

GASTRONÔMO: MUITO ALÉM DOS SABORES

SARA POLI TESCH¹;

TATIANE KUKA VALENTE GANDRA²

¹Universidade Federal de Pelotas – sarapolitesch@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

De acordo com o dicionário Michaelis, o termo gastronomia é utilizado para representar a arte de cozinhar e preparar os alimentos de modo a realçar suas qualidades. Aprofundando mais sobre a etimologia da palavra, pode-se afirmar que a mesma tem origem grega, tratando-se da junção de duas palavras “gaster” e “nomos”, respectivamente estômago e lei. Essa ligação, ao traduzida, pode ser interpretada como a “lei do estômago”. Sendo assim, um dos principais objetivos e realizações de um gastrônomo é agradar ao paladar, proporcionando um alimento saboroso e prazeroso. No entanto, para que isso seja possível, é necessário muito mais do que sabores, texturas e odores. O profissional da área passa por uma intensa carga preparatória, a qual inclui desde técnicas clássicas, conhecimentos financeiros e mercadológicos, história, cultura, química e principalmente a segurança dos alimentos, dessa forma, este conjunto de conhecimentos em diversas áreas o torna um profissional qualificado.

Durante as atividades laborais da carreira, o profissional executa técnicas gastronômicas para atingir o melhor resultado sensorial, e, para realiza-las com êxito é preciso conhecer as mudanças químicas que o alimento sofre em cada processo, a fim de entender qual técnica deve ser utilizada para atingir determinado resultado. Além disso, o gastrônomo deve também estar ciente das condições higiênico-sanitárias do alimento, é preciso estar atento a questões como as temperaturas de resfriamento, congelamento e cocção, a procedência, a higienização dos alimentos e as boas práticas dos manipuladores para garantir a segurança do consumidor.

"Ao entender as transformações químicas que ocorrem durante o cozimento, podemos aprender a controlar os sabores, texturas e cores dos alimentos, elevando a culinária a um novo patamar." (KENJI LÓPEZ-ALT, 2015, p.55). Portanto, dada a importância destes conhecimentos para formação profissional, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas conta com a disciplina Merceologia dos Alimentos que introduz os métodos de conservação dos alimentos, as alterações químicas e físicas dos alimentos e exemplifica aos discentes técnicas para garantia da elaboração de alimentos seguros para consumo.

Neste contexto, o presente trabalho foi elaborado a partir da análise dos conteúdos explanados na disciplina Merceologia dos Alimentos e a relevância dos mesmos na carreira de um gastrônomo, bem como foi relatado a abordagem desse conhecimento nas atividades de monitoria.

2. ATIVIDADES REALIZADAS

A disciplina Merceologia dos Alimentos aborda questões sobre os mais variados tipos de alimentos, desde hortaliças, frutas e leguminosas até leite, ovos e carnes. No decorrer do semestre, explora-se sobre transformações físico-químicas nos alimentos, como ocorrem e quais novas características são capazes de atribuir ao alimento. Também são introduzidos alguns dos métodos de conservação de alimentos, como funcionam e com qual finalidade devem ser utilizados. Além disso, explana-se sobre as condições higiênico-sanitários dos alimentos, os aspectos de qualidade e as condições de armazenamento dos mesmos.

Nesse sentido, a disciplina abrange assuntos que não só garantem a segurança dos alimentos, como também possibilitam maior conhecimento técnico na formação do profissional. Isto é, ao compreender como e porque certas reações acontecem, o gastrônomo desenvolve a habilidade de usá-las a seu favor, não só como aspecto de segurança da saúde do consumidor, mas também como ferramenta de alteração de sabores, texturas, odores e cores, sendo capaz de transformar um simples alimento em uma agradável experiência sensorial.

A Reação de Maillard é uma das mais conhecidas transformações químicas dos alimentos e é explorada na disciplina dentro do tema “carnes”. Esse conceito surgiu no início do século XX, quando o médico e químico francês Louis-Camille Maillard descreveu pela primeira vez a forma que um conjunto de aminoácidos e açúcares redutores reagem ao serem aquecidos e desencadeiam uma sequência de reações responsáveis por produzir compostos capazes de causar o escurecimento não enzimático do alimento e agregar a ele sabor e aroma característicos, elevando a complexidade sensorial. Isto é, ao grelhar uma carne ou assar um pão, as elevadas temperaturas provocam reações nos açúcares redutores e aminoácidos o que proporciona a característica crosta dourada e sabores inigualáveis.

Além disso, na disciplina explora-se também os tipos de tratamentos térmicos no leite e como isso interfere no produto final. Estes tratamentos servem como medida de segurança e durabilidade, pois possibilitam a diminuição ou inatividade da carga microbiana presente no leite cru. Os métodos mais comuns são a pasteurização (HTST), esterilização comercial (UHT) e a esterilização. A diferença entre cada um dos métodos está na combinação tempo-temperatura, enquanto no HTST o leite é submetido a temperaturas de 72 a 75°C por 15 a 20 s, na esterilização comercial as temperaturas são de 135 a 140°C e o tempo de 2 a 3 s e na esterilização 115 a 120°C de 15 a 20 min. Então, para produzir uma ricota, por exemplo, o gastrônomo sabe que deve optar por um leite pasteurizado, pois o mesmo passa por um processo mais brando e por isso perde menos valor nutricional o que resultará em uma maior quantidade no produto final. Já para se ter estocado em grandes quantidades o ideal é optar pelo leite UHT, pois o mesmo pode ser conservado fora da geladeira. O leite esterilizado não é encontrado no Brasil, mas a elevada temperatura e o longo tempo resultam em um processo de caramelização dos carboidratos presentes no leite, o que o transformará em um líquido mais escuro e adocicado.

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, 2014). Estes estão presentes nos hábitos humanos desde os primórdios, mas foi durante a Segunda Guerra Mundial que os estudos foram

acentuados com o objetivo de desenvolver alimentos que suportassem transporte e longa durabilidade para os militares em combate, o que proporcionou um grande avanço científico no tema (SILVA, 2018). Sendo assim, as conservas alimentícias surgiram com o objetivo de aumentar a durabilidade dos alimentos, proporcionar grandes estocagem e facilitar o transporte. No entanto, o resultado de uma conserva apresenta muito mais do que durabilidade, o alimento sofre modificações que ocasionam sabores complexos e diferentes dos apreciados na hortaliça *in natura*. Uma conserva pode ser de baixa acidez, acidificada, fermentada, naturalmente ácida ou marinada. Esta classificação definirá qual o tratamento térmico que o produto deve ser submetido na elaboração e também o resultado sensorial final do produto. Ou seja, não somente para aumentar a validade de um produto servem as conservas, mas também para proporcionar novos sabores aos alimentos.

A partir dessa breve exemplificação dos conteúdos abordados na disciplina, é possível perceber que trata-se de uma matéria extremamente complexa e rica em detalhes, o que pode sobrecarregar os discentes durante o semestre. Deste modo, a monitoria é uma ferramenta de apoio pedagógico que visa oportunizar o desenvolvimento de habilidades técnicas e aprofundamento teórico, proporcionando o aperfeiçoamento acadêmico (HAAG, 2008).

Tendo em vista o grau de dificuldade do conteúdo abordado, foi disponibilizado um horário semanal para monitoria durante todo o semestre, possibilitando aos alunos uma oportunidade para esclarecer as possíveis dúvidas do conteúdo. Além disso, foram propostos questionários intitulados como “Questões para pensar” e material de estudo exclusivo para os discentes que comparecessem presencialmente aos horários de monitoria. Ambos tinham a finalidade de auxiliar na fixação do conteúdo e proporcionar maior integração com a turma.

Nas monitorias antecedentes às provas, os horários foram destinados a uma revisão geral do conteúdo abordado até a data da avaliação e mais questionários preparatórios para a prova, a fim de assessorar os alunos e garantir maior fixação da temática.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base no que foi explanado, é possível constatar a importância de conhecimentos físico-químicos dos alimentos, bem como os métodos de conservação e as medidas de segurança na manipulação de alimentos na carreira profissional de um gastrônomo. Visto que, com tais conhecimentos, o profissional torna-se apto a elaborar um preparo com alto padrão de sabor e textura, garantindo a qualidade sensorial e microbiológica, sendo possível produzir alimentos seguros e apetitosos para consumo e venda. Dessa forma, a disciplina Merceologia dos Alimentos é imprescindível para a formação acadêmica, pois introduz, de forma teórica questões extremamente pertinentes que são aprofundadas de forma prática em outras disciplinas no decorrer do curso.

No entanto, pelo fato da disciplina abordar muitas questões químicas e inúmeros termos técnicos, os discentes podem apresentar certa dificuldade no processo de aprendizagem. 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 fornece ferramentas de fixação do conteúdo. Afinal, os métodos de

ensino e aprendizagem estão em constante evolução e adaptação de acordo com as necessidades dos alunos a fim de proporcionar um ensino completo e forma profissionais capacitados.

A monitoria não proporciona apoio pedagógico somente a turma, mas também ao próprio monitor que desfruta da oportunidade de praticar as habilidades de ensino, comunicação e paciência. Por fim, sinto-me privilegiada por me graduar em uma Universidade que apoia e incentiva as ferramentas de ensino.

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

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CINTRA, P. **Métodos de conservação de alimentos. 2014.** Acessado em: 15 mai. 2024. Online. Disponível em: <<https://nutrisaude14.files.wordpress.com/2014/11/mc3a9todos-de-conservac3a7c3a3o-dos-alimentos-2014.pdf>>.

HAAG, G. S. *et al.* **Contribuições da monitoria no processo ensino-aprendizagem em enfermagem.** Revista Brasileira de Enfermagem, v. 61, n. 2, p. 215-220, abr. 2008. Acessado em: 15 mai. 2024. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0034-71672008000200011>>.

KENJI LÓPEZ-ALT, J. **The Food Lab: Melhor Cozinha Caseira Através da Ciência.** 1 ed. Estados Unidos: Norton, 2015.

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>>.