



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

FCB 620

DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS II: SOCIOLOGIA DA COMIDA

CRÉDITOS: 4

CARGA HORÁRIA: 60 HORAS

PROFESSORA: ELOÍSA MARTÍN

ESTÁGIO DOCENTE: ANA CAROLINA VEIGA DE OLIVEIRA

CURSO: CIÊNCIAS SOCIAIS

PERÍODO LETIVO: 2024/02

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

PROGRAMA:

O objetivo da disciplina é introduzir os debates e metodologias de estudo em ciências sociais sobre comida para alunes de Licenciatura quanto do Bacharelado em Ciências Sociais ou cursos afins.

No decorrer do semestre, serão apresentados os principais debates teóricos sobre os estudos sociais sobre comida, assim como diferentes abordagens metodológicas, de maneira que es alunes possam construir a comida como objeto de pesquisa e entender a relevância teórica e metodológica desse objeto para analisar a sociedade contemporânea. Discutiremos, ademais, alguns tópicos contemporâneos da sociologia da comida, abrindo espaço para que os alunes façam escolhas sobre os temas que gostariam de pesquisar no trabalho final. A bibliografia optativa será elaborada a partir dos interesses específicos des alunes.

Essa disciplina tem uma abordagem teórico-prática e é centrada no desenvolvimento das habilidades de pesquisa e análise dos discentes. Portanto, requer dos alunos um engajamento consistente no processo contínuo de aprendizado. Assim, as aulas incluirão tanto a exposição da docente quanto a participação ativa dos alunos em diversas dinâmicas em sala. Assim, ao longo do semestre, os alunos irão desenvolver a capacidade de observar as dinâmicas sociais a través da comida produzindo exercícios, individuais ou em grupo, nos quais irão colocar em prática diversas técnicas de levantamento de dados e de análise a partir das leituras obrigatórias.

Espera-se dos alunos a leitura antecipada dos textos designados para cada aula.

É obrigatória uma frequência mínima a 75% das aulas. A ausência no dia da prova, apresentação de seminários ou na data marcada para entregar um trabalho 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.

Avaliação

A aprovação da disciplina será definida por três tipos de avaliações, todas obrigatórias, sendo: 1) uma prova escrita, na aula 10; 2) a entrega de trabalhos práticos, participação nas dinâmicas em sala, apresentação de seminários; e a entrega e apresentação do projeto do trabalho final; e 3) a entrega de um trabalho de pesquisa final, onde se aplique, em um caso original escolhido, alguma das discussões do curso.

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, participação e atividades em aula; seminários; projeto do trabalho final	35%
Prova Escrita	30%
Trabalho 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. Alunes terão direito a **não** entregar UM trabalho prático durante o semestre. Aqueles alunes que entregaram o 100% dos trabalhos, terão eliminada do cálculo da média o trabalho com a nota mais baixa.

A lista de textos a serem discutidos poderá ser modificada seguindo os interesses de pesquisa dos discentes ou publicações recentes de relevância para o curso.

Importante

- Os **textos** da disciplina serão disponibilizados pelo Classroom. É responsabilidade dos alunes o acesso e a leitura dos textos obrigatórios da aula
- A **comunicação** entre discentes e docentes será realizado pelo Classroom e pelo email sociologiadaalimentacao@gmail.com
- Nesse curso trabalhamos na base do respeito mútuo e apreciamos e-mails claros, concisos, gentis (os bons e velhos *por favor* e *obrigade*), e com linguagem formal.
- Lembramos que as docentes não são um SAC nem o SAMU. Não há urgências nas ciências sociais. Os e-mails serão respondidos por ordem de chegada, sempre nos dias úteis em horário de trabalho. Seja claro no assunto da mensagem, para podermos identificar questões específicas e podermos resolver qualquer problema à brevidade. “Urgente” não é assunto: explique qual é sua urgência (ex: Erro no lançamento da nota; Não consigo entrar ao Classroom, etc) **O tempo estimado de resposta é de 48h úteis.**
- **Situações individuais** podem ser contornadas no início o durante o semestre. A Professora está para conduzir e assistir no seu processo de aprendizado e, precisando de condições especiais, estará a disposição para criar as melhores condições possíveis, dentro do contexto da UFRJ e dos limites humanos da professora. Por isso, converse QUANTO ANTES para encontrar a melhor maneira de trabalharmos juntas.

Calendário de Aulas

OBS: O calendário de aulas pode sofrer alterações

Aula	Data	Tema	Leitura	Atividade
<i>Aula 1</i>	14 de agosto	Semana de Calouros		
<i>Aula 2</i>	21 de agosto	Apresentação do curso		Atividade em sala
<i>Aula 3</i>	28 de agosto	O campo dos estudos da comida	Confira lista embaixo	
<i>Aula 4</i>	4 de setembro	Aproximações disciplinares clássicas		
<i>Aula 5</i>	11 de setembro	Aproximações disciplinares clássicas		Entrega TP
<i>Aula 6</i>	18 de setembro	Aproximações disciplinares clássicas		Entrega TP
<i>Aula 7</i>	25 de setembro	Aproximações disciplinares clássicas		Seminários
<i>Aula 8</i>	2 de outubro	Aproximações disciplinares clássicas		Seminários
<i>Aula 9</i>	9 de outubro	Da cozinha para a <i>cuisine</i>		Orientações para a elaboração do projeto
<i>Aula 10</i>	16 de outubro	Prova escrita em sala		PROVA
<i>Aula 11</i>	23 de outubro	Da cozinha para a <i>cuisine</i>		Seminários
<i>Aula 12</i>	30 de outubro	A cozinha da pesquisa		Entrega do projeto
<i>Aula 13</i>	6 de novembro	Discussão dos projetos		Apresentação do projeto de pesquisa. Revisão de pares
<i>Aula 14</i>	13 de novembro	Discussão dos projetos		Apresentação do projeto de pesquisa. Revisão de pares
<i>Aula 15</i>	20 de novembro	Feriado		
<i>Aula 16</i>	27 de novembro	Atividade Prática		A definir
<i>Aula 17</i>	4 de dezembro	Prova de REPOSIÇÃO		Indispensável encaminhar atestado até 20 de novembro
<i>Aula 18</i>	11 de dezembro	Encerramento		

Bibliografia

Aula 3: O campo de estudos da comida e a comida como objeto da sociologia

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* <https://doi.org/10.1177/001139211985010>

Optativos:

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)

Murcott, Anne (2013): “A Burgeoning Field: Introduction to The Handbook of Food Research”, in Murcott, A ; W. Belasco; P. Jackson (eds). THE HANDBOOK OF FOOD RESEARCH. Bloomsbury.

Ward, Paul, Coveney, John, Henderson, Julie (2010): “Editorial: A Sociology of food and eating. Why now?” *Journal of Sociology* 46(4): 347-351

Aula 4: Aproximações disciplinares clássicas

Simmel, G. (2004): “Sociologia da refeição”, *Estudos Históricos* 33, p. 159-166.

Optatório

Beardsworth, A. e Keil, T (1997): SOCIOLOGY ON THE MENU. An invitation to the study of food and society. Cap. “Sociological perspectives on food and eating”

Aula 5: Aproximações disciplinares clássicas

Mintz, Sidney W. (2001): “Comida e Antropologia: uma breve revisão”. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16 (47).

Katz, E. (2016): “Introdução”, In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFERN; Brasília: ABA.

Texto para trabalho prático

Guivant, J. 2003. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo ego-trip. *Ambiente & Sociedade* 6(2)
<https://www.scielo.br/j/asoc/a/HmJFgidNrBm6s93jL8ZRw4r/abstract/?lang=pt>

Aula 6 Aproximações disciplinares clássicas

Fischler, C. (1988): “Food, Self, and Identity”, *Social Sciences Information* DOI: 10.1177/053901888027002005

(será proporcionada uma tradução simples do texto)

Seminários

Previatti, D. (2021): A missão gastronômica francesa no Brasil dos anos 1970. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, v. 41, nº 87, 2021

Rosenberger, B (1998) “A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha europeia”, In: Landrin, J. L. & Montanari, M. *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade.

Bueno, M. L (2016) DA GASTRONOMIA FRANCESA À GASTRONOMIA GLOBAL: hibridismos e identidades inventadas Cad. CRH 29 (78)

Aulas 7 e 8 Aproximações disciplinares clássicas

CERTEAU, M. de et al (2008). *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. 7ª ed. Petrópolis: Vozes. **Cozinhar**

Optatório

Murcott, A. (1983): “Cooking and the Cooked: a Note on the Domestic Preparation of Meals”, In: Murcott, A (ed) *The Sociology of Food and Eating Essays on the sociological significance of food* Gower Publishing Company Limited.

Seminários

Beneman, NW; Menasch, 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

Freire, M, Homssi, A. e Pereira, A (2019): “Feijão com arroz em panela Le Creuset: o universo Rita Lobo na gastronomia transmídia” *Intercom – RBCC* 42(3): 151-177

Jacob, H. (2012): “Gastronomía: os ambientes midiáticos e as linguagens da comida e da cozinha”. *Communicare* 12(2)

Montanari, M (2009): “Introdução: A cozinha, lugar da identidade e das trocas” in M. Montanari (org): *O mundo na cozinha. História, identidade, trocas*. São Paulo: SENAC/ Estação Liberdade p. 11-17

Pena F., Saraiva, L. (2019): “Ressignificação, consumos e silêncios da cozinha doméstica”, *Revista Organizações & Sociedade* 26(90): 558- 578

Jacob, H. (2012): “Gastronomía: os ambientes midiáticos e as linguagens da comida e da cozinha”. *Communicare* 12(2)

Aulas 9 e 11: Da cozinha para a *cuisine*

Goody, J. (1995): *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparativa*. Barcelona: GEDISA. **Caps 2, 4 e 7**

Seminários

Carney, J (2018 [2001]): *Arroz Negro. As origens Africanas do cultivo do arroz nas Américas*. Instituto da Biodiversidade e das Áreas Protegidas (IBAP). **Cap 2: Origens do Arroz e Conhecimentos Autóctones**

Goody, J. (2009): “A comida africana na cultura ‘branca’ e na cultura ‘negra’.” in M. Montanari (org): *O mundo na cozinha. História, identidade, trocas*. São Paulo: SENAC/ Estação Liberdade p. 141-158

Martín, E. (2023) “Turismo gastronômico sem uma culinária nacional: O caso dos Emirados Árabes Unidos”, Caderno Virtual de Turismo 23(2) <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/2087>

Montanari, M. (1998): “Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes: imagem da sociedade e estilos de alimentação”, In Landrin, J. L. & Montanari, M. (orgs) *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade.

Rocha, C (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>

Aula 12 A cozinha da/na pesquisa

Poulain, J-P e Proença, R. (2002): “Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares”. *Revista de Nutrição*, Campinas, 16(4):365-386

Optatórios

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.

Gomes, L. e Barbosa, L. (2004): “Culinária de papel” *Estudos Históricos* 33: 3-23.