



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

FCB 657

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

CRÉDITOS: 4

CARGA HORÁRIA: 60 HORAS

PROFESSORA: ELOÍSA MARTÍN

CURSO: CIÊNCIAS SOCIAIS

PERÍODO LETIVO: 2023/01

DIA E HORÁRIO: SEXTA-FEIRA, 8:40 – 12:00

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 xs 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 de cada um des alunes.

Ademais das aulas expositivas e seminários apresentados pelxs discentes, a turma participará de diversas atividades práticas de pesquisa junto com a docente.

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

Haverá, no decorrer da disciplina, trabalhos práticos sobre o conteúdo previsto para cada aula. 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.

A aprovação da disciplina será definida por três tipos de avaliações, todas obrigatórias, sendo: 1) a entrega de trabalhos práticos e apresentação de seminários; 2) entrega do projeto de pesquisa para o trabalho final; e 3) entrega de um trabalho de pesquisa final, onde se aplique, em um caso original escolhido pelo aluno, uma ou mais técnicas de pesquisa aprendidas na disciplina. 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 e seminários	30%
Projeto de Trabalho Final (apresentação + texto)	30%
Trabalho final	40%

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 durante o semestre. Aqueles alunos que entregaram o 100% dos trabalhos, terão eliminada da média o trabalho com nota mais baixa.

A lista de textos a serem discutidos em sala de aula poderá ser modificada no semestre seguindo os interesses de pesquisa dos discentes ou publicações recentes de relevância para o debate.

07/04 – Aula introdutória

Apresentação dos alunos e do curso

14/04 – Pesquisando sociologia da comida

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*, Online First. <https://doi.org/10.1177/001139211985010>

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)

21/04 – Comida no dia a dia: Quem, quando, onde, como, com quem?

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

WARDE, A. (2014). "Food studies and the integration of multiple methods". *Política y Sociedad*, Vol.51 (1) 51-72

Complementário:

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

21/10 – Feriado Nacional

28/10 – Analisando os discursos orais: enquete, entrevista e histórias de vida

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 (2007): "Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros" *Horizontes Antropológicos* 13(28).
<https://www.scielo.br/j/ha/a/3dBn939KJKHnfnbcdTFjJPn/abstract/?lang=pt>

Complementário:

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

05/05 – A comida no espaço público

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>

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>

VIEIRA DA 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>

Complementário:

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**

12/05 – Atividade prática

Atividade conjunta de metodologia aplicada. Obrigatória.

19/05 – A pesquisa na cozinha e na mesa

BENEMAN, NW; MENASCHE, R (2017): "Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar", *Revista Estudos Sociedade e*

NEME CARVALHOSA, N. (2022): “Movimentos, saborese narrativas: produzindo imagens com deslocados da Síria em São Paulo” Mimeo

Complementário:

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

26/05 – Comida escrita: de cardápios e cadernos de receitas

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, Set

WRIGHTS, W., & RANSMON, E. (2005). “Stratification on the Menu: Using Restaurant Menus to Examine Social Class”. *Teaching Sociology*, 33(3), 310–316.

Complementário:

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. **Cap 2 Investigaciones basadas en fuentes escritas**

02/06 – Comida escrita: literatura, jornalismo e blogs

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.

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

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>

Complementário:

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. **Cap 2 Investigaciones basadas en fuentes escritas**

09/06 – Atividade prática

Atividade conjunta de metodologia aplicada. Obrigatória.

16/06 – Apresentação dos projetos

Trabalho em sala sobre estrutura do projeto de trabalho final. Apresentação individual. Atividade obrigatória.

23/06 – Entrega do Projeto

Entrega do projeto do trabalho final

30/ 06- Atividade Prática

Atividade de metodologia aplicada

07/07 – Atividade Prática

Atividade de metodologia aplicada

14/07 – Entrega do trabalho final**OBSERVAÇÕES:**

A bibliografia obrigatória será disponibilizada pela professora, e organizada pelxs alunes numa pasta no Xerox do 4o andar e/ou a través de uma pasta virtual. No entanto, dado que são textos de fácil acesso (tanto na biblioteca quanto na Internet) é de responsabilidade des alunes obter o material e fazer a leitura antes de cada aula.