

O PALADAR NA EXPERIÊNCIA ALIMENTAR

Carla Fabíola Bernardo¹
Andreia Medolago de Medeiros²

RESUMO

Este artigo tem por objetivo abordar a função e a importância do sentido biológico denominado paladar, além de relatar as experiências obtidas através da oficina pedagógica relacionada à temática das propriedades organolépticas da matéria. Como proposta de interação foram executadas dinâmicas associadas ao sentido do paladar, realizadas com estudantes do curso superior de Licenciatura em Ciências da Natureza. As atividades possibilitaram promover uma pluralidade de reações, experiências e o contato com diversas sensações (pois o ato de alimentar-se aciona os cinco sentidos), além de contribuir com o processo de aprendizagem, visto que os alunos participaram ativamente da ação, facilitando a construção de seu conhecimento e o entendimento do conteúdo. Através da realização das dinâmicas, foi possível analisar e detectar os diferentes tipos de gostos básicos existentes: doce, salgado, amargo, azedo e umami. Em contrapartida, evidenciou-se que, tanto na literatura quanto entre os estudantes, costuma-se ocorrer confusão na utilização dos termos “sabor” e “gosto”, pois ambos são equivocadamente utilizados como sinônimos. Todavia, define-se “sabor” como um conjunto de sensações entre paladar e outros sentidos, já o “gosto” se restringe aos cinco básicos supracitados, portanto, durante o processo de realização das atividades foi possível esclarecer a diferença entre os termos. Desmistificar o antigo “mapa da língua”, também contribuiu para o processo de ensino e aprendizagem, pois este costuma ser trabalhado em diversos conteúdos didático-pedagógicos apresentando uma ideia desatualizada sobre o tema abordado. Sendo assim, o trabalho reúne conhecimentos atuais, possibilita reflexões e ressalta a importância da elaboração de atividades que contribuem para minimizar os malefícios causados por ações pedagógicas que buscam a padronização de comportamentos (como se houvesse uma única maneira de “sentir”), visto que não existe uma única forma de se relacionar com o mundo, e sim, um universo de possibilidades.

Palavras-chave: Propriedades organolépticas, Paladar, Sabor, Gosto, Mapa da língua.

¹ Graduanda do Curso de Licenciatura em Ciências da Natureza da Faculdade SESI de Educação - SP, fabiola.carlabernardo@gmail.com;

² Professora orientadora: Doutora, Faculdade SESI de Educação - SP, andreia.medeiros@sesisp.org.br.