



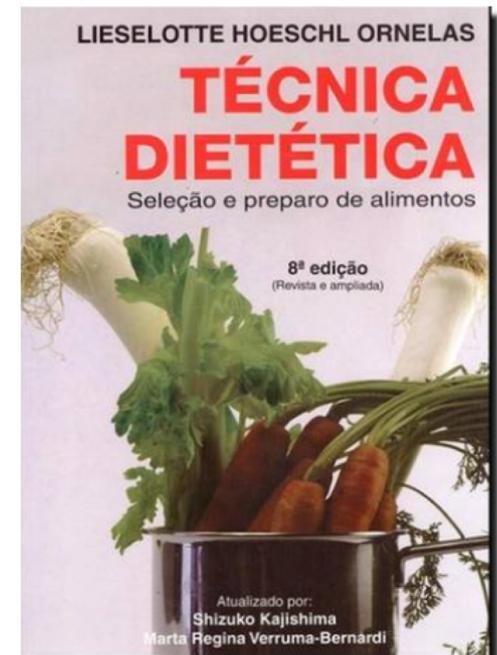
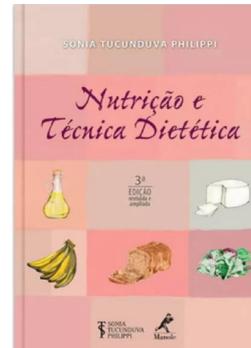
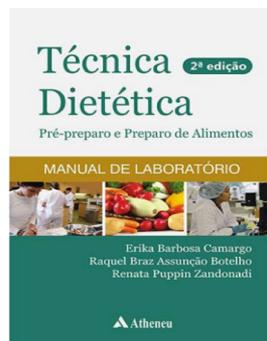
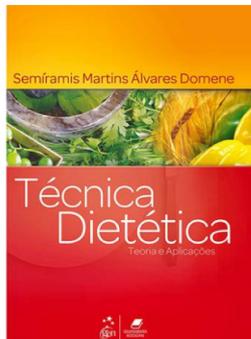
HNT 206

Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas a Nutrição

Profa. Dra. Betzabeth Slater

HISTORIA DA DISCIPLINA

“Disciplina da área da Nutrição que estuda a sistematização e as operações a que são submetidos os alimentos e as modificações que os mesmos sofrem durante os processos culinários”



Mentimeter

“A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado”.

1. Qual a sua experiência diante desta afirmação da autora?

“...a escolha de alimentos é regulada pelo consumo de símbolos...”

2. Quais símbolos é possível identificar na escolha alimentar?

“...agricultores tendem a não consumir mais os alimentos da terra de sua produção e preferem comercializá-los em troca de produtos alimentícios industrializados...”

3. Como, então, se caracteriza a identidade alimentar regional ?

Objetivos educacionais

Proporcionar aos alunos elementos para que possam organizar pesquisar, avaliar e planejar os, processos mecanismos fenômenos que emergem das transformações culinárias



- Compreender as transformações culinárias;
- Conhecer os processos e técnicas e a evolução histórica dos mesmos;
- Introduzir na cozinha novos métodos e técnicas
- Utilizar o atrativo da cozinha para mostrar os atrativos da beleza da ciência dos alimentos

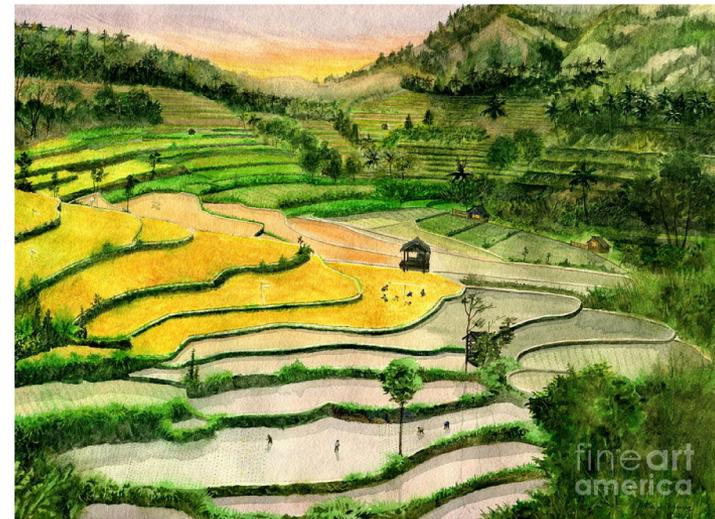
É necessário uma análise histórica para buscar as origens da alimentação, conhecimento e a sistematização das operações culinárias



Conhecimento do Fogo

Nômade

Caçador e Coletor

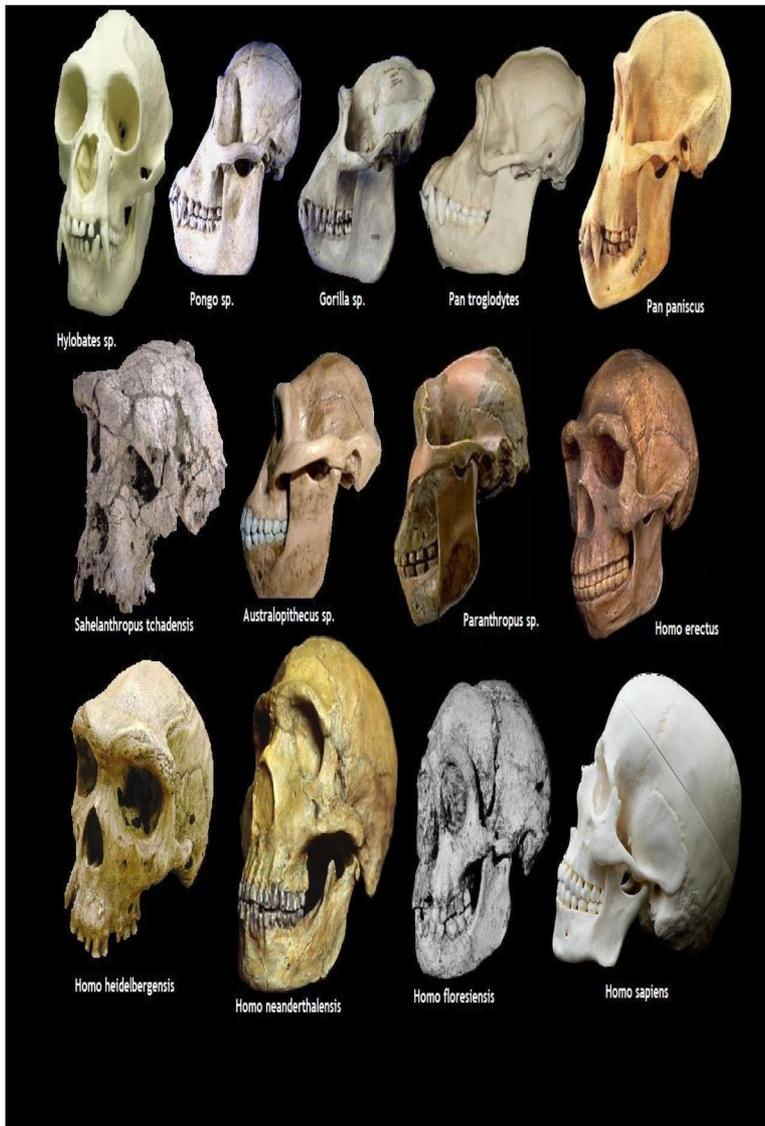


Conhecimento da Agricultura

Sedentário

Domesticação de plantas e animais

- Para alguns autores comer é considerado como uma atividade que impulsionou o processo evolutivo do ser humano, assim como, natureza, cultura e crenças religiosas.
- Para comer foram necessárias uma multiplicidade de procedimentos e técnicas concebidas pelas pessoas para transformar os materiais crus extraídos da natureza em coisas nutritivas e atraentes para consumi-las (Pollain 2016)



- O ato de cozinhar facilitou a ingestão dos alimentos tornando lós mais aceitáveis permitindo melhor digestão e garantindo maior aporte energético necessário para a existência do homem
- Cozinhar é obrigatório para o ser humano pois permitiu as adaptações durante todo o processo evolutivo que vão desde maxilares diferenciados até um intestino delgado grande.

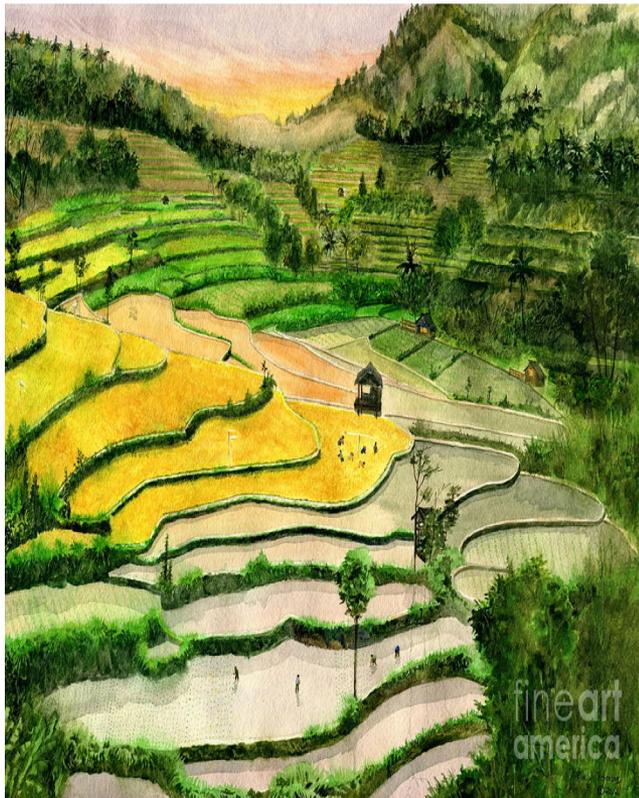
- Como pode-se esperar a adoção das práticas culinárias provavelmente terão tido efeitos de longo alcance, em aspectos da biologia humana, assim como a história da vida, o comportamento social e a psicologia evolucionista.



- Como as adaptações dietéticas são fundamentais para o entendimento da evolução das espécies, o cozimento parece ter sido uma característica fundamental do ambiente da adaptabilidade evolutiva humana.



Depois do
conhecimento da
agricultura, ...



Temos que falar de Cozinha Francesa

1. Conhecer suas origens



Catarina de Médici casa com Henrique II

A popularização da Alta Culinária Francesa só ocorreu após a Grande Revolução de 1789



Temos que falar de Cozinha Francesa

...que significa:

2) Explicar sua reputação (a influência nas outras culinárias do mundo)



**Em relação à produção de
alimentos regionais e
interregionais, e a transposição
de fronteiras**

- Riqueza dos Ingredientes -
- Sabedoria na sua utilização -
- Requite na preparação -



Comer Deitado



Os temperos, pela influência romana, foram substituídos por condimentos, ervas e temperos trazidos das Índias

Algumas vezes farta

Século XV até XVII

- Em 1486 se publica o primeiro livro de receitas: “Le Viandier”;
- Com a descoberta das Américas e dos caminhos marítimos para as Índias se trouxeram pimentas, tomates, batatas, feijões, cabaças, etc.
- A partir do século XVII pode-se afirmar:
 - Os gostos mudam
 - Comportamento à mesa são renovados
 - Originalidade na apresentação dos pratos
 - Privilegiando os cozimentos, deixando as carnes e outros alimentos com o máximo de sabor

Para os **Franceses**, sua forma de comer era superior a outros povos da Europa, sendo incentivado pela realeza (Luis XIV), constatado pelos estrangeiros e viajantes

XVIII: Surgem os Fundamentos da Refeição Moderna

- Etiqueta, elegância e comportamento à mesa para comer e beber bem;
- Disposição dos pratos;
- Os acompanhamentos de outros legumes;
- Os molhos;
- Promove a substituição da cozinha do olfato pela do olhar



Neste período, os cozinheiros franceses já eram conhecidos como os melhores da Europa



Surgem os primeiros restaurantes (XVIII) antes da Reforma Francesa

- Individualização da alimentação, uso de pratos e talheres, deixando o consumo coletivo feito com as mãos em prato único

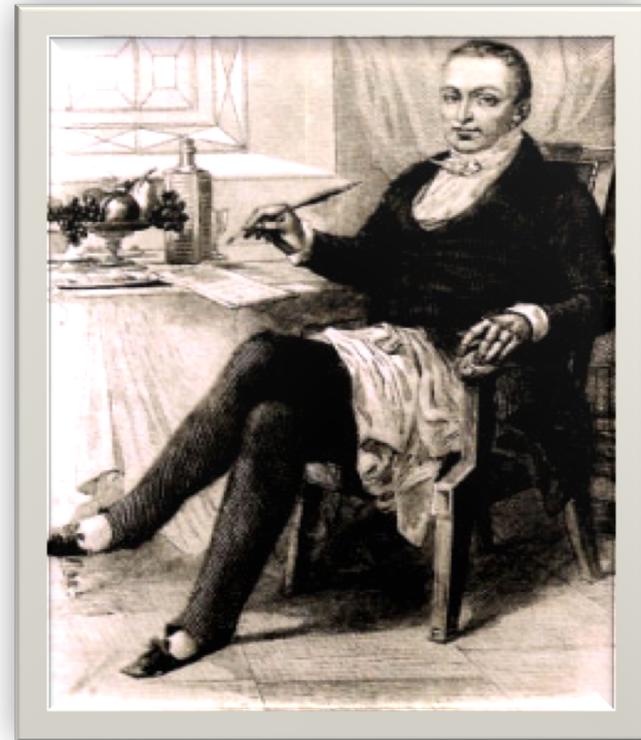


Junto com os Direitos Humanos, a Europa é invadida por cozinheiros, cabeleireiros e professores de dança

Destacam-se:



A. Carême



Jean Anthelme Brillat-Savarin
"Fisiologia do Gosto"

Na França os cozinheiros são respeitados. Assim, se tornaram famosos Paul Bocuse e Pierre Troigros, os que conceberam a *nouvelle cuisine*, denominação francesa para uma total renovação da culinária ligada à cultura pós-maio de 1968.



O que aconteceu nos últimos 20 anos

- Os mundos da Ciência e da Culinária estavam, basicamente, separados;



- Em 2000, os como e os porquês da culinária de sucesso, são revelados com a publicação da química norte-americana Shirley Corriher “Cookwise” e “Ciência e Cozinha” de Harald McGee;
- Várias escolas de gastronomia oferecem cursos experimentais estimulando o pensamento crítico;
- Convidando aos cozinheiros serem os maiores especialistas na ciência aplicada das delícias do paladar;
- Hoje, o Instituto Nacional de Pesquisa Agrícola da França patrocina o Grupo de Gastronomia Molecular no *Collège de France (Herve This)*



O restaurante peruano Maido foi eleito, pela segunda vez consecutiva, o melhor restaurante da América Latina na premiação



Graças à criatividade de Micha, a cozinha nikkei, que nasceu caseira, ganhou contornos de alta gastronomia, em receitas como o **niguri à la pobre**, uma espécie de sushi de entranhas, ovos de codorna e molho ponzu.

Restaurante Central 2º da America Latina e 4º no mundo

O restaurante passou a ter notoriedade após 2012, quando o dono decidiu implementar seu primeiro menu baseado em ALTITUDE. Isto é, um menu que explora os diferentes ingredientes do Peru, em diferentes níveis de altitudes e diferentes ecossistemas.



<https://centralrestaurante.com.pe/>