, com destaque para compras em supermercados e bares, seguido por casas noturnas, lojas de conveniências e restaurantes. Tal comportamento pode estar associado, entre outros fatores, ao custo relativo do produto convencional, que usualmente é menor, bem como às questões de propaganda e fidelidade às marcas comerciais de empresas já consolidadas (GARCIA, 2003). Quanto ao sabor, os estilos de cervejas de gosto mais amargo ganham evidência, correspondendo a 42,2 % quando se trata de preferência por um sabor específico.

Em relação à frequência de consumo, 53,1 % tem o hábito de beber cerveja de 1 a 4 vezes por mês, 34,4 % de 1 a 4 vezes por semana, 10,9 % menos de 1 vez ao mês e 1,6 % relatou consumo diário. Relativamente à quantidade, considerando copos de aproximadamente 200 mL, 75,1 % consomem de 3 a mais copos alegando como principal motivo a questão de sociabilidade e sabor.

Quanto aos estilos que conhecem (Figura 1), se destacam pilsen, lager e weiss, que são os mais difundidos pelo segmento convencional (ABRACERVA, 2017), considerando que esse resultado possui relação direta com a preferência de consumo alegada pelo público alvo.

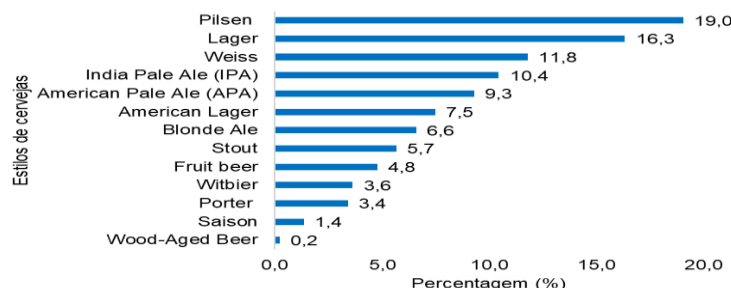


Figura 1. Estilos de cervejas apontados como conhecidos por alunos e ex-alunos.

A marca e o preço foram apontados como os principais fatores que levam à compra destes produtos, seguido pelo estilo da cerveja, que vem ganhando destaque devido o crescente mercado artesanal.

Levando em consideração que o público são alunos e egressos dos cursos de alimentos, questionou-se se conheciam algum aditivo adicionado em cervejas e deveriam citar sua função em caso afirmativo. Destes, 44,2 % alegou não conhecer nenhum aditivo. Dentre as outras respostas destacam-se alguns comentários adicionais como: “Grãos de trigo e aveia para trazer novos sabores”; “O malte, responsável pela cor e viscosidade da cerveja”; “Sim, o CO₂”; “Levedura para fermentação”. Verifica-se assim que grande parte não tem o conhecimento de que na fabricação de cerveja podem ser adicionados adjuntos, coadjuvantes e aditivos visando melhorias no processo, no produto final, na coloração e na conservação do produto (VENTURINI FILHO, 2010).

Do público total, 64 % afirmou já ter cursado a(s) disciplina(s) de Tecnologia de Bebidas, sendo que destes apenas 9,1 % teve acompanhamento de um monitor. Uma parte (16,4 %) destaca que o conteúdo sobre cerveja foi abordado de forma bastante suficiente na(s) disciplina(s) (Figura 2). Contudo, percentual de “pouco suficiente” e “insuficiente” indica que tal(is) disciplina(s) possam ser reavaliadas e devam ser repensados métodos de ensino-aprendizagem que contemplem de forma mais pontual os assuntos abordados.

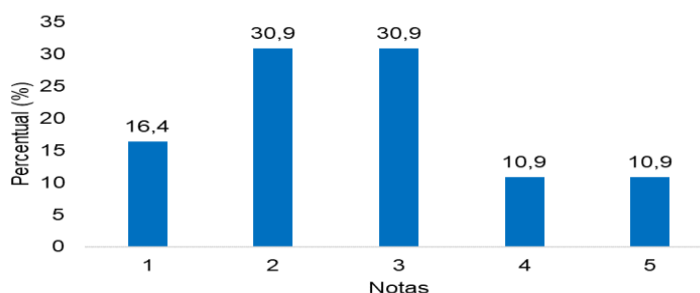


Figura 2. Histograma do conhecimento adquirido nas aulas da(s) disciplina(s) de Tecnologia de Bebidas por alunos e ex-alunos, onde 1: suficiente; 5: insuficiente.

No que diz respeito à(s) disciplina(s), indagou-se se possuíam dificuldade de relacionar os conhecimento teóricos com as aulas práticas, 30,9 % indicou não ter dificuldade, porém 52,7 % evidenciou ter uma certa dificuldade de pôr em prática o que foi apresentado na teoria (Figura 3).

Segundo KUENZER (2003), a integração entre conhecimento básico e aplicado só é possível no processo produtivo, visto que isto exige outro tratamento a ser dado ao projeto pedagógico, que tome o processo de trabalho e as relações sociais como eixo definidor dos conteúdos, e não as áreas de conhecimento, que têm sua própria lógica, e que por determinação da necessidade de sistematização teórica, terá que ser formal.

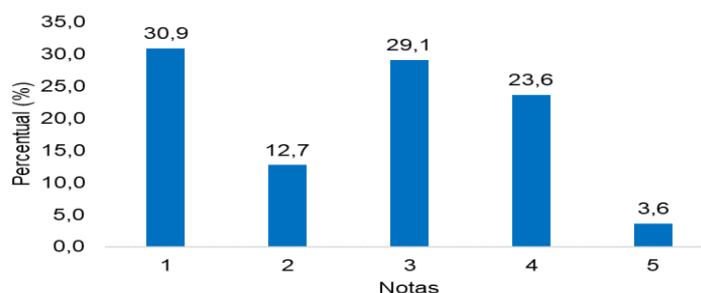


Figura 3. Histograma para dificuldade de aplicação do conhecimento teórico nas aulas práticas da(s) disciplina(s) de Tecnologia de Bebidas por alunos e ex-alunos, onde 1: nenhuma dificuldade; 5: muita dificuldade.

4. CONCLUSÕES

Embora o crescente mercado de cervejas artesanais, os alunos e os egressos dos cursos de Química de Alimentos e de Tecnologia de Alimentos da UFPel caracterizam-se como consumidores habituais de cervejas do segmento convencional e de marcas conhecidas, com preferência pelas bebidas de gosto amargo, sendo a marca e o preço destacados como os principais fatores de decisão de consumo. O limitado conhecimento sobre aditivos no processo, a colocação da abordagem insuficiente da temática nos cursos e a dificuldade de relacionar conteúdos teóricos e práticos levam à reflexão de que o tema pode ser discutido de forma mais pontual na(s) disciplina(s) de Tecnologia de Bebidas, levando em consideração as relações sociais e as diferentes formas de correlacionar os assuntos com as tendências de mercado e as inovações da ciência e da tecnologia nesta área.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABRACERVA. **Número de cervejarias artesanais no brasil cresce 37,7% em 2017**. Associação Brasileira de Cerveja Artesanal, 18 de fev. 2018. Acessado em: 27 ago. 2018. Disponível em: <http://abracerva.com.br/numero-de-cervejarias-artesanais-no-brasil-cresce-377-em-2017/>
- ASSIS, F.; BORSATTO, A. Z.; ROCHA, P. R. et al. Programa de monitoria acadêmica: percepções de monitores e orientadores. **Revista Enfermagem**, UERJ, v.14, n. 3, p. 391-397, 2006.
- CERVBRASIL. **Anuário 2016**. Disponível em: http://www.cervbrasil.org.br/novo_site/dados-do-setor/. Acesso em: 02 set. 2018.
- CHIM, J. F. et al. **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos**. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas: UFPel, 2016. 202p.
- GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.16, n. 4, p. 483-492, 2003.
- KUENZER, A. Z. Competência com Práxis: os Dilemas da Relação entre Teoria e Prática na Educação dos Trabalhadores. **Boletim Técnico do SENAC**. Rio de Janeiro. v. 29, n. 1, p. 16-27, abr., 2003.
- MORADO, R. **Larousse da cerveja**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009. 357p.
- VENTURINI FILHO, W. G. (Coord). **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. v.1, São Paulo: Blucher, 2010, 461p.