

### Caracterização

<b>Curso:</b> Tecnologia em Hotelaria		<b>Ano/Semestre letivo:</b> 2010/2
<b>Período/Série:</b> 4º	<b>Turno:</b> ( ) Matutino ( ) Vespertino ( X ) Noturno	
<b>Carga horária semanal:</b> 4 aulas (3 h)	<b>Carga horária de aulas práticas:</b> -	
<b>Carga horária total:</b> 72 aulas (54 h)	<b>Carga horária de aulas teóricas:</b> 72 aulas (54 h)	

### Ementa

Conceituar alimentação a partir da antropologia. Possibilitar ao aluno o conhecimento da alimentação ao longo da história, na modernidade e na contemporaneidade. Compreender a formação da culinária brasileira, fundada na contribuição da cultura indígena, africana e portuguesa. Identificar a singularidade e o mimetismo presentes na cozinha regional.

### Objetivos

- Paralelo aos objetivos relacionados aos conteúdos disciplinares (itens abaixo), precisamos alcançar *objetivos emancipatórios* relacionados à constituição da pessoa cidadã, do sujeito político que, ampliando sua capacidade comunicacional com o mundo e as coisas do mundo através da linguagem, dos bens culturais produzidos e sistematizados pela humanidade, se constitua como ser integral e autônomo, aquele que faz, como diria Antônio Gramsci, do seu esforço nervoso-muscular uma ação transformadora no mundo que o rodeia e nele próprio como indivíduo social. Com esse espírito, espera-se que os educandos:
  - Aprofundem a capacidade de reflexão histórico-crítica e o entendimento acerca da realidade atual.
  - ☞ Percebam, através da análise acadêmica, como o processo de organização da sociedade humana está articulado à dinâmica de desenvolvimento das relações de trabalho.
  - ☞ Fazer com que os educandos compreendam a importância e o significado do trabalho e do conhecimento técnico-científico nos processos políticos de reestruturação econômica das sociedades humanas

### Descrição do conteúdo

#### **Primeira Parte**

1. Entre o alimento e a comida: uma definição antropológica.
2. Transformações alimentares no mundo moderno:
  - 2.1. Demografia e o pão de cada dia, novas plantas alimentícias e estruturas de produção.
  - 2.4. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar.
  - 2.5. Preferências culinárias e arte culinária.
3. Transformações do consumo alimentar no século XIX e XX:
  - 3.1 A invasão dos produtos de além-mar
  - 3.2. Nascimento e expansão dos restaurantes
  - 3.3. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação
  - 3.4. Globalização e alimentação: A era do McDonald's.

#### **Segunda Parte**

1. Cozinha no Brasil:
  - 1.1 A culinária indígena
  - 1.2 A culinária africana
  - 1.3 A culinária portuguesa.
- 1.3 Os fundamentos da cozinha brasileira: elementos básicos e técnicas culinárias



2. Mudanças nos hábitos alimentares brasileiros na contemporaneidade.
3. A cozinha goiana.

### Recursos Didáticos

Recursos Didáticos: quadro, giz, pincel, data show, TV, Vídeo (DVD)

### Bibliografia

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.  
DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.  
FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.  
MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, 2004.  
PECLAT, Gláucia Tahis da Silva Campos. **O jeito da comida goiana**. In: Revista da Faculdade de Educação e Ciências Humanas de Anicuns (Fecha/FEA - Goiás, 02, 211-223, 2005)  
**Altiplano.com.br** (Goiânia, Goiás, Brasil, abril/2006)

### Avaliação

- Observação da presença e participação oral dos alunos durante as aulas e apresentação de seminários;
- Correção de exercícios, trabalhos de pesquisa e leitura;
- Prova escrita individual/duplas e sem consulta, aplicadas bimestralmente e com marcação prévia.

## DADOS DE APROVAÇÃO

### Professor responsável pela disciplina

Nome:

Josué Vidal Pereira

Coordenação de origem:

Coordenação de Ciências Humanas

Regime de trabalho:

Dedicação exclusiva

### Assinatura

Professor

Coordenação

Data de aprovação