

Oficina Sabor se discute: uma ação de capacitação sensorial para estudantes da área de Alimentos da UFPel

**MARCELA BITENCOURT¹; ANA LUIZA TAVARES², GABRIELLE ROSA³;
ISABELA MODERNEL⁴; RAFAEL BATISTA⁵; IURI BAPTISTA⁶**

¹*Universidade Federal de Pelotas – marcelabcruz2001@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – analuiza112010@hotmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – gabicorreia.com@gmail.com*

⁴*Universidade Federal de Pelotas – isabelamodernel@gmail.com*

⁵*Universidade Federal de Pelotas – rafaeldeoliveirabatista17@gmail.com*

⁶*Universidade Federal de Pelotas – iuri.baptista@ufpel.edu.br*

1. INTRODUÇÃO

A Oficina Sabor se Discute foi uma ação de ensino do projeto unificado 6670 - Sabor se discute do Curso superior em tecnologia em Gastronomia da UFPel. Ela parte do reconhecimento da alimentação adequada e saudável como um direito humano fundamentado no Artigo 25 da Declaração Universal de Direitos Humanos, proclamada pela ONU (1948), bem como no Artigo 6º da Constituição da República Federativa do Brasil (BRASIL, 1988). Também parte da premissa de que, ao mesmo tempo que cerca de 125,5 milhões de brasileiros vivenciam algum grau de insegurança alimentar (REDE PENSSAN, 2022), quase 60% dos brasileiros enfrentam problemas relacionados ao sobrepeso (BRASIL, 2021). Diante desse cenário, é imprescindível que os futuros profissionais da área de Alimentos no Brasil tenham todas as ferramentas possíveis para promover não só a alimentação, mas uma alimentação adequada, saudável, sustentável e que respeite aspectos culturais e sociais da população.

O direito humano à alimentação adequada e saudável transcende a simples ingestão de alimentos, engloba dimensões sociais, culturais, nutricionais, fisiológicas, e também, sensoriais. Pesquisas indicam que o prazer, o sabor dos alimentos, é o fator mais importante na escolha alimentar das pessoas na maioria dos contextos sociais, econômicos e ambientais, mais até que preço, aspectos nutricionais, marketing ou comodidade (PREScott, 2012). Assim, o domínio dos aspectos sensoriais é essencial para que profissionais de todas as áreas de alimentos e bebidas compreendam, interpretem, planejem e executem experiências multissensoriais que sejam amigáveis ao meio ambiente, saudáveis, significativas, sociais e biodiversas, sem que isso implique em perdas gustativas (DAMSBO-SVENDSEN et al., 2020; YOUSSEF et al., 2022).

A oficina Sabor se discute procura contribuir para essa capacitação com três horas de atividades teóricas e práticas sobre a complexidade dos diversos fatores anatômicos, fisiológicos, genéticos, neurológicos, psicológicos, históricos e culturais que influenciam a percepção sensorial de um produto alimentar. Para isso, a oficina usa conhecimentos prévios dos estudantes, exposição de conteúdo, material audiovisual e experimentos demonstrativos que promovam a troca de saberes (FREIRE, 2005). O objetivo é que, ao final da disciplina, os estudantes tenham desenvolvido ferramentas conceituais e experimentais que permitam compreender, interpretar, planejar e executar experiências multissensoriais aplicáveis em produtos, serviços, dietas, pesquisas e políticas públicas de alimentação.



2. METODOLOGIA

O projeto unificado Sabor se discute começou com uma extensa pesquisa bibliográfica crítica da anatomia, fisiologia, genética, neurologia, psicologia, física, química, história, sociologia, marketing e antropologia do sabor. Os resultados dessa pesquisa foram organizados em um curso de extensão com dez aulas audiovisuais disponibilizadas aberta e gratuitamente pela internet para todos os brasileiros interessados em entender melhor como os seres humanos percebem os alimentos. Como próximo passo, foi criada a Oficina Sabor se discute para oferecer uma aplicação experimental dos tópicos mais importantes do curso a estudantes da UFPel.

Dentro da limitação temporal da oficina, foram escolhidos alguns tópicos para serem primeiro explicados teoricamente e, em seguida, demonstrados experimentalmente. Os tópicos foram: a diferença de gosto, aroma e sabor; integração sensorial; quais são os gostos; anatomia do paladar; saliva e botões gustativos; o mito do mapa da língua; receptores e seus gustantes; o que são supertasters; fisiologia da intensidade; fatores da intensidade gustativa; adaptação sensorial; interações entre gostos; interações paladar-olfato; o que é somestesia; nociceptores e alimentos; termorreceptores; adstringência; multissensorialidade e crossmodalidade; cores e sabores; formatos e sabores; e assimilação e contraste.

A oficina foi divulgada pelas redes sociais do projeto e por mensagens enviadas na plataforma Cobalto para estudantes da área de Alimentos da UFPel: Gastronomia, Nutrição, Tecnologia de Alimentos e Química dos Alimentos, PPGCTA e Especialização em Alimentos. Para os experimentos, foram compradas e preparadas soluções de água mineral com sal, açúcar, ácido cítrico, glutamato monossódico e propilracil, folhas de coentro, canela em pó, milho verde, bala de eucalipto, bananas verdes, iogurte natural, pimenta-do-reino, pimenta-vermelha, wasabi e balas de goma. Além disso, dez perguntas do teste de conclusão do curso de extensão foram selecionadas para avaliar o aprendizado dos participantes da oficina. As perguntas foram mantidas em suas formulações originais para permitir a comparação de desempenho entre os respondentes do curso digital e da oficina presencial.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao todo, 25 estudantes da graduação e pós-graduação da UFPel se inscreveram para fazer a oficina e 13 estudantes da Gastronomia, Nutrição, Jornalismo, Engenharia de Materiais e Especialização em Artes Plásticas compareceram à atividade. Quatro estudantes da Gastronomia que participam do projeto unificado 6670 - Sabor se discute participaram da atividade como assistentes do professor ministrante. A oficina foi realizada na sala 232E do campus Anglo no dia 01 de setembro de 2023 com tranquilidade e sem imprevistos. Todos os conteúdos e experimentos planejados foram realizados, os participantes demonstraram interesse e participaram das discussões e atividades.

Sete dos estudantes que participaram da Oficina fizeram voluntariamente a avaliação de aprendizado após a oficina e acertaram em média 9,28 de 10 questões, demonstrando um alto grau de aprendizado. As duas questões que tiveram erros foram sobre o conceito de gosto, que foi explicado no começo da oficina. Talvez os estudantes ainda estivessem dispersos ou quem respondeu ao



questionário sejam estudantes que chegaram atrasados e perderam o início. O resultado, então, indica que é preciso retomar ao longo da oficina o conceito de gosto, a existência de 5 gostos consensuais atualmente, mas a incerteza eterna de quantos possam existir.

Embora não seja diretamente comparável, o desempenho dos estudantes no teste sugere que cursos presenciais com experimentos demonstrativos promovem melhor o aprendizado do que cursos digitais. Isso porque as perguntas foram as mesmas feitas no teste de avaliação de conclusão de curso na ação de extensão do projeto unificado, mas entre os concluintes do curso digital, a média de acerto é 7,3. Essa comparação é apenas especulativa e informal, pois o número de participantes é muito baixo para uma análise estatística relevante, o conteúdo da versão digital é mais extenso, pelo menos o dobro de horas de aula, e os contextos de avaliação são diferentes.

4. CONCLUSÕES

A oficina Sabor se discute foi realizada no dia 01 de setembro de 2023 com 13 participantes na sala 232C do campus Anglo. Foram abordados 21 tópicos e realizados nove experimentos com o objetivo de oferecer ferramentas de avaliação sensorial dos alimentos a estudantes da área de Alimentos da UFPel de forma que possam avaliar e desenvolver receitas, produtos, objetos de pesquisa, prescrições dietéticas e experiências multissensoriais. Embora seja uma amostragem muito pequena, o desempenho dos estudantes da oficina presencial na avaliação de retenção de conteúdo parece ser melhor do que o dos estudantes do curso digital.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.**
Brasília, DF, 1988. Acessado 03 set. 2023. Disponível em:
https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm
- DAMSBO-SVENDSEN, M., KARPANTSCHOF, B., FRØST, M. (2020). Teaching sensory science to practitioners can change what we eat. **International Journal of Food Design**, 5:1-2, 103-112. https://doi.org/10.1386/ijfd_00013_3
- FREIRE, P. *Pedagogia do oprimido*. São Paulo: Paz e Terra, 2005.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Declaração universal dos direitos humanos**. Acessado 03 set. 2023. Disponível em:
<https://www.un.org/en/about-us/universal-declaration-of-human-rights>
- REDE PENSSAN. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil**. São Paulo, SP, 2022. Acessado 03 set. 2023. Disponível em:
<https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>
- YOUSSEF, J., MORA, M., MAIZ, E., SPENCE, C. (2022). Sensory exploration of vegetables combined with a cookery class increases willingness to choose/eat plant-based food and drink. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, 28, 100515. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100515>