

**Programa 0060019 – Dieta, alimentação e cenários de prática –  
Matutino 2022**

**Professoras responsáveis: Marly A. Cardoso e Fernanda B. Scagliusi.  
Monitora PAE: Valéria Clarisse de Oliveira**

<b>Dia</b>	<b>Modo</b>	<b>Programa</b>
<b>17/08</b>	Presencial 8h30	Apresentação do programa da disciplina e dos estudantes. Orientação para o preparo de ensaio e resenha. Orientação para <i>podcasts</i> .
<b>31/08</b>	Presencial 8h30	<b>Relato presencial sobre experiência culinária.</b> <b>Envio de resenha</b> sobre o texto de “Pimenta nos olhos dos outros é refresco”: descolonizar, cozinhar e cuidar.
<b>21/09</b>	Presencial 8h00	<b>Visita didática</b>
<b>05/10</b>	Moodle	<b>Sistemas do comer</b> Os alunos deverão assistir dois vídeos sobre alimentação indígena e alimentação quilombola.  Culinária indígena <a href="https://www.youtube.com/watch?v=slcwY17Z4iM">https://www.youtube.com/watch?v=slcwY17Z4iM</a>  Sistema Agrícola Quilombola <a href="https://www.youtube.com/watch?v=0B0ydEoqJ8E">https://www.youtube.com/watch?v=0B0ydEoqJ8E</a>  <b>Sugestão de leitura:</b> O Torto Arado – romance de Itamar Vieira Junior. Conta a história de duas irmãs, Bibiana e Belonísia, marcadas por um acidente de infância, e que vivem em condições de trabalho escravo contemporâneo em uma fazenda no sertão da Chapada Diamantina. Editora Todavia, 2019. Prêmio Jabuti de Romance Literário, Prêmio Oceanos.  <b>Envio de ensaio</b> sobre experiência culinária pelo moodle
<b>19/10</b>	Presencial, conforme programa dos eventos	Envio pelo moodle de relato sobre participação nas atividades do Dia Mundial da Alimentação (DMA) e/ou do Simpósio de Iniciação Científica na FSP para controle de frequência nos eventos.
<b>09/11</b>	Presencial 8h30	<b>Sistemas do comer</b> Em aula presencial, assistiremos um vídeo sobre alimentação baiana e faremos uma discussão sobre esses sistemas, descolonização e pandemia.
<b>28/11</b>	Presencial 9h00	<b>Atividade integradora no laboratório PTCAN:</b> comensalidade e receitas com alimentos regionais
<b>07/12</b>	Moodle	<b>Conhecendo a comida brasileira</b> 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.
--	--	---

**PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS:** atividades presenciais, vídeos e rodas de conversa, visita didática, produção de textos e podcasts.

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** A nota final da disciplina será calculada considerando-se os seguintes pesos: a) ensaio e resenha: 50% da nota final; b) *podcasts* da disciplina: 50% 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/>