



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS SOCIAIS
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA

FCB 657

DISCIPLINA: TÓPICOS DE METODOLOGIA DE PESQUISA SOCIAL: SOCIOLOGIA DA COMIDA

CRÉDITO: 4

CARGA HORÁRIA: 60 HORAS

PROFESSORA: ELOÍSA MARTÍN

CURSO: BACHARELADO EM CIÊNCIAS SOCIAIS

PERÍODO LETIVO: 2025/01

DIA E HORÁRIO: QUINTA-FEIRA, 13:40 – 17:00

PROGRAMA:

O objetivo da disciplina é discutir e colocar em prática diversas técnicas de pesquisa orientadas ao estudo sociológica da comida. A abordagem geral terá como objetivo trabalhar junto com es alunes na elaboração das bases de um projeto de pesquisa individual. Por um lado, serão discutidos a relevância metodológica de diversas técnicas da pesquisa em ciências sociais, aplicadas ao estudo de casos referentes à alimentação, revisitando criticamente os conteúdos aprendidos nas disciplinas de métodos e metodologia. Por outro lado, esses conteúdos serão trabalhados em função dos projetos individuais des estudantes.

Ademais das aulas e seminários apresentados pelas discentes, a turma participará de diversas atividades práticas de pesquisa junto com a docente, que poderão acontecer fora do horário da aula. Dado o caráter prático dessa disciplina, é obrigatória a participação em no mínimo 60% dessas atividades práticas. Três das atividades já estão agendadas, mas dependendo do calendário e do interesse des alunes, outras atividades poderão ser incorporadas.

Alunes deverão comparecer às aulas com caderno e caneta, e fazer notas durante as apresentações e debates. Agilidade na prática de tomar notas a mão é indispensável para as práticas de pesquisa.

Por motivos pedagógicos, não será autorizado tomar notas no celular.

Nas aulas, quando eventualmente houver uso de PPT, ficará estritamente proibido tirar fotos dos slides.

BIBLIOGRAFIA OBRIGATÓRIA:

- AMON, D.; MENASCHE, R. (2008): "Comida como narrativa da memória social". *Sociedade e Cultura* 11(1). <https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467>
- BARBOSA, L (2019): "Entre o fogão e a ciência: a comida como objeto de estudo na construção da cultura", *INTER-LEGERE* 2,(25): c17308. <https://periodicos.ufrn.br/interlegere/article/view/17308>
- BENEMAN, NW; MENASCHE, R (2017): "Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar", *Revista Estudos Sociedade e Agricultura* 25 (3) https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/ESA25-3_01_pitadas
- CARVALHOSA, Natália Neme (2022): *Movimentos, sabores e narrativas: produzindo imagens com deslocados da Síria em São Paulo*. Mimeo
- DE MAGALHÃES, SM (2021): "A escrita culinária em Minas Gerais nos séculos XIX e XX: O caderno de receitas de Plautina Nunes Horta" *Projeto História*, São Paulo, v. 72, pp. 133 – 160
- FERREIRA GOMES, ME (2022): *COZINHA, ARTEFATOS E MULHERES – São Paulo (1880-1970)*. Tese de doutorado (História). USP, **pp. 13-45**
- GOLDENBERG, M. (2011) "A comida como objeto de pesquisa – uma entrevista com Claude Fischler", *Psicologia Clínica*, Rio de Janeiro, vol.23, n.1, p.223 – 242
- GOMES, LG, e BARBOSA, L (2004): *Culinária de papel*. *Estudos Históricos* 33, p. 3-23 <file:///Users/em/Downloads/admin,+363-1.pdf>
- LAGES, R (2024): *Feijoada do Leão no berço do samba: som e sabor na G.R.E.S Estácio de Sá*. Mimeo
- NEUSTADT, MN (2020): "A cidade é nossa: a relação do corpo do ambulante de comida de rua com o espaço público no centro do Rio de Janeiro". Trabalho apresentado no 43º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação. <https://portalintercom.org.br/anais/nacional2020/resumos/R15-0983-1.pdf>
- OLIVEIRA, AC, SOUZA LIMA, E e AMARAL, G(2024): "As práticas do saber-fazer na construção da memória social: relato de experiência de workshop de kimchi, comida símbolo nacional da Coreia". Paper apresentado no Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória
- OLIVEIRA, AC (2024): "Influência midiática e percepções do público brasileiro consumidor de mídias sul-coreanas a respeito da Culinária Coreana", Trabalho Final para disciplina "Comida, Cidadania e Multiculturalismo" - PPGSA/UFRJ. Mimeo
- OLIVEIRA-COSTA MS, COSTA DRT, MENDONÇA AVM, RENAUD L. (2019): "De que alimentação estamos falando? Discursos de jornalistas e análise de conteúdo de notícias populares". *Interface* 23 <https://doi.org/10.1590/Interface.180093>
- POULAIN, JP e PROENÇA, R (2003): "Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares", *Revista de Nutrição* 16(4):365-386
- POWER, E.M (2003) "De-centering the text: exploring the potential for visual methods in the sociology of food" *Journal for the Study of Food and Society* 6(2)
- PREVIATTI, D. (2023): "Entre o Nacional e o Internacional: A Edição de Livros de Culinária e Gastronomia no Brasil" *REPOCS Revista Pós Ciências Sociais* 20(1): 439-459 <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/rpcsoc/article/view/22104>
- RUBIO, MI (2018): "La observación participante en el estudio etnográfico de las prácticas sociales" *Revista Colombiana de Antropología* 54(1): 121-150 <http://www.scielo.org.co/pdf/rcan/v54n1/0486-6525-rcan-54-01-00121.pdf>
- SAMPAIO, J. (2023): "NO COMEMOS PERROS/NÃO COMEMOS CACHORRO": A Chegada Da Culinária De Diáspora Venezuelana Entre As Redes Sociais E Feiras De Rua No Rio De Janeiro", Dissertação de mestrado, PPGSA.
- SEABRA, A. L. de C. (2018): "Lazer, comida na rua e food parks: ressignificações dos espaços urbanos na cidade de Natal /RN". *Revista Brasileira De Estudos Do Lazer*, 4(2), p.57–79. <https://periodicos.ufmg.br/index.php/rbel/article/view/553>
- ROCHA (2021): "Migrações contemporâneas, comida e transnacionalismos a partir de uma cidade global" *Caderno CERU*, Série 2, Vol. 32 (2) <https://www.revistas.usp.br/ceru/article/view/193376/178197>
- WARDE, A. (2014). "Food studies and the integration of multiple methods". *Política y Sociedad*, Vol.51 (1) 51-72
- WRIGHTS, W., & RANSMON, E. (2005). "Stratification on the Menu: Using Restaurant Menus to Examine Social Class". *Teaching Sociology*, 33(3), 310–316.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA:

BARCELLOS, DMN; SACRAMENTO, I; SOARES CARVALHO, MC; FERREIRA FREITAS, R (2019): "Comidas e cidades. Múltiplas apropriações do consumo alimentar na mídia", IN: BOSI, M.L.M., PRADO, S.D., AMPARO-SANTOS, A., comps. *Cidade, corpo e alimentação: aproximações interdisciplinares*. Salvador: EDUFBA.

BONI, Z.(2019) "The sociology of food is not about eating, it is about doing a lot of very hard thinking: An interview with Professor Anne Murcott". *Current Sociology*,

CRUZ NETO, O. (1995) "O trabalho de campo como descoberta e criação", In: MINAYO, MCS. *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. Petrópolis: Vozes.

DESLANDES, S. F. (1995) "O projeto de pesquisa". In: MINAYO, Maria Cecília de Souza. *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. Petrópolis: Vozes.

DÍAZ MÉNDEZ, C.; GARCÍA ESPEJO, I (2014): "La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario" *Revista Política y Sociedad* 51(1)

LAVILLE, Christian; DIONNE, Jean. (1999) *A construção do saber: manual de metodologia da pesquisa em Ciências humanas*. Belo Horizonte: Editora UFMG. **Caps 6 e 7**

MARTINOVICH, V (2022): *Búsqueda bibliográfica: cómo repensar las formas de buscar, recopilar y analizar la producción científica escrita*. Remedios de Escalada: De la UNLa - Universidad Nacional de Lanús.

MISERES, V (2022): "Cooking and feminism through Argentine literature", *Food and Foodways*, DOI: 10.1080/07409710.2022.2089827

ROTEIRO DE AULAS:

Aula	Data	Conteúdo Programático	Textos
Aula 1	20 de Março	Semana des caloures	
Aula 2	27 de Março	Pesquisando Sociologia da Comida. Atividade online diacrônica: a profa. em banca de concurso público	Barbosa, Goldenberg, Warde
Aula 3	3 de Abril	A profa. estará em banca de concurso público	<i>As horas serão recuperadas nas Atividades Práticas fora do horário de aula</i>
Aula 4	10 de Abril	Comida no dia a dia: Quem, quando, onde, como, com quem?	Poulain e Proença
Aula 5	17 de Abril	A pesquisa na cozinha e à mesa	Beneman e Menasche; Rubio
Aula 6	24 de Abril	Os discursos orais: entrevistas e histórias de vida Atividade prática: observação participante no RU do IFCS (almoço antes da aula) Atividade Prática no restaurante coreano Dorama (17h, logo após da aula)	Amon e Menasche; Oliveira; Oliveira, Souza Lima e Amaral
Aula 7	1 de Maio	Feriado Nacional	

Aula 8	8 de Maio	A pesquisa etnográfica sobre comida	Lages
Aula 9	15 de Maio	Comida e Pesquisa digital	Sampaio
Aula 10	22 de Maio	Comida escrita: livros, blogs e cadernos de receitas (seminários)	Ferreira Gomes; Gomes e Barbosa; Oliveira Costa; Previatti; Wrights e Ransmon
Aula 11	29 de Maio	A comida no espaço público (seminários)	Carvalhosa, Neustadt, Power, Rocha, Seabra
Aula 12	5 de Junho	Como escrever um projeto de pesquisa para sociologia/antropologia da comida	Leituras complementárias s/ projeto de pesquisa
Aula 13	12 de Junho	Atividade Prática: Mapeamento e fotografia no centro da cidade	1ª Avaliação: entrega do Pre-Projeto (impresso em 3 vias)
Aula 14	19 de Junho	Feriado	
Aula 15	26 de Junho	Aula de revisão dos projetos finais e avaliação de pares	
Aula 16	3 de Julho	2ª Avaliação: Entrega do projeto final	

AVALIAÇÃO:

Espera-se dos alunos a leitura antecipada dos textos designados para cada aula. Haverá, no decorrer da disciplina, testes de controle de leitura e trabalhos práticos sobre o conteúdo previsto para cada aula.

É obrigatória uma frequência mínima a 75% das aulas. Alunos que não atingirem esta frequência serão reprovados, independentemente do grau obtido. A ausência no dia das avaliações e/ ou na data marcada para apresentar um trabalho ou seminário deverá ser devidamente justificada, para ter direito à **segunda chamada**. A participação ativa nas discussões nas aulas será considerada para efeito de arredondamento da média final.

A aprovação da disciplina será definida por três tipos de avaliações, todas obrigatórias, sendo: 1) a entrega de trabalhos práticos e resenhas, e a apresentação de seminários; 2) entrega do pré-projeto de pesquisa e avaliação de pares; e 3) entrega de um projeto de pesquisa final, onde se incluam, em um caso original escolhido pelo estudante, uma ou mais técnicas de pesquisa aprendidas na disciplina.

Resenhas e Trabalhos Práticos são atividades de avaliação e espera-se que os alunos os apresentem de maneira formal: não serão recebidos “bilhetinhos”, folhas manchadas e/ou enrugadas, sem cabeçalho etc. Resenhas ou trabalhos que explicitamente sejam autorizados a serem apresentados escritos à mão precisam apresentar caligrafia legível e sem riscos evidentes, e parâmetros de formato similares a um trabalho impresso (cabeçalho, margens, etc.).

A menção final será obtida pela conversão da pontuação da escala de 0 a 10, a partir da combinação dos seguintes pesos parciais:

Trabalhos práticos, resenhas e seminários	40%
Pré-Projeto de Pesquisa e avaliação de pares	25%
Projeto de Pesquisa Final	35%

OBSERVAÇÕES:

Todos os trabalhos serão entregues **apenas nas datas designadas**, e **não serão aceitos trabalhos fora do prazo** (salvo caso de força maior, devidamente justificado). Alunos terão direito a não entregar UM trabalho prático ou resenha durante o semestre, sem afetar a média. Caso tenham entregado todos os trabalhos, a nota mais baixa será desconsiderada na média final.

Para facilitar a comunicação e o intercâmbio de informações e materiais de trabalho entre os estudantes e com a professora, será decidido coletivamente uma via de comunicação digital.

Situações especiais serão contempladas sempre que comunicadas com a devida antecedência, e não poderão ser resolvidas depois de uma avaliação ou no final do semestre.

Informações importante sobre o material de leitura obrigatório:

- 1) **Essa é uma disciplina prática:** a docente referirá aos textos do dia, que serão discutidos e esclarecidos, mas não haverá apresentação deles por parte da docente: a aula parte do pressuposto que a turma já conhece o conteúdo da bibliografia obrigatória do dia.
- 2) Se recomenda fortemente trabalhar com textos em papel (originais, impressos, xerocados), de modo de poder sublinhar, comentar e ressaltar nos textos. Uma leitura rápida não será suficiente para os fins dessa disciplina.
- 3) Sempre que possível, os materiais da bibliografia obrigatória serão disponibilizados em uma pasta virtual no Classroom.

- 4) Os artigos e textos que aparecem com um link neste programa não serão colocados na pasta do Classroom.
- 5) Será SEMPRE de responsabilidade dos alunos obter e ler os textos antes da aula: se o texto não abre no classroom, não está no xerox, não o encontram online etc. avisem à docente com a suficiente antecedência para resolver o problema.
- 6) Qualquer inconveniente com a bibliografia digitalizada deve ser comunicado com antecedência: não conseguir abrir o documento ou não achar o arquivo no Classroom não é justificativa para não ler o texto obrigatório da aula.