

ANÁLISE SENSORIAL COMO POSSIBILIDADE DE EDUCAÇÃO SOCIOAMBIENTAL PARA A INSERÇÃO DE PESSOAS DEFICIENTES VISUAIS NO MERCADO DE TRABALHO

Fabiana Elias Vicente¹, Fernanda Carla Wasner Vasconcelos²

Resumo: *Esta dissertação propôs a adequação da metodologia de análise sensorial, especificando a técnica de gostos primários para pessoas DVs não alfabetizadas em Braille. Metodologia Utilizou-se a metodologia de pesquisa de campo, específica para pesquisas experimentais e para análise dos dados recorreu-se ao programa SPSS. Conclusões: Ficou comprovada eficiência maior de 60% dos participantes DVs nas avaliações sensoriais com indícios que este público pode exercer a função de analista sensorial através de treinamento e utilizando os recursos pedagógicos adequados. A adaptação da metodologia do teste de gosto para as pessoas DVs foi adequada e pode ser reaplicada para os analistas sensoriais DVs que ainda não são alfabetizados em Braille.*

Palavras-chave:

Introdução

As pessoas que apresentam diferentes deficiências têm o direito de acessibilidade em todas as esferas e funções sociais cabendo a toda sociedade avaliar, planejar e executar as metodologias mais adequadas para alcançá-la. Em relação ao espaço de trabalho, a lei nº 8.213 [2] garante uma porcentagem de vagas a este público, de acordo com suas potencialidades, obedecendo à proporcionalidade de funcionários de cada empresa. Pensando nestas questões e levando em conta a demanda crescente de pessoas especializadas em análise sensorial para atuar nas indústrias alimentícias, de higiene e automobilistas em geral, esta pesquisa propôs adaptar a metodologia de análise sensorial, especificando a técnica de gostos primários (amargo, doce, salgado e ácido) para pessoas deficientes visuais - DVs, como alternativa de inclusão destes no mercado de trabalho. Fundamentou-se na concepção de que a educação socioambiental é uma ferramenta de sensibilização e conscientização para a transformação social, política e ambiental visando à sustentabilidade.

Metodologia

Após pequena palestra inicial, para explicitar todos os procedimentos para realizar as seis sessões de análises sensoriais, foram cadastrados 62 indivíduos adultos de ambos os sexos, selecionados aleatoriamente, constituindo um grupo experimental com 32 pessoas DV, discentes do EESR e outros 30 indivíduos videntes, graduandos do Centro Universitário UNA, para compor o grupo controle, que apresentou 9 desistências.

¹Centro Universitário UNA/UMEI Alaíde Lisboa,
fafamuriki@gmail.com

²Centro Universitário UNA,
fernanda.wasner@prof.una.br

Os indivíduos foram submetidos a uma entrevista para cadastramento no estudo onde foram coletados os dados pessoais como idade, gênero e onde mora, presença de patologias, além do uso de medicamentos e do possível hábito de fumar que poderia intervir no resultado da avaliação sensorial. Para o grupo experimental, foi avaliado ainda o tipo de deficiência visual, presença de outras deficiências e nível de aprendizagem em Braille. Os sujeitos que atendiam aos critérios foram convidados a participar do estudo. Pela dificuldade de leitura em Braille, que foi detectada em contato com os portadores de deficiência visual, o protocolo de análise sensorial (NBR12.806/1993) foi modificado visando tornar possível a coleta de dados.

A sequência numérica utilizada na análise sensorial para identificação das amostras foi substituída por material tátil, confeccionado com material emborrachado.

As amostras foram servidas randomizadas nas conjugações ABC, ACB, BCA, BAC, CAB, CBA em igual número de vezes, com a intenção de dificultar a influência de respostas entre os participantes.

Os resultados obtidos foram estatisticamente trabalhados através do programa SPSS (Statistical Package for Social Sciences) gerando um conjunto de análises descritivas [3].

Resultados das avaliações das sessões de mistura dos gostos primários

Nesta avaliação, escolhida para ser apresentada devido a sua maior complexidade, em relação às outras 5 sessões propostas nesta pesquisa, foram utilizados três gostos diferentes em cada solução, totalizando três soluções. A primeira consistiu na mistura do gosto ácido, salgado e doce nas concentrações leves (Tabela 1). Em relação ao gosto ácido, sete pessoas videntes e sete pessoas DVs erraram a identificação o que corresponde ao total de 26,4% de erro neste gosto. Observou-se que 14 pessoas videntes e 25 pessoas DVs acertaram a identificação do gosto ácido, o que equivale à somatória de 73,6% de acerto dos dois grupos neste gosto. Em relação ao gosto salgado, três pessoas videntes e quatro DVs erraram na identificação deste, o que equivale a 13,2% de erro. Observou-se que 18 pessoas videntes e 28 pessoas DVs acertaram na identificação, o que equivale a 86,8% do total de acertos deste gosto. O gosto doce obteve quatro pessoas videntes e duas pessoas DVs que erraram na identificação, o que corresponde à somatória de 11,3% de erro. Observou-se que 17 pessoas videntes e 30 pessoas DVs acertaram na identificação, o que equivale a 88,7% de acerto de ambos os grupos no gosto doce.

Tabela 1: Segunda sessão de misturas×condição visual

O indivíduo é cego ou não			Ácido		Total
			Erro	Acerto	
	Enxerga	Frequência (%)	7 (33.3%)	14 (66.7%)	21(100%)
	Cega	Frequência (%)	7 (21.9%)	25 (78.1%)	32 (100%)
	Total	Frequência (%)	14 (26.4%)	39 (73.6%)	53 (100%)
O indivíduo é cego ou não			Salgado		Total
			Erro	Acerto	
	Enxerga	Frequência (%)	3 (14.3%)	18 (85.7%)	21(100%)
	Cega	Frequência (%)	4 (12.5%)	28 (87.5%)	32 (100%)
	Total	Frequência (%)	7 (13.2%)	46 (86.8%)	53 (100%)
O indivíduo é cego ou não			Doce		Total
			Erro	Acerto	
	Enxerga	Frequência (%)	4 (19.0%)	17 (81.0%)	21(100%)
	Cega	Frequência (%)	2 (6.3%)	30 (93.7%)	32 (100%)
	Total	Frequência (%)	6 (11.3%)	47 (88.7%)	53 (100%)

A segunda solução consistiu na mistura do gosto amargo, doce e ácido em concentrações consideradas leves (Tabela 2). Ao analisar o gosto amargo, observou-se erro de quatro pessoas videntes e também quatro pessoas DVs, o que corresponde ao 15,1% do total. Em contra partida, 17 videntes e 28 pessoas DVs acertaram na identificação deste gosto, o que equivale a 84,9% de êxito na avaliação deste pelos dois grupos. Na avaliação do gosto doce, 14 pessoas

videntes e nove DVs erraram na identificação, o que correspondente a 43,4% de erro neste gosto. Concomitantemente, sete pessoas videntes e 23 pessoas DVs acertaram na identificação, o que correspondente a 56,6% de acerto dos dois grupos neste gosto. Em relação ao gosto ácido, uma pessoa vidente e três pessoas DVs erraram nesta identificação, correspondendo a 7,5% de erro. Vinte pessoas videntes e 29 pessoas DVs lograram êxito nesta identificação correspondendo ao total de 92,5% de acerto por ambos os grupos nesta solução.

Tabela 2: Mistura dos gostos amargo, doce e ácido×condição visual

O indivíduo é cego ou não		Frequência (%)	Amargo		Total
			Erro	Acerto	
O indivíduo é cego ou não	Enxerga	Frequência (%)	4 (19.0%)	17 (81.0%)	21(100%)
	Cega	Frequência (%)	4 (12.5%)	28 (87.5%)	32 (100%)
	Total	Frequência (%)	8 (15.1%)	45 (84.9%)	53 (100%)
O indivíduo é cego ou não		Frequência (%)	Doce		Total
			Erro	Acerto	
O indivíduo é cego ou não	Enxerga	Frequência (%)	14 (66.7%)	7 (33.3%)	21(100%)
	Cega	Frequência (%)	9 (28.1%)	23 (71.9%)	32 (100%)
	Total	Frequência (%)	23 (43.4%)	30 (56.6%)	53 (100%)
O indivíduo é cego ou não		Frequência (%)	Acido		Total
			Erro	Acerto	
O indivíduo é cego ou não	Enxerga	Frequência (%)	1 (4.8%)	20 (95.2%)	21(100%)
	Cega	Frequência (%)	3 (9.4%)	29 (90.6%)	32 (100%)
	Total	Frequência (%)	4 (7.5%)	49 (92.5%)	53 (100%)

A terceira solução consistiu na mistura dos gostos primários salgado, amargo e ácido (Tabela 3). Em relação ao gosto salgado, quatro pessoas videntes e três pessoas DVs erraram na identificação deste gosto, correspondendo ao total de 13,2% de erro. Dezesete pessoas videntes e 29 pessoas DVs obtiveram êxito ao avaliar este gosto, o que corresponde ao total de 86,8% de acerto. Na identificação do gosto amargo nesta mistura, quatro pessoas videntes e duas pessoas DVs erraram esta identificação o que corresponde a somatória de 11,3% de erro. Concomitantemente, 17 pessoas videntes e 30 pessoas DVs acertaram a identificação do gosto amargo na mistura o que corresponde a 88,7% de acerto. Em relação à identificação do gosto ácido, sete pessoas videntes e o mesmo número de pessoas DVs acertaram este gosto, o que corresponde a 14% de erro na identificação do gosto ácido nesta mistura. Catorze pessoas videntes e 25 pessoas DVs acertaram na identificação do gosto ácido na mistura, o que corresponde a 73,6% de acerto (Tabela 3).

Tabela 3: Mistura do gosto salgado, amargo e ácido×condição visual

O indivíduo é cego ou não		Frequência (%)	Salgado		Total
			Erro	Acerto	
O indivíduo é cego ou não	Enxerga	Frequência (%)	4 (19.0%)	17 (81.0%)	21(100%)
	Cega	Frequência (%)	3 (9.4%)	29 (90.6%)	32 (100%)
	Total	Frequência (%)	7 (13.2%)	46 (86.8%)	53 (100%)
O indivíduo é cego ou não		Frequência (%)	Amargo		Total
			Erro	Acerto	
O indivíduo é cego ou não	Enxerga	Frequência (%)	4 (19.0%)	17 (81.0%)	21(100%)
	Cega	Frequência (%)	2 (6.3%)	30 (93.7%)	32 (100%)
	Total	Frequência (%)	6 (11.3%)	47 (88.7%)	53 (100%)
O indivíduo é cego ou não		Frequência (%)	Ácido		Total
			Erro	Acerto	
O indivíduo é cego ou não	Enxerga	Frequência (%)	7 (33.3%)	14 (66.7%)	21(100%)
	Cega	Frequência (%)	7 (21.9%)	25 (78.1%)	32 (100%)
	Total	Frequência (%)	14 (26.4%)	39 (73.6%)	53 (100%)

Conclusões

Ficou comprovada eficiência maior de 60% dos participantes deficientes visuais nas avaliações sensoriais com indícios que este público pode exercer a função de analista sensorial através de treinamento e utilizando os recursos pedagógicos adequados. A adaptação da metodologia do teste de gosto para as pessoas deficientes visuais foi adequada e pode ser reaplicada para os analistas sensoriais deficientes visuais que ainda não são alfabetizados em Braille.

Referências

- [1] ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 12806:, Análise sensorial dos alimentos e bebidas, São Paulo, 1993.
- [2] BRASIL, Lei nº 8.213 Brasília, 1991. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil/LEIS/L8213.htm>. Acesso em: 10 nov 2010.
- [3] PEREIRA, A., Guia Prático de Utilização do SPSS: Análise de Dados Para Ciências Sociais e Psicologia, Lisboa: Sílabo, 2006.

Agradecimentos

Agradecimento ao Departamento de Estatística da UFOP, na pessoa do Dr. Fernando Luiz Pereira de Oliveira que orientou a análise estatística. A comunidade da escola estadual São Rafael, ao CAP BH e ao Dr. Flávio Couto Silva de Oliveira pela participação.