MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400034 - ALIMENTAÇÃO, HISTÓRIA E CULTURA - T1
Período	2019/2
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (4) P (0) E (0) D (0)
Total de créditos	4
Distribuição de horas	T (60) P (0) E (0) D (0)
Total de horas	60

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)					Vínculo
	T	P	E	D	Total	
CARMELITA DA COSTA JARDIM	72	0	0	0	72	Professor responsável pela turma

OFERTADA PELO(S) SEGUINTES CURSO(S)

Colegiado	Código - Nome do Curso	Grau	Nivel
Colegiado do Curso de Gastronomia	5580 - Gastronomia	Tecnológico	GRADUAÇÃO

INFORMAÇÕES DO PLANO

Objetivo

Objetivo Geral:
Tomando as práticas alimentares como abrangentes de atividades como busca, preservação, preparação, apresentação, realização, consumo e descarte de alimentos, identificar, em uma perspectiva histórica, processos de construção social dessas práticas, bem como significados a elas associados.

Ementa

História da alimentação. História da gastronomia. A formação da culinária brasileira. Alimentação e cultura. Comida e identidade. Escolhas, prescrições e proscrições alimentares. A construção social do gosto. O sentido simbólico das práticas alimentares.

Programa

1. História da alimentação e da gastronomia
2. A formação da culinária brasileira
3. Alimentação e cultura
4. Comida e identidade: somos o que comemos
5. Escolhas, prescrições e proscrições alimentares: o lugar da cultura
6. A construção social do gosto
7. A ansiedade urbana contemporânea diante da comida
8. Comida, corpo e saúde
9. Comida e patrimônio
10. O sentido simbólico das práticas alimentares

Metodologia

Estão previstas aulas expositivo dialogadas, seminários, projeção de vídeos, leituras dirigidas e trabalhos em grupo. Os recursos materiais utilizados serão os equipamentos do espaço físico da sala de aula, sendo necessários equipamentos multimídia - projetor, telão e PC.

Critérios e métodos de avaliação

Trabalho: 3 pontos
Provas Teóricas: 3 (I) + 4 (II) = 7 pontos

Soma das notas igual a média final

Bibliografia básica

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). Gastronomia: cortes e recortes. Brasília: SENAC, 2006.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CASCUDO, Luis da Camara. História da alimentação no Brasil. Global, 2004. 2v.

Bibliografia complementar

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

PLANO DE ENSINO

Bibliografia complementar

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

CONTRERAS H., Jesus; GRACIA A., Mabel. Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004.

DOUGLAS, Mary. Pureza e perigo. São Paulo: Perspectiva, 1976.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FISCHLER, Claude. El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo, Senac, 2010.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

FREEDMAN, Paul (Org.). A história do sabor. São Paulo: SENAC, 2009

FREITAS, Maria do Carmo Soares de. Agonia da fome. Salvador: Ed. UFBA, 2003.

GOODY, Jack. Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa, 1995.

HARRIS, Marvin. Vacas, porcos, guerras e bruxas: os enigmas da cultura. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.

MACEDO, Maria Leonor de. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: SENAC, 1998

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: SENAC, 2008.

PETRINI, Carlo. Slow Food: princípios da nova gastronomia. São Paulo: SENAC, 2009.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. Ufsc, 2004.

SANTOS, Ligia Amparo da. O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008.

SILVA, Paula Pinto e. Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: SENAC, 2005.

SLOAN, Donald (Org.). Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri (SP): Manole, 2005.

SPANG, Rebecca L. A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.

TREFZER, Rudolf. Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2009.

ZARVOS, Nick; DITADI, Carlos Augusto da Silva. Multissabores: a formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: SENAC, 2000.

Outras informações