TEMA: AS DIFERENTES FASES DA ALIMENTAÇÃO NO PROCESSO HISTÓRICO

Publicado em 15 de Maio de 2018 por **Elça dos Santos Machado**

 Adriana Peres de Barros (1)

Elça dos Santos Machado (2)

Jane Gomes Castro (3)

Nora Ney Sabino de Oliveira (4)

Raquel Santos Silva (5)

 As Diferentes Fases da Alimentação no Processo Histórico

De acordo com Sandro Dias, “o ato de lidar com os alimentos faz com que o homem se humanize”.

A partir do momento em que o homem deixa de ser um mero coletor de grãos e raízes e passa a produzir, através do plantio, seu próprio alimento, estabelecendo-se em um determinado lugar, surge uma nova cultura e o desenvolvimento de diferentes habilidades.

Desde a primeira civilização, o homem demonstra sua hospitalidade com comidas e bebidas servidas aos seus convidados. Na Grécia, homens se reuniam em simpósios, em grandes banquetes e com muito vinho, para refletirem sobre as questões éticas e morais.

Na idade média, acontece a saída da produção de alimentos dos grandes centros para a zona rural. Nesse período desenvolve-se nos mosteiros, um saber gastronômico, aproveitando-se do conhecimento dos camponeses, melhorando as técnicas agrícolas, os vinhos, o queijo e a cerveja.

Logo após, no século XV, durante o renascimento, surge a busca pela excelência na culinária. A Itália sofre influência da gastronomia Francesa.

Nesses períodos, as novas rotas para as Índias revela aos europeus vários produtos como o café e o chocolate. O cacau, muito apreciado pelos Astecas, tipo de bebida alcóolica.

Durante o século XVII é que a gastronomia passa a ser considerada como conhecimento sistematizado, surgem grandes inovações nesse período.

Já no século XVII, algumas casas que serviam caldos, eram locais onde chefes de cozinha se encontravam e discutiam sobre conhecimentos gastronômicos e os conhecimentos ancestrais das cozinhas, unindo essas duas técnicas e práticas. Nessas casas, posteriormente conhecidas como restaurantes que se materializou o discurso gastronômico.

Durante o século XIX houve uma associação dos restaurantes com os hotéis.

O século XX, é marcado pela ruptura das práticas agrícolas e alimentares. Nos Estados Unidos (1930) surge as lanchonetes e assim os fast foods.

Na década de 60, durante o movimento Francês, alguns chefes tentaram simplificar a gastronomia, reduzindo o tempo de preparo dos alimentos sem comprometer a qualidade dos ingredientes.

Nesse período, na indústria, acontece o fenômeno da Revolução verde (pós-guerra), potencializando a produção agrícola, criando herbicidas poderosos, modificando sementes e surgindo novas tecnologias.

Ao final dessa década (1989) surge o movimento Slow Food, preocupando-se com a valorização dos ingredientes, cadeias em produção de consumo com apenas um intermediário.

No ano 2000, surge uma revolução da cozinha nacional.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRAÁFICAS:

TED x Campos -Sandro Dias – Homem e Comida

RECINE, E; RADAELLI, P; Alimentação Saudável. NUT/FS/UnB – ATAN/DAB/SPS. Disponível em http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao\_saudavel.pdf.

Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

 Adriana Peres de Barros (1) Graduada em: Pedagogia; Especialista em Educação Infantil e Alfabetização e Assistente de Desenvolvimento Educacional na Rede Municipal de Ensino Público na cidade de Rondonópolis.

Elça dos Santos Machado (2) Graduada em: Pedagogia e Ciências Biológicas; Especialista em Educação Infantil e professora na Rede Municipal de Ensino Público na cidade de Rondonópolis.

Jane Gomes Castro (3) Graduada em: Pedagogia e Ciências Biológicas; Especialista em Ecoturismo e Educação Ambiental e professora na Rede Municipal de Ensino Público na cidade de Rondonópolis.

Nora Ney S. de Oliveira (4) Graduada em: Pedagogia; Especialista em Educação Infantil e professora na Rede Municipal de Ensino Público na cidade de Rondonópolis.

Raquel Santos Silva (5) Graduada em: Letras; Especialista em Educação Infantil e professora na Rede Municipal de Ensino Público na cidade de Rondonópolis.