



## A IMPORTÂNCIA DOS MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO NA FORMAÇÃO DO GASTRÔNOMO: ANÁLISE DOS CONTEÚDOS EXPLANADOS NA DISCIPLINA TÉCNICAS DE BASE, CONSERVAÇÃO, PREPARO E COCÇÃO II

**SARA POLI TESCH<sup>1</sup>; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas –sarapolitesch@hotmail.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com*

### 1. INTRODUÇÃO

A alimentação é essencial para sobrevivência humana e os métodos de conservação de alimentos foram peças fundamentais para evolução do homem, portanto, estão presentes nos hábitos desde os primórdios e possuem a capacidade de narrar a história. No período Paleolítico (50.000 a.C), apesar de já ser descoberto o fogo, o homem ainda não detinha imenso domínio sobre o mesmo, por conseguinte, a população vivia como nômade e a alimentação era baseada na caça para consumo imediato, sem técnicas de armazenamento. Na transição para o período Neolítico (10.000 a.C) data-se, de acordo com a ENCICLOPÉDIA BRITANNICA (2023), que o homem aprimorou as técnicas de uso do fogo, e assim, influenciou no modo de vida da população, que deixou de ser nômade e passou para o sedentarismo. Ou seja, no período pré-histórico desenvolveram-se estratégias de conservação alinhadas à defumação, devido a recente exploração do fogo (NATIONAL GEOGRAPHIC BRASIL, 2023).

Já na Idade Antiga, outros métodos passaram a ser explorados, principalmente a fermentação, tendo em vista o alto consumo de pães e a produção de vinhos. Na Idade Média, os conhecimentos evoluíram, incluindo a salga, a secagem, conservação por gordura e até controle da temperatura. E na Idade Contemporânea houve uma expansão das pesquisas sobre a segurança dos alimentos e além disso, novos e mais eficazes métodos surgiram, como a apertização e pasteurização. Durante a Segunda Guerra Mundial, por exemplo, os estudos foram acentuados com o objetivo de desenvolver alimentos que suportassem transporte e longa durabilidade para os militares em combate (SILVA, 2018).

Os métodos de conservação de alimentos visam a eliminação e/ou diminuição de microrganismos patogênicos e deteriorantes a fim de garantir um produto seguro para consumo, além disso prolongam a durabilidade e aumentam a disponibilidade dos alimentos (CINTRA, 2018). Portanto, dada a importância para a alimentação humana, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas conta com a disciplina Técnica de Base, Conservação, Preparo e Cocção II que contempla os métodos de conservação dos alimentos e explana aos discentes a produção de alimentos seguros para consumo.

Neste contexto, o presente trabalho foi elaborado a partir da análise dos conteúdos explanados na disciplina Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção II e a importância dos mesmos na carreira de um gastrônomo.

## **2. METODOLOGIA**

O trabalho foi elaborado por meio da observação das atividades práticas ocorridas durante o semestre 2023/1 na disciplina de Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Cocção II dentro do Curso de Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas. Para o desenvolvimento do estudo, optou-se pela abordagem qualitativa, com foco na pesquisa de campo. Envolveu a análise das tarefas atribuídas aos alunos e a avaliação da eficácia de sua execução. Isso foi feito com base na compreensão do papel do monitor como um facilitador para uma aprendizagem adequada, estabelecendo uma conexão efetiva entre alunos e professores.

## **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A disciplina é dividida igualmente entre aulas teóricas, onde são explanados conceitos sobre os métodos de conservação de alimentos; e aulas práticas, no Laboratório de Técnica Dietética da Faculdade de Nutrição, que tem por finalidade o aprendizado dos diferentes métodos de conservação para conhecimento das técnicas utilizadas e análise da eficácia do procedimento.

Na primeira semana de aula prática foi proposta uma análise de diferentes produtos alimentícios com o intuito de identificar os métodos de conservação que cada alimento foi submetido, bem como a interferência dos mesmos nas características sensoriais, na qualidade e na durabilidade do produto. Na aula seguinte o tema foi a higienização de vegetais, na qual os discentes fizeram testes com 3 diferentes produtos: vinagre, água sanitária e sanitizante comercial. Os alimentos foram armazenados por 2 semanas e decorrido esse período os alunos puderam observar qual produto apresentou maior efetividade. Conjuntamente, foi realizado o procedimento de branqueamento em alguns vegetais, para que após o período de armazenamento os acadêmicos observassem a discrepância entre um vegetal branqueado e um vegetal não branqueado. Com este teste foi possível observar que alimentos branqueados preservam a textura e a coloração por mais tempo.

Na terceira aula foi trabalhado a esterilização de vidros, que posteriormente foram utilizados para acondicionar os produtos elaborados em aula. Esse processo é extremamente importante para que não haja contaminação cruzada e o alimento tenha uma durabilidade maior (CINTRA, 2014). Simultaneamente, os alunos realizaram a extração da pectina natural de maracujá e da maçã que foram utilizadas na produção de geleias posteriormente.

As demais semanas do semestre letivo, foram dedicadas a elaboração de produtos utilizando diferentes métodos de conservação. Neste período os discentes



tiveram contato com a desidratação (controle de umidade), produção de geleias, compotas e doces (adição de solutos e pasteurização), elaboração de frutas cristalizadas (adição de solutos e controle de umidade), preparo de conservas (adição de solutos, acidificação e pasteurização), fermentação (atividade microbiológica controlada), salga (adição de solutos), elaboração de derivados lácteos (acidificação e refrigeração), defumação (conservação por calor) e elaboração de produtos cárneos (utilização de aditivos e refrigeração). Garantindo o conhecimento de diversas técnicas.

Os produtos obtidos a partir dos procedimentos realizados ficaram armazenados de 1 a 2 semanas para análise da eficácia dos métodos. Em uma das aulas, foi possível observar a deterioração de uma compota, que não foi bem vedada e por isso não obteve vácuo, consequentemente houve a entrada de ar que ocasionou a fermentação indesejada do produto. Apesar da perda do produto, esse ocorrido foi importante para que os discentes compreendessem a importância da realização correta dos métodos de conservação com o propósito de garantir a qualidade e a durabilidade do alimento.

Em todas as aulas práticas foram propostos questionários intitulados como “Questões para pensar”, material de estudo postado do e-aula que instigava os alunos a aprofundar o conhecimento sobre os procedimentos realizados nas aulas práticas e fazer uma ligação com o conteúdo explanado nas aulas teóricas, compreendendo a aplicabilidade de cada procedimento.

A monitoria proporcionou aos alunos um horário semanal destinado ao esclarecimento de dúvidas e auxílio didático. Além disso, nesse período era realizada a correção e explicação dos questionários propostos em cada semana de aula prática. Os períodos próximos às provas foram destinados a revisões do conteúdo abordado durante o semestre, com o objetivo de assessorar os alunos e garantir maior fixação da temática.

#### 4. CONCLUSÕES

Com base no que foi exposto, constata-se a importância dos métodos de conservação na profissão de um gastrônomo. Pois o principal objetivo dos procedimentos é garantir a qualidade sensorial e microbiológica, a fim de produzir alimentos seguros para consumo e venda. Dessa forma, a disciplina Técnicas de Base, Cocção, Preparo e Conservação II é imprescindível para a formação acadêmica, no entanto, a matéria aborda inúmeros termos técnicos, o que dificulta o processo de aprendizagem.

Os métodos de ensino e aprendizagem estão em constante evolução e adaptação de acordo com as necessidades dos alunos. Nesse sentido, a monitoria é uma ferramenta que exerce um papel de suma importância no processo de aprendizagem, visto que estabelece um vínculo entre os discentes e o docente. Proporciona uma aprendizagem facilitada, desperta o interesse dos discentes sobre os temas abordados e permite maior autonomia na execução das atividades.

Os autores agradecem o Programa de Bolsas Acadêmicas, modalidade Bolsa de Ensino de Graduação, da Pré-Reitoria de Ensino da UFPel.

## **5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

BRITANNICA. Encyclopedia Britannica. 2023. Acessado em: 14 ago. 2023. Online. Disponível em: <<https://www.britannica.com/>>.

CINTRA, P. **Métodos de conservação de alimentos.** 2014. Acessado em: 14 ago. 2023. Online. Disponível em: <<https://nutrisaude14.files.wordpress.com/2014/11/mc3a9todos-de-conservac3a7c3a3o-dos-alimentos-2014.pdf>>.

NATIONAL GEOGRAPHIC BRASIL. **Quando e como foi descoberto o fogo: a verdade sobre essa história.** 2023. Acessado em: 14 ago. 2023. Online. Disponível em: <<https://www.nationalgeographicbrasil.com/historia/2023/03/quando-e-como-foi-descoberto-o-fogo-a-verdade-sobre-essa-historia>>.

SILVA, J. C. **Análise histórica sobre os métodos de conservação dos alimentos.** 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Técnico Integrado em Alimentos) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo, Barretos, 2018. Acessado em: 14 ago. 2023. Online. Disponível em: <<https://brt.ifsp.edu.br/phocadownload/userupload/213354/ANLISE%20HISTRICA%20SOBRE%20OS%20MTODOS%20DE%20CONSERVAO%20DOS%20ALIMENTOS.pdf>>.