
**Programa 0060019 – Dieta, alimentação e cenários de prática –
Matutino 2019**

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

Dia	Aula –8-12h
01/08	Apresentação das docentes e dos estudantes. Exibição de um episódio de “Street Food” e discussão. Orientação para o trabalho de campo e para o ensaio.
22/08	Entrega de ensaio sobre o trabalho de campo e discussão. Orientações para os seminários (alimentos nativos).
30/08	Participação no evento de 80 anos do curso de Nutrição.
20/09	Participação nas atividades do Seminário Integrado de Pesquisa.
03/10	Apresentação de seminários sobre os alimentos nativos brasileiros. Entrega de relato sobre a participação nas duas datas anteriores.
16/10	Participação das atividades do Dia Mundial da Alimentação (DMA).
31/10	Entrega do relato sobre a participação no DMA via moodle da disciplina
18/11	Aula prática no laboratório de PTCAN, com a realização de preparações culinárias com alimentos nativos brasileiros. Participação de chefs convidada(o)s. Entrega de resenha sobre o texto de Rigo & Cobayashi (2014).
03/12	Visita ao Mercado Municipal de Pinheiros. Piquenique com apresentação da preparação culinária. Envio da tarefa final via moodle.

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.

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.

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

Jomoril 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.

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.

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>

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

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

<https://mundocomida.wordpress.com/>