UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Av.Dr.Arnaldo, 715 - CEP: 01246-904 - São Paulo.
Fone: 3061 - 7736 / 7705 / 7762 / 77771
Fone/Fax: (011) 3062-6748

Programa 0060019 – Dieta, alimentação e cenários de prática – Matutino 2018

Professoras responsáveis: Marly A. Cardoso e Fernanda B. Scagliusi.

Dia	Aula –8-12h
01/08	Apresentação das docentes e dos estudantes. Exercício de problematização e discussão. Orientação para o trabalho de campo e para o ensaio.
24/08	Entrega de ensaio sobre o trabalho de campo e discussão. Orientações para os seminários para encontro III (alimentos nativos).
21/09	Apresentação de seminários sobre os alimentos nativos brasileiros.
04/10	Aula prática no laboratório de TD, com a realização de preparações culinárias com alimentos nativos brasileiros.
15/10 (noite) e 16/10 (manhã e tarde)	Participação das atividades do Dia Mundial da Alimentação (DMA).
22/10	Aula com Cecília Lotufo, sobre iniciativas de cidadania e alimentação saudável. Entrega do relato sobre a participação no DMA. Orientação para visita, leitura e resenha.
12/11	Visita ao Mercado Municipal de Pinheiros. Entrega de resenha sobre o texto de Rigo & Cobayashi (2014).
29/11	Realização da tarefa final. Piquenique com relatos orais sobre as **preparações levadas**: (refletir sobre o motivo que escolheu esta preparação e quão factível ela é e para quem; relatar o processo de busca pelos ingredientes; relatar o processo culinário utilizado; relatar história e curiosidades da preparação levada). Avaliação da disciplina.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS: rodas de conversa, aulas práticas, trabalho de campo, exercícios e seminários.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: A nota final da disciplina será calculada considerando-se os seguintes pesos: a) participação nas discussões em sala: 30% da nota final; b) tarefa a ser apresentada no último dia de aula: 30% da nota final; c) ensaios, resenhas, relatos e apresentações ao longo da disciplina: 40% da nota final.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Bisogni CA, Connors M, Devine CM, Sobal J. Who we are and how we eat: a qualitative study of identities in food choice. *J Nutr Educ Behav* 2002; 34:128-39.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. *Alimentos regionais brasileiros*. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Alimentos regionais brasileiros*. 2a. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

Colaço J. Novidade, variedade e quantidade: os encontros e desencontros nas representações de comer em praças de alimentação em shopping-centers. *Mneme – Revista de Humanidades* 2004; 4:1-31.

E. Mei-Li Roberts. Negotiating food choice: parents' perception of children's eating behavior. *Anthropological notebooks* 2006; 12: 63–77.

Fregoneze JB, Costa MJ, Souza N. *Cozinhando História: receitas, histórias e mitos de pratos afro-brasileiros*. Salvador: Fundação Pierre Verger, 2015.

Jomori MM, Proença RPC, Calvo MCM. Determinantes de escolha alimentar. *Rev Nutr* 2008; 21:63-73.

Leandro ME, Leandro ASS, Henriques VB. Alimentação familiar: os fabulosos odores, (dis)sabores e saúde. *Sociologia, Problemas e Práticas* 2010; 62:57-80.

Montanari M. *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC, 2013.

Murrieta RSS. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia* 2001; 44:40-88.

Pollan M. *Cozinhar. Uma História Natural Da Transformação*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

Pollan M. *Em defesa da comida: um manifesto*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

Pollan M. *O dilema do onívoro*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

Pollan M. *Regras da comida*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2010.

Rigo N, Cobayashi F. Oficinas culinárias para promoção da alimentação saudável: uma experiência na Amazônia Brasileira. In: Cardoso MA. *Nutrição em Saúde Coletiva*. São Paulo: Atheneu, 2014. pp 315-20.

Rigo N. *Mesa farta no semiárido: receitas com produtos da agricultura familiar*. Uauá: Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (COOPERCUC), 2016.

Rossi A, Moreira EAM, Rauen MS. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. *Rev Nutr* 2008; 21:739-48.

Ribeiro CR, Barros D, Magno E. *Comida é arte: aspectos culturais e sociais da alimentação através dos tempos*. São Paulo: Segmento Farma, 2009.

Serviço Social do Comércio (SESC). *Pitadas de sabores e alimentos do Brasil: Homenagem à Câmara Cascudo*. São Paulo: SESC, 2011.

Sobal J, Bisogni CA, Devine CM, Jastran MA. Conceptual model of the food choice process over the life course. In: Shepherd R, Raats M. *The psychology of food choice*. Oxfordshire: CABI, 2006. p. 1-18.

SUGESTÕES

- Canal "Banquete": https://www.youtube.com/channel/UCsief0komuINVOSiw8UOZbw

- Canal Do campo à mesa: https://www.youtube.com/user/docampoamesa

- Canal Panelinha: https://www.youtube.com/user/sitepanelinha

Blogs e sites:

- http://canaldocampoamesa.com.br/

- http://chucrutecomsalsicha.com/

- http://come-se.blogspot.com.br/

- http://kitanda-quitandasequitutes.blogspot.com/

- https://mundocomida.wordpress.com/

- http://outraspalavras.net/ojoioeotrigo/

- https://www.facebook.com/abatataintegral/

No Netflix:

- Chef's table (2018)

- Ugly delicious (2018)

- Samurai gourmet - (2017)

- Massimo Bottura- Teatro da vida (2016)

- Cooked (2016)

Outros:

- O tempero da vida (2003)

- Como água para chocolate (1992)

- A festa de Babette (1987)