

Extensão e educação alimentar: oficinas de análise sensorial de “sucos de uva” com crianças e adolescentes

Luiza Lemos Borsoi¹, Sophia Wrchinski Dendena², Miguel Camerini Berto², Gisele Mion Gugel², Shana Paula Segala Miotto³

¹Autor(a)/Apresentador(a), ²Coautor(a), ³Orientador(a)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - Campus Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS

A análise sensorial é uma ferramenta que permite compreender a aceitação de alimentos e bebidas, fornecendo informações de interesse tanto para a indústria quanto para a pesquisa acadêmica. Quando direcionada ao público infantil, essa prática ultrapassa o campo técnico, assumindo também caráter educativo, pois favorece o desenvolvimento do vocabulário sensorial e incentiva escolhas alimentares mais saudáveis. No Brasil, a vitivinicultura ocupa papel cultural e socioeconômico de destaque, especialmente na Serra Gaúcha, onde a produção de sucos de uva representa um patrimônio regional e uma alternativa nutritiva de consumo. Nesse cenário, o Instituto Federal do Rio Grande do Sul – IFRS Campus Bento Gonçalves tem buscado fortalecer sua atuação por meio de atividades de extensão que aproximam a comunidade da instituição. As oficinas de análise sensorial de “sucos de uva” oferecidas a crianças e adolescentes exemplificam esse movimento, ao integrar educação alimentar, valorização de produtos locais e vivência prática de metodologias científicas. Essa iniciativa possibilita não apenas a coleta de dados de aceitação, mas também cria um espaço de diálogo entre escola, famílias e comunidade acadêmica. As oficinas envolveram a avaliação de três tipos de bebidas: suco de uva tinto integral, néctar de uva tinto e preparado em pó para bebida sabor uva. Para garantir neutralidade, os sucos foram servidos em copos descartáveis numerados, sem identificação. A metodologia foi adaptada ao público infantil, utilizando escalas hedônicas simplificadas com ilustrações de expressões faciais (feliz, neutra ou triste), que facilitaram a manifestação das preferências de forma lúdica e acessível. A adesão das crianças demonstrou a viabilidade da proposta. Houve envolvimento significativo dos participantes, que compreenderam com facilidade o uso das escalas. Os resultados indicaram maior aceitação do suco de uva tinto integral, seguido pelo néctar, enquanto o preparado em pó apresentou menor preferência. Além das respostas individuais, observou-se que a atividade estimulou a socialização e a curiosidade sobre aromas e sabores. A linguagem acessível, associada ao caráter prático, contribuiu para reduzir barreiras de timidez e estimular a troca de experiências. Isso reforça o potencial da análise sensorial como recurso pedagógico e extensionista, aproximando ciência e cotidiano. Conclui-se que a degustação de “sucos de uva” no ambiente escolar, quando conduzida de maneira lúdica e participativa, constitui prática eficaz para unir ensino, pesquisa e extensão. Ainda, a experiência fortalece o papel do IFRS como promotor de educação alimentar, divulgação científica e valorização dos produtos locais, além de abrir caminho para replicação em outras comunidades e contextos educativos.

Palavras-chave: Vocabulário sensorial; Degustação; Vitivinicultura

Trabalho executado no: o Edital PROEX Nº 46/2024 – Bolsa de Extensão Núcleo de Memória – Ação de recuperação do arquivo do IFRS campus Porto Alegre, Edital PROEX 5/2024- Complementar ao Edital 46/2024- Bolsa de Extensão Núcleo de Memória – Ação de Recuperação do Arquivo do IFRS campus Porto Alegre, Edital Proex nº 17/2024: vinculado ao Edital Nº 13/2024- Bolsa de Extensão para Programas e Projetos no âmbito da Pró-reitoria de Extensão (Proex) do IFRS, Edital PROEX Nº 39/2024 – Edital de Auxílio Institucional à Extensão 2025, Edital PROEX Nº 12/2025: Edital de Concessão de Auxílio

