



QUANDO A CIÊNCIA SE METE NA COZINHA

PROFS. ALAIDE SOUZA E BRUNA ALVES

Ementa

A cozinha é um universo muito rico para ciência, estimula os sentidos, a imaginação e é na confluência destes dois espaços (que privilegiam a mistura, a experimentação, a combinação e o intercâmbio de saberes) que esse projeto visa conhecer diferentes cozinhas, as condições históricas e geográficas que marcam receitas e hábitos alimentares regionais. Além disso, nos aventura por experiências em que diferentes reações químicas, biológicas e físicas, juntas, nos revelam como acontece a transformação dos alimentos. Dessa maneira, os conteúdos de diferentes áreas nos fornecem a base para compor um enredamento onde o aluno torna-se o protagonista das ações desenvolvidas dentro de uma cozinha experimental.

Objetivos

- Mostrar a importância do ato de se alimentar;
- Compreender que a gastronomia é uma área do conhecimento que envolve saberes científico e artístico;
- Conhecer os cuidados de fatiar, cortar, picar, ralar e separar os alimentos;
- Valorizar os protocolos exigidos na cozinha;
- Identificar a estrutura física e morfológica dos alimentos;
- Reconhecer a importância do reaproveitamento dos alimentos.

Metodologia

- A maior parte do projeto é organizado a partir de aulas práticas, nas quais os alunos irão desenvolver e apresentar pratos de diferentes culinárias;
- A partir dos pratos irão trabalhar as reações químicas, físicas e biológicas, além da matemática. Ao preparar os pratos terão a oportunidade de desenvolver aspectos de geografia e história;
- Leitura e sistematização de textos relacionados à temática.

Referências bibliográficas

- BARHAM, P. A. Ciência da culinária. São Paulo: Roca, 2008.
- BARROS, AA; BARROS EBP. A química dos alimentos: Produtos fermentados e corantes. São Paulo, Sociedade Brasileira de Química, 2010.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- CANELLA, R.S. Pão, Arte e Ciência. São Paulo: Senac, 2007.
- CARNEIRO, H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASCUDO, C. L. História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- CATUREGLI, M. G. Gastronomia de A a Z. São Paulo: Aleph, 2011.
- DEVROEY, J.P; MONTANARI, M. O mundo na cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo: Estação liberdade, 2009.
- DIEGO GOLOMBEK E PABLO SCHWARZBAUM “O cozinheiro Cientista”. São Paulo: Civilização Brasileira, 2009.
- FLANDRIN, J.L; MONTNARI, M. História da alimentação. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.
- FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 4. ed. São Paulo: Senac, 2006.
- GOODMAN, Naomi. Receitas inspiradas da bíblia: recriações a partir de citações bíblicas. São Paulo: Melhoramentos, 1996.
- KINUPP, VALDELY F.; LORENZI, HARRI. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014.
- MONTEBELLO, N. de P.; ARAUJO, W. M. C.; ALQUIMIA dos alimentos. Brasília: SENAC, 2009.
- ORNELLAS, LIESELOTTE HOESCHL. A alimentação através dos tempos. Rio de Janeiro: FENAME, 1978.
- SOCIEDADE BRASILEIRA DE QUÍMICA (SBQ). Cozinhando com a Química. REZENDE, C. M.; OIGMAN, S. e SILVA, F.S. (Orgs.). São Paulo: Sociedade Brasileira de Química, Coleção Celebrando a Química, v.4., 2013.
- THIS, HERVE. Um Cientista na Cozinha. São Paulo: Ática, 1999.
- WOLKE, R. L. O que Einstein disse ao seu cozinheiro: a ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Jorge Kahar Ed., 2003.