

ÁREA TEMÁTICA: (marque uma das opções)

- COMUNICAÇÃO
- CULTURA
- DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
- EDUCAÇÃO
- MEIO AMBIENTE
- SAÚDE
- TRABALHO
- TECNOLOGIA

III WORKSHOP NOVOS TALENTOS DA UEPG – Oficina de Análise Sensorial

Gislaine Iaros Bonfim (gislaine.bonfim@hotmail.com)
Janaina Lopes Andrade (la.janaina@yahoo.com.br)
Nelci Catarina Chiquetto (nelcichic@yahoo.com.br)
Mareci Mendes De Almeida (mareci@uepg.br)

RESUMO – O III Workshop Novos Talentos da UEPG é um evento que faz parte do projeto “Despertando para a Ciência” integrante do Programa Novos Talentos da UEPG. O projeto tem como objetivos realizar atividades visando ao aprimoramento e atualização de alunos e professores da educação básica, através de visitas aos laboratórios do Departamento de Engenharia de Alimentos, palestras, oficinas e minicursos. O Workshop tem como tema a “Formação continuada de professores: análises de alimentos” tendo como meta principal a qualificação de professores do ensino técnico público, mostrando-lhes técnicas tradicionais e inovadoras na área de análise de alimentos. Na oficina de análise sensorial foram desenvolvidas práticas de gostos básicos e odores, além do embasamento teórico sobre análise descritiva quantitativa e análise sensorial no desenvolvimento de produto. Espera-se com o evento proporcionar aos professores a formação continuada no aprimoramento do processo de ensino e aprendizagem, assim como uma contribuição para seu crescimento profissional.

PALAVRAS-CHAVE – Engenharia de alimentos. Novos Talentos. Ensino médio profissionalizante.

Introdução

O III Workshop Novos Talentos da UEPG – Formação continuada de professores: análises de alimentos é uma das atividades propostas no projeto Despertando para a Ciência, o qual faz parte do Programa Novos Talentos da UEPG que está embasado na importância do papel da universidade no desenvolvimento local, regional, estadual e nacional, devendo o conhecimento científico ser difundido para a população local e também nas escolas. É desenvolvido por professores do curso de Letras e dos cursos de Engenharia oferecidas na instituição de ensino UEPG. O programa foi aprovado pela CAPES por meio do Edital CAPES/DEB n. 055/2012, com recursos para as atividades descritas.

O evento está em andamento e tem a participação de professores do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa (CEEP) e do Colégio Estadual Professor João

Ricardo Von Borell Du Vernay, que ministram aulas nos cursos Técnicos profissionalizantes: Técnico em Alimentos, Técnico em Química, Técnico em Nutrição e dietética e Técnico em cozinha.

Estão previstas palestras, oficinas de análise sensorial, de cromatografia líquida de alta eficiência e análise de textura de alimentos e minicurso de microbiologia abordando métodos tradicionais e novas tecnologias. Este trabalho descreve a participação dos professores na Oficina de Análise sensorial – Análise descritiva quantitativa (ADQ), a qual objetiva oferecer subsídios para a melhoria de qualidade de um produto a partir da observação pelos sentidos.

Objetivos

Geral:

Realizar atividades visando ao aprimoramento e atualização de professores da educação básica.

Específicos:

- Fomentar o estreitamento dos laços da universidade com a comunidade, especialmente com as escolas parceiras envolvida no projeto.
- Oferecer atividades para a formação continuada de professores em inovações tecnológicas e em análises de alimentos.
- Realizar práticas sobre gostos básicos, teste de odores e desenvolvimento de terminologia descritiva.
- Elaborar protocolos de análise sensorial para serem aplicados, em aulas práticas, aos alunos da educação básica.

Referencial teórico-metodológico

O evento foi organizado pelas professoras coordenadoras do projeto e por duas acadêmicas do curso de engenharia de alimentos, foi divulgado nas escolas parceiras para que os professores interessados pudessem participar das atividades. Foram elaborados apostilas e materiais laboratoriais para a parte prática.

O III Workshop Novos Talentos da UEPG foi iniciado no sábado 05 de abril de 2014, com a Oficina de Análise sensorial – Análise descritiva quantitativa (ADQ), constou de

palestra e teste de gostos básicos no período da manhã, onde foram ofertados aos participantes soluções de gosto doce, salgado, ácido, amargo. O teste consiste na apresentação de cinco amostras codificadas, em função dos gostos básicos apresentados serem quatro, um desses gostos pode ser repetido ou a água deve ser acrescentada entre as amostras. Essa prática evita falsas respostas, ou seja, a descrição de uma amostra por exclusão das respostas já definidas.

O teste de odores e desenvolvimento de terminologia descritiva aconteceram durante a tarde. No teste de odores foram utilizadas substâncias conhecidas dos provadores: álcool, café, camomila, cravo, limão, mostarda, orégano, pimenta, queijo, sabão, entre outras. As amostras foram colocadas em recipientes codificados e cobertos por papel alumínio para que os provadores não pudessem visualizar a amostra, é solicitado ao provador que nomeie o odor ou utilize um termo associativo. Para o desenvolvimento de terminologia descritiva foram preparados cupcakes de atributos iguais, mas com intensidades diferentes, no levantamento de terminologia todos os atributos (aparência, aroma, sabor e textura) são espontaneamente caracterizados pelos provadores.

Participaram deste evento 11 professoras, sendo do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa (CEEP) e Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay. Ao final foi aplicada aos professores uma avaliação sobre a oficina.

Resultados

A palestra e a parte prática foi realizada no laboratório de análise sensorial localizado no Centro de Tecnologia Agro Alimentar no departamento de Engenharia de Alimentos. A palestra teve como tema a Análise Sensorial no desenvolvimento de produto. Neste tema, foi possível compreender a importância de analisar as características dos alimentos e combiná-los em cada produto de forma que agrade o consumidor.

Após a parte teórica houve a prática de gostos básicos, onde foram ofertados aos participantes soluções dos gostos básicos de diferentes concentrações para avaliar a sensibilidade em detectar os diferentes gostos. O teste de odores também foi realizado, substâncias conhecidas e utilizadas pela maioria dos provadores foram as escolhidas para este teste.

Figura 1 – Teste de odores

Legenda: Provadores realizando o teste de odores.

Houve o desenvolvimento de terminologia descritiva, onde duas amostras com atributos iguais de intensidades diferentes foram oferecidas, nesta etapa pela primeira vez o provador tem contato com a amostra a ser avaliada.

Figura 2 –Desenvolvimento de terminologia descritiva

Legenda: Apresentação de amostras com atributos iguais, mas de intensidades diferentes.

O interesse das professoras do ensino profissionalizante foi grande, todas responderam ao questionário afirmando que a oficina correspondeu às suas expectativas e foi de encontro com a sua realidade profissional. Na avaliação sobre a oficina 100% dos professores responderam que participariam do projeto novamente, e sugeriram que oficinas de tecnologias de alimentos também fossem ser ofertadas. A avaliação dos discentes também foi positiva, as mesmas ressaltaram a importância do projeto tanto na formação acadêmica, quanto profissional, possibilitando crescimento e novas experiências.

Considerações Finais

Este evento de extensão oportunizou aos professores do ensino público conhecimento sobre novas tecnologias, aprimoramento do aprendizado e qualificação profissional, fazendo com que haja melhoria na qualidade do ensino ao implantar experimentação prática para fixação dos conteúdos teóricos. Eventos inseridos no projeto Despertando para a Ciência são continuamente desenvolvidos pelos professores do curso de Engenharia de Alimentos, incentivando os professores a sempre estarem em busca de qualificação para melhor atender as necessidades que a escola possui. A avaliação do projeto foi positiva entre todos os participantes.

APOIO: O presente trabalho foi realizado com apoio do Programa Novos Talentos, da Coordenação de aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES/Brasil. PROEX, Fundação Araucária pela bolsa concedida.

Referências

ELLENDERSEN, L.D.S.N.; WOSIACKI, G. **Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação**. Ponta Grossa: Editora UEPG, 2010.