

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS PRÓ -
REITORIA DE PÓS - GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU**

DISCIPLINA

Código	Denominação	Crédito(s)	Carga Horária		
			Teórica	Prática	Total
PNS513	Sentidos e significados das práticas alimentares	2	30h	0h	30h
DEPARTAMENTO		PROFESSOR(ES)			
Departamento de Nutrição.		Mariana Mirelle Pereira Natividade.			

EMENTA:

Perspectiva histórica e cultural da alimentação. Hábitos alimentares e os sentidos e significados do comer. Alimentação contemporânea e práticas alimentares. Habilidades culinárias e a nutrição. Metodologias qualitativas aplicáveis aos estudos em alimentação.

ASSINATURA(S): _____

Aprovado na Assembléia Departamental em ____/____/____

Chefe do Departamento

Lavras, ____/____/____

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. INTRODUÇÃO

- 1.1. Apresentação de alunos e professor.
- 1.2. Apresentação do plano de curso.
- 1.3. Metodologia de ensino-aprendizagem e atividades avaliativas.

2. PERSPECTIVA HISTÓRICA E CULTURAL DA ALIMENTAÇÃO

- 2.1. Marcos da história da alimentação e suas influências na alimentação contemporânea.
- 2.2. A cultura alimentar brasileira.
- 2.3. O hábito alimentar como comportamento culturalmente produzido.
- 2.4. Alimentação cosmopolita ou cozinhas sem pátria?

3. HÁBITOS ALIMENTARES E OS SENTIDOS E SIGNIFICADOS DO COMER

- 3.1. Comer como resultados de escolhas e decisões.
- 3.2. Papel dos sentidos na/da alimentação.
- 3.3. Gosto e prazer na experiência alimentar.
- 3.4. Comportamento alimentar e afetividade.

4. ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA E PRÁTICAS ALIMENTARES

- 4.1. Mudanças das práticas alimentares.
- 4.2. Industrialização dos alimentos e das refeições.
- 4.3. Reinventando a culinária: dos cadernos de receitas às receitas de latinha.
- 4.4. Do mercado para o supermercado.
- 4.5. Papel da mídia na (trans)formação dos hábitos alimentares.

5. HABILIDADES CULINÁRIAS E A NUTRIÇÃO

- 5.1. Cozinhar para quê?
- 5.2. Habilidades culinárias através dos tempos.
- 5.3. Interferências das habilidades culinárias nos comportamentos alimentares.
- 5.4. Oficinas e vivências culinárias para modificação de comportamentos alimentares.

6. METODOLOGIAS QUALITATIVAS APLICÁVEIS AOS ESTUDOS EM ALIMENTAÇÃO

- 6.1. Estudo de caso, observação, entrevista, história de vida, história oral, grupo focal, análise documental, etnometodologia.
- 6.2. Análise de conteúdo, análise de discurso e análise de narrativas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANESQUI, A. M.; DIEZ GARCIA, R. W. **Antropologia e Alimentação: um diálogo possível.**

MONTANARI, M. **Comida como cultura.** 2. ed. São Paulo: Senac, 2013.

PRADO, S. D.; KRAEMER, F. B.; SEIXAS, C. M.; FREITAS, R. F. **Alimentação e consumo de tecnologias.** Curitiba: CRV, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BELUZZO, R. M. M. **Nem garfo nem faca.** São Paulo: SENAC, 2010.

BERNARDO, G. **Programa de intervenção sobre habilidades culinárias:** adaptação, aplicação e avaliação do impacto nas práticas alimentares de estudantes universitários no Brasil. 2017. 380 f. Tese (Doutorado em Nutrição) – Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2004.

CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano:** morar, cozinhar. 9. ed. São Paulo: Vozes, 2009.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. **Mudanças alimentares e Educação Alimentar e Nutricional.** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

FERREIRA, F. R.; PRADO, S. D.; VARGAS, E. P.; SEIXAS, C. M. **Cinema e comensalidade.** Curitiba: CRV, 2016.

FRANCO, A. **De caçador a Gourmet:** uma história da Gastronomia. 3. ed. São Paulo SENAC, 2004.

FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura.** Salvador: EDUFBA, 2008.

LODY, R. **Brasil bom de boca:** temas da antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2008.

LODY, R. **Vocabulário do açúcar:** histórias, cultura e gastronomia da cana sacarina no Brasil. São Paulo: SENAC, 2011.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento:** pesquisa qualitativa em saúde. 9. ed. São Paulo: HUCITEC, 2006.

OLIVEIRA, D. **Dos cadernos de receitas às receitas de latinha:** indústria e tradição culinária no Brasil. São Paulo: SENAC, 2013.

PRADO, S. D.; AMPARO-SANTOS, L. SILVA, L. F.; ARNAIZ, M. G.; BOSI, M. L. M. **Estudos socioculturais em alimentação e saúde:** saberes em rede.

POLLAN, M. **Cozinhar:** uma história natural da transformação. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

SANTAMARIA, S. **Cozinha a Nu:** uma visão renovadora do mundo da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2009.

SANTOS, L. A. S. **O corpo, o comer e a comida:** um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador - Bahia. Salvador: EDUFBA, 2008.

TADEI, J. A. et al. **Nutrição em Saúde Pública.** 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. Capítulos 26 e 27.

WILSON, B. **Pense no garfo:** uma história da cozinha e de como comemos. Rio de Janeiro, Zahar, 2014.