

COMPONENTE CURRICULAR: História da Alimentação	
Código:	TGAS 101
Carga Horária Total:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Introdução à História da Alimentação. A influência das civilizações: egípcias, gregas, romanas e do oriente médio na alimentação e na bebida. As contribuições europeias, africanas (formação da culinária afro-brasileira) e indígenas para a Cozinha Afro-Indígena Brasileira. Os hábitos alimentares na formação cultural e social da Cozinha Afro-Indígena Brasileira e cearense. Comida: arte e religião. Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas. Globalização, desenvolvimento e ocidentalização. Soberania alimentar. Responsabilidade ambiental (produção de alimentos, recursos naturais, agricultura familiar, alimentação e sustentabilidade, dentre outros).	
OBJETIVOS	
• Reconhecer a alimentação e bebida humana como um processo de transformação da natureza em cultura contextualizando a história; • Compreender a importância das influências europeias, africana e indígena na constituição da culinária brasileira, identificando ainda as principais características na alimentação brasileira; • Analisar aspectos sócio-históricos-culturais e os hábitos alimentares no Brasil e no Ceará, bem como as características da sua alimentação atual; • Compreender a importância da comida na arte e na religião em suas variadas formas de expressão; • Acesso ao alimento: fome, obesidade e populações mal alimentadas; • Refletir sobre o processo de globalização e seus efeitos sobre a cultura alimentar; • Relacionar alimentação e pertencimento identitário, compreendendo a adesão a distintas práticas alimentares; • Compreender a importância dos aspectos ambientais/ecológicos na alimentação.	
PROGRAMA	
UNIDADE I • Introdução à História da alimentação. • Aspectos histórico-cultural: da pré-história à pós-modernidade; • A influência das civilizações egípcias, gregas, romanas e do oriente médio na alimentação e bebida;	

- As contribuições europeias, africanas e indígenas para a Cozinha Afro-Indígena Brasileira,

UNIDADE II

- Comida, bebida e identidade: aspectos sócio-históricos-culturais no Brasil;
- Culinária brasileira;
- Culinária regional cearense: comidas típicas.

UNIDADE III

- Arte culinária: surgimento dos banquetes, cozinha clássica, gastronomia, *food art*;
- Religião: budismo, judaísmo, cristianismo, islamismo, africana e afro-brasileira.

UNIDADE IV

- Alimento: fome, obesidade e pessoas mal alimentadas;
- Globalização e seus efeitos sobre a cultura alimentar;
- Soberania Alimentar;
- Responsabilidade ambiental (produção de alimentos, recursos naturais, agricultura familiar, alimentação e sustentabilidade, dentre outros).

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Confeção de pratos artísticos combinando *food art* e assuntos da disciplina Habilidades e Técnicas Culinárias;
- Produção e apresentação de bebidas indígenas e afro-brasileira, com informações que remetem assuntos que serão apresentados nas disciplinas Ciência e Tecnologia de Alimentos, Estudos de Bebidas e Harmonização e Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas;
- Gerenciar o impacto ambiental ocasionado pelas aulas práticas na cozinha, alinhado a disciplina Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia;
- Dentre outros.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Cooperação de disciplinas utilizando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinárias, Planejamento, Gestão em Eventos Gastronômicos, Informática Aplicada, dentre outras).

Atividades não presenciais:

- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, questionários, estudos dirigidos;
- Exposição dialogada em sala de aula;
- Metodologias ativas.

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;
- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;
- Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos;
- Dentre outros.

AValiação

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.

Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras.

As atividades não presenciais poderão ser consideradas no processo avaliativo, mas não contarão para fins de frequência, mesmo quando orientadas pelo docente. As faltas só serão registradas no Sistema Acadêmico em caso de ausência às aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, L. C, 1898-1986. **História da alimentação no Brasil**. [Ilustrações Cláudia CAVALCANTI, M. L. M. **O Negro Açúcar**. Recife: Editora Bagaço, 2008.

FREYRE, GILBERTO. Casa-Grande e Senzala. Global Editora, 2006.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. Ed. 3. Reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. 304 p.

MONTANARI, M.; FLANDRIN; J. **História da alimentação**. 10. Ed. – São Paulo: Estação Liberdade, 2020.

Scatamachia]. – 4. Ed. – São Paulo: Global 2011.DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre cozinha izeira. São Paulo; Três Estrelas, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALGRANTI, M. **Cozinha Judáica. 5.000 anos de histórias e gastronomia**. 3ª ed. – Rio de

Janeiro: Record, 2005.

ARAÚJO, W. M.; TENSER, C. M. R. (Org.). **Gastronomia: cortes e recortes**. Volume I. Brasília: Editora Senac – DF, 2006.

BAUER, A.; PLANTIER, L. **As 100 palavras da gastronomia**. Edições Tapiocas, 2019. 192 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

CABRAL, J. **CULT – Dossiê: Livros sobre cultura e gastronomia são encontros entre saber e sabor** – ed. 29, 2021. 66 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

CASCUDO, L. C. **Antologia da Alimentação no Brasil**. Global Editora, 2015. 337 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

DIMENSTEIN, G.; NETO CIPRO, P. O cidadão de papel. 24 ed. Editora Ática. 2019.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. – 2ª Ed. – São Paulo: editora Senac São Paulo, 2013.

PINSKY, J. (org.). **Turismo e patrimônio cultural**. 4. ed., 3. reimp. São Paulo: Contexto, 2011. 130 p. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de Rossana da Costa Proença, Carmen Silva Rial, Jaimir Conte. 2. Ed. – Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2013.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. 3ª ed. Ver. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico