

QUEM É O INVENTOR DA BATATA COZIDA?

I - QUEM DESCOBRIU DA BATATA?

QUEM É DETENTOR DESTA DESCOBERTA?

- Em primeiro lugar temos de definir o que é uma **batata**, e a quem se atribuir sua origem.

“A batata é um tubérculo pertencente à família das Solanaceae. Surgiu nos Andes e nas Ilhas Chilenas, foi levada para a Europa no século XVI e tornou-se base da alimentação, além de ser um dos vegetais mais utilizados nas Américas do Norte e do Sul,

A batata é originária do Peru, onde foi cultivada desde as eras imemoriais pelo povo Inca. Em razão do seu alto rendimento e sua grande capacidade de adaptação, o cultivo foi largamente espalhado pelo mundo.”

- Isto conclui que, embora haja um pioneiro no seu consumo, ou o provável local de origem, o consumo da batata é natural e independe da condição sócio econômica, cultural e hierárquica para o seu consumo e industrialização.

“A batata pode ser encontrada em uma grande variedade de cores, de cascas e de polpas.

É consumida frita, assada ou cozida, servida quente como acompanhamento à refeição principal, ou fria como acompanhamento para salada.”

- Seja qualquer a variedade, o processamento, ou a função a que se destina, a batata sempre será de domínio popular, sem se registrar seu descobridor.
- **NÃO HÁ DETENTOR DESTA DESCOBERTA.**

II - A QUEM SE DEVE OS EQUIPAMENTOS PARA SEU PROCESSAMENTO?

QUEM É PROPRIETARIO DESTA TECNOLOGIA?

PANELAS DE BARRO

“O Brasil, conhecido como um dos paraísos gastronômicos mundiais, ainda usa em algumas regiões uma panela de tradição milenar. A origem exata ninguém sabe, mas é certo que muitas civilizações utilizaram a panela de barro como item indispensável para preparação de alimentos. Ainda hoje ela é usada para fazer uma comida mais elaborada, tradicional, com jeito de caseira e com muito mais sabor. Descubra porque os pratos típicos de algumas regiões ficam mais saborosos quando feitos na panela de barro, um utensílio que tem a cara do Brasil.”

- O processamento da batata para consumo através do cozimento, seja qual o processo que se utilize para obter a ação do calor, não possui uma propriedade tecnológica, desde os primórdios da história.

PANELA DE PRESSÃO

*“Uma **panela de pressão** é uma panela na qual os alimentos são cozidos a temperaturas acima do ponto de ebulição (100 graus Celsius) da água à pressão ambiente, possibilitando portanto um tempo de cozimento reduzido.^[1] Estas panelas - inventadas pelo francês Denis Papin, a antiga "Marmite de Papin"- são providas de tampas que vedam hermeticamente o seu interior e de válvulas para que escape o vapor e permita a utilização segura. Normalmente existe uma válvula para controle da pressão e uma válvula de segurança, que se rompe abaixo da pressão máxima que a panela suporta.”*

- Toda melhoria destes processos, obtidos por tentativas de erros e acertos, objetivaram melhorar as condições dos consumidores, e não se transformaram em propriedades tecnológicas.
- Continuam as batatas serem processadas livremente por qualquer usuário. Sejam tais processos rudimentares ou que consagrem as mais modernas tecnologias, a batata sempre será batata.
- **NÃO HÁ DETENTOR DESTES EQUIPAMENTOS.**

III – A QUEM PERTENCE A BATATA COZIDA?

A QUEM SE DEVE A EVOLUÇÃO DA BATATA COZIDA

- A batata cozida pertence a todos aqueles que:

• Possam plantá-las	• Possam colhê-las
• Possam distribuí-las	• Possam utilizá-las
• Possam cozê-las	• Possam comê-las

- ENFIM, A UNIÃO DE TODOS AQUELES QUE SE DISPUSERAM A TRABALHAR EM PROL DO BEM COMUM PARA ALIMENTAR A HUMANIDADE.
- **AO CONTRARIO NÃO COMERIAMOS BATATA COZIDA ATÉ HOJE.**

Esta parábola remete à tecnologia de Compósitos no Brasil, onde, ainda hoje, disputa-se a detenção de tecnologias, e na ganancia de tê-las como propriedades, atender ao ego particular, ou reverte-la em lucros próprios, omitem e escondem informações importantes para o desenvolvimento do mercado aberto.

Não havendo oportunidade de acesso a estas informações, ficam as tecnologias estagnadas e em posse de alguns “pseudos gênios”.

Marco Aurélio Forte

Coopmaco – Cooperativismo em Materiais Compósitos

26/05/2016