

TDE1 – RA01 – Identificar os desafios e benefícios do desenvolvimento da ciência aos fatos marcantes da história.

Produto a ser gerado a partir desta atividade

Cada estudante deverá construir uma régua histórica buscando identificar ou mesmo buscar (pesquisar) o que motivou o fato histórico e os benefícios (ou problemas, situação não tão positiva) advindos deste fato.

Trabalho de: João Vitor Brandão

Tudo parte da **Pré-história**, logicamente. É da natureza do ser humano alimentar-se e buscar fontes de energia para sua utilização e subsistência, logo, o alimento foi a primeira base da ciência e que se deu de forma paulatina e tímida, mas que graças a ela foi desenvolvido métodos e ideias que prepuseram um baluarte científico.

Através de tal fato, os modos, os objetos e até mesmo a mentalidade à cerca de se alimentar, geraram na espécie humana um senso crítico e científico, ou seja, a partir dali o homem se viu necessitado não só do alimento, mas de materiais e formas de obter e organizar-se. Por exemplo, para se caçar um animal é necessário o auxílio de uma arma e uma estratégia, para cortar a carne desse animal é preciso algo afiado e para realizar tudo isso é preciso saber a hora de caçar e a melhor forma para.

Conforme o homem foi adequando-se a sua necessidade e entendendo o modo de obter a caça e realizá-la com maior sucesso surgiu mais adiante os objetos de utilização para alimentação e modos de cocção, tais como facas, ao invés das pedras afiadas usadas pelos homens da Idade da Pedra e foi nela que o fogo foi dominado. Foi na Era do Bronze e do Ferro que elas surgiram, tigelas e pratos vieram dessa sucessão. Foi a partir da cerâmica que a humanidade desenvolveu o modo de comer e foi com os árabes a cultura do uso de talheres ao invés das mãos que se revolucionou o modo de como nos alimentamos. Tais fatos ocorreram com participação intensa dos orientais no qual o uso do hashi (em japonês) ou k'uai-tzu (em chinês), chamado de “palitinho”, foi preponderante na cultura alimentar oriental.

Na Idade Média, tais fatos e culturas já estavam presentes na alimentação e cocção do alimentos, foram apenas aprimorados e conforme a política e cultura de época foram se adequando ao mesmo, por exemplo, o modo como se portar em mesa os chamados Etiquetas, derivam de tal época. O jeito que se porta na mesa e como usa os talheres definem a época, deixar a faca virada para dentro do prato foi algo que pendura ainda nos dias de hoje e diz respeito a uma forma de demonstrar que estamos satisfeitos, mas o fato é, na Idade Média essa atitude significava paz, ou seja, “Estou desarmado”, representando neutralidade e passividade em um tempo de guerra e confrontos externos e internos. Além disso, foi nela que o uso do fogo e do cozer o alimento tornaram-se naturais e básicos.

Por fim, a Idade Moderna, nela temos significativamente o foco na cocção do alimento devido as formas de como armazenamos e utilizamos a comida, graças as panelas, potes e tigelas que foram sendo adaptados e utilizados conforme as necessidades da era moderna e os materiais delas sendo compostos. Os modos derivam de diferentes formas, como exemplos temos;

A vapor: com pressão, sem pressão, com calor úmido direto.
Cocção rápida com aumento de temperatura no recipiente de cozimento pelo aumento de pressão no interior do mesmo.
(pressão em nível do mar = 0 bar/água em ebulição = 100°C).

Abafar: com tampa, com calor seco direto.
Cocção muito rápida do alimento, no seu próprio teor de umidade, em temperatura alta de 180°C.

Branquear: sem tampa, com calor úmido direto.
Pré-cocção de alimentos, (em água 80/90°C ou em óleo 150°C) em meio líquido por alguns minutos, preparando-os para congelamento, conservas e frituras, visando dar firmeza, coagulando as fibras externas, manter a cor, inativa enzimas e inibir micro-organismos.

Ferver: com tampa, com calor úmido direto. Cocção completa em meio líquido.