



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

**FCB 681**

**DISCIPLINA: LABORATÓRIO DE PESQUISA EM SOCIOLOGIA DA CULTURA: SOCIOLOGIA DA COMIDA**

**CRÉDITOS: 4**

**CARGA HORÁRIA: 15 HORAS**

**PROFESSORA: ELOÍSA MARTÍN**

**ESTÁGIO DOCENTE: BRUNA BLASKIEVICSB**

**CURSO: CIÊNCIAS SOCIAIS**

**PERÍODO LETIVO: 2024/02**

**DIA E HORÁRIO: QUARTA-FEIRA, 18:00 –21:40**

**PROGRAMA:**

**Esse laboratório é exclusivo para es alunes de Iniciação Científica da Profa. Eloísa Martín. Por favor, note o horário no programa.** Caso estiver interessade em participar da pesquisa e do laboratório, entre em contato com a Professora **antes de se inscrever**.

O objetivo do laboratório é providenciar os debates básicos sobre comida e nação ou cozinhas nacionais, para que cada alune possa começar a construir um projeto de pesquisa individual. A abordagem geral terá como objetivo acompanhar esse processo de iniciação ao pensamento e produção científica. Irá, portanto, introduzir as ferramentas metodológicas possíveis para que cada ume possa começar a realizar a pesquisa. O trabalho colaborativo entre es alunes, orientado pela professora, permitirá que aqueles que tenham pouco ou nenhum domínio da língua inglesa possam aceder aos conteúdos dos textos em inglês. A

bibliografia definitiva, o conteúdo de leitura de cada aula e outras informações serão divulgados no primeiro dia de aulas.

**Essa disciplina tem uma abordagem teórico-prática e requer dos alunos uma participação consistente no processo contínuo de aprendizado.** Assim, as aulas serão sempre em formato de seminário. **Espera-se dos alunos a leitura antecipada dos textos designados para cada aula.**

Para o final do semestre, serão discutidos os avanços nos projetos dos alunos.

É obrigatória uma frequência mínima a 75% das aulas. A ausência no dia da 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) a apresentação de seminários e a participação em sala de aula; 2) a entrega e apresentação do projeto de pesquisa para o trabalho final, e a leitura crítica do projeto dos colegas; e 3) a entrega de um trabalho de pesquisa final, onde se aplique, em um caso original escolhido pelo aluno. A menção final será obtida pela conversão da pontuação da escala de 0 a 10, a partir da combinação dos seguintes pesos parciais:

Seminários, trabalhos semanais e participação em aula	50%
Projeto de Trabalho Final (apresentação + texto + revisão de pares)	25%
Elaboração do relatório	25%

### **Bibliografia Obrigatória**

Appadurai, Arjun (1998): "How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India", *Comparative Studies in Society and History* 30 (1): 3-24.

Avieli, Nir (2016): "The Hummus Wars Revisited: Israeli-Arab Food Politics and Gastronomiation", *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*, 16(3): 19-30

Bortolotto, Chiara & Ubertazzi, Benedetta (2018) "Foodways as Intangible Cultural Heritage", *Journal of Cultural Property* 25: 409-418

Buettner, Elizabeth (2009) Chicken Tikka Masala, Flock Wallpaper, and "Real" Home Cooking: Assessing Britain's "Indian" Restaurant Traditions *Food & History*, vol. 7, nº 2 (2009), pp. 203-230

Chen, Yu-Jen (2011): "Ethnic Politics in the Framing of National Cuisine. STATE BANQUETS AND THE PROLIFERATION OF ETHNIC CUISINE IN TAIWAN". *Food, Culture & Society* 14(3)

Chong, J. W. (2012): "Mine, Yours or Ours?: The Indonesia-Malaysia Disputes over Shared Cultural Heritage", *SOJOURN: Journal of Social Issues in Southeast Asia*, 27(1), 1-53.

- Cusack, Igor (2000): "African Cuisines: Recipes for Nation-Building?" *Journal of African Cultural Studies* 13(2): 207-225
- Desoucey, M (2020): "The Emergence of National Food: The Dynamics of Food and Nationalism", *Contemporary Sociology. A Journal of Reviews* 49(6):517
- DeSoucey, M. (2010). "Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union". *American Sociological Review*, 75(3), 432-455
- Fischler, Claude (1988): "Food, Self, and Identity", *Social Sciences Information* DOI: 10.1177/053901888027002005
- Gabaccia, Donna (2000): *We are what we eat: Ethnic food and the making of Americans*. Boston: Harvard University Press. CAP.
- James, A (1996): "COOKING THE BOOKS. Global or local identities in contemporary British food cultures?", In: *Howes, David (ed) CROSS-CULTURAL CONSUMPTION .Global markets, local realities*. London, Routledge
- Leer, Jonatan (2018): *Monocultural and Multicultural Gastronationalism. National Narratives in European Food Shows*. *European Journal of Cultural Studies*
- Low, Kelvin (2021) "Gastropolitical encounters and the political life of sensation" *The Sociological Review* Vol. 69(1) 190–205
- Martín, E. (2021): "Nation building and social change in the United Arab Emirates through the invention of Emirati cuisine" *Sociological Review* 69(3):538-559
- Martín, E. (2023) "Turismo gastronômico sem uma culinária nacional: O caso dos Emirados Árabes Unidos", *Caderno Virtual se Turismo* 23(2) <http://www.ivt.coppe.ufri.br/caderno/index.php/caderno/article/view/2087>
- Matta, R e García, ME (2019) "The Gastro-Political Turn in Peru", *Anthropology of food*, 14 | <http://journals.openedition.org/aof/10061>
- Matta, R. (2013). Valuing Native Eating: The Modern Roots of Peruvian Food Heritage. *Anthropology of food*, 58. <http://aof.revues.org/7361>
- McDonell, E. (2024) "La despensa nacional: Quinoa and the Spatial Contradictions of Peru's Gastronomic Revolution" *Latin American Research Review* 59, 84–104
- Montanari, M (2013) *Italian identity in the kitchen, or Food and the nation*. New York, Columbia UP
- Nugent, D. (2010) "Do Nations Have Stomachs? Food, Drink and Imagined Community in Africa", in: *Africa Spectrum*, 45(3) 87-113.
- Parasecoli, Fabio (2022): *GASTRONATIVISM. Food, Identity, Politics*. New York: Columbia University Press.
- Previatti, D. (2021): A missão gastronômica francesa no Brasil dos anos 1970. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, v. 41, nº 87, 2021
- 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
- Rana, Navreet Kaur (2022): "The Perpetual Quest for 'Authenticity' in Indian Cuisine: An Answer through History and Folklore" *A Journal of Foodways and Culture* 9:1 25-54
- 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>
- Rockower, P. A Guide to Gastrodiplomacy. IN: Nancy Snow and Nicholas J. Cull (eds) *Routledge Handbook of Public Diplomacy*, 2a edição
- Sassatelli, Roberta, Ed.(2019): *Italians and Food*. Palgrave Macmillan.
- Sobral, J M (2014): "The High and the Low in the Making of a Portuguese National Cuisine in the Nineteenth and Twentieth Centuries", in Klein, J. A. e Murcot, A. (eds) *Food Consumption in Global Perspective. Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*. Palgrave MacMillan

Sutton, David (2006) "Cooking Skills, The Senses and Memory: The Fate of Practical Knowledge", In E. Edwards, C. Gosden & R. Phillips (eds.): *Sensible Objects: Colonialism, Museums and Material Culture*. Oxford: Berg Publishers

Sutton, David (2008): "A Tale of Easter Ovens: Food and Collective Memory", *Social research* 75 (1): 157- 180

Sutton, David (2010) "Food and the Senses" *Annual Review of Anthropology* 39: 209-223

Takenaka, A. (2017). Immigrant integration through food: Nikkei cuisine in Peru. *Contemporary Japan*. <https://doi.org/10.1080/18692729.2017.1351022>

Te, Terri-Anne (2021): Multiculturalism beyond citizenship: The inclusion of non-citizens. *Ethnicities* 21(1): 165-191

Vecco, M. (2010): "A definition of cultural heritage: From the tangible to the intangible". *Journal of Cultural Heritage*, 11(3), 321-324.

Zhang, Juyan (2015): "The Foods of the Worlds: Mapping and Comparing Contemporary Gastrodiplomacy Campaigns" *International Journal of Communication* 9(2015), 568–591.