
**Programa 0060019 – Dieta, alimentação e cenários de prática –
Matutino 2020**

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

Monitor: Lucas Damasio Faggiani

Dia	Modo	Horário 9h – 12h
16/10	virtual	Participação das atividades do Dia Mundial da Alimentação (DMA)
21/10	Google meet 9h	Apresentação do programa da disciplina e dos estudantes. Orientação para o preparo de ensaio e resenha. Orientação para podcasts.
04/11	Moodle	Envio de resenha sobre o texto de “Pimenta nos olhos dos outros é refresco”: descolonizar, cozinhar e cuidar.
11/11	Google meet 9h	Sistemas do comer Os alunos deverão assistir dois vídeos sobre alimentação indígena e alimentação quilombola. Em aula síncrona, assistiremos um vídeo sobre alimentação baiana e faremos uma discussão sobre esses sistemas, descolonização e pandemia.
18/11	virtual	Participação nas atividades do Simpósio de Iniciação Científica na FSP
25/11	Moodle	Conhecendo a comida brasileira Nesse dia cada quarteto vai postar no <i>Moodle</i> um <i>podcast</i> sobre um alimento típico brasileiro. Além disso, cada quarteto vai ouvir dois podcasts dos outros grupos e comentar no Moodle.
02/12	Moodle	Envio de ensaio individual
09/12	Moodle/ presencial	Envio da tarefa final pelo moodle: entregar uma lista de 5 importantes ideias, conceitos e mensagens que ficaram (e ficarão, assim esperamos!) com você a partir dessa disciplina. Piquenique – jardim FSP: avaliação da disciplina e balanço de 2020!

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS: aulas síncronas com roda de conversa virtual, vídeos, eventos virtuais, produção de textos e podcasts.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: A nota final da disciplina será calculada considerando-se os seguintes pesos: a) tarefa final no último dia de aula: 30% da nota final; c) ensaios, resenhas e *podcasts* da disciplina: 70% 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.

Blog:

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