



Prato de Ciência
Temporada 2
Teaser

[BG]

LOC 2: Cem anos atrás, a maioria das pessoas não teria dificuldade em distinguir um pé de laranja de uma macieira sem frutos. Você saberia, ouvinte? Também, não era difícil saber o que ia num pão e como a farinha, água, fermento e sal se transformavam nele. Hoje, quem sabe os ingredientes e processos de um simples pão de forma do supermercado?

LOC 1: Você tem a sensação de que está cada vez mais difícil de entender o que são os alimentos que você consome, de onde eles vêm, como são feitos e que efeitos têm na sua vida?

BG: E a indústria de alimentos no Brasil tá crescendo, aumentando a produção e o resultado é a geração de mais empregos.

BG: Os alimentos in natura que estão na mesa do brasileiro foram os que mais tiveram aumento de preço.

BG: Estudo inédito coordenado por pesquisadores da Universidade Federal do Rio de Janeiro mostra que 80% das crianças brasileiras de até 5 anos costumam consumir alimentos ultraprocessados.

LOC 1: Com a modernidade, a urbanização, a evolução do modo de vida, nós estamos cada vez mais distantes dos alimentos, tanto das suas origens na natureza, quanto da transformação e produção deles.

LOC 2: É por isso que escolhemos falar sobre o processamento dos alimentos na segunda temporada do Prato de Ciência.

LOC 1: Calma! A gente promete que não vai ser uma aula de processamento igual às dos cursos de Engenharia, Ciência ou Tecnologia de Alimentos. A ideia não é explicar os processos tecnicamente, mas contextualizar, discutir, narrar, ilustrar, sem enxergar só as coisas boas ou só as coisas ruins dessa história toda. Vamos fazer uma viagem da pré-história até tecnologias mais novas, dos animais aos humanos, da terra até o prato. Então prepare seus ouvidos e vem com a gente nesse apetitoso passeio.



Prato de Ciência

Temporada 2

Teaser

SONORA JOÃO: Essas pessoas estavam pegando um bloco de pedra e transformando esse bloco de pedra em vários artefatos.

SONORA LOLLI: O fogo culinário era do Jaguar, era dos animais. Então na verdade quem perde a cozinha, né? Então é a perda da humanidade dos animais.

SONORA ROSANA: Homem não faz não faz bebida fermentada só mulher que cospe e que prepara tudo.

SONORA LAÍS AMARAL: Aí também se dá a importância de um rótulo claro do produto, para que a gente saiba que os atributos negativos também estão presentes. Ele pode ter até algum atributo entre aspas positivo, mas que o atributo negativo continua ali por ser um produto ultraprocessado.

SONORA ROSIANE: Enfim filosofias a parte né? Engenheiro também filosofa, tá?

[BG]