



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

FCB 001

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA DA CULTURA: SOCIOLOGIA DA COMIDA

CRÉDITOS: 4

CARGA HORÁRIA: 60 HORAS

PROFESSORA: ELOÍSA MARTÍN

CURSO: CIÊNCIAS SOCIAIS

PERÍODO LETIVO: 2024/01

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

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. A abordagem geral terá como objetivo trabalhar junto com xs alunes na elaboração das bases de um projeto de pesquisa individual no tema, tanto para a Iniciação Científica quanto em preparação para o mestrado.

Essa disciplina tem uma abordagem teórico-prática e é centrada no desenvolvimento das habilidades de pesquisa e análise des discentes. Portanto, requer des alunes um engajamento consistente no processo contínuo de aprendizado. Assim, as aulas incluirão tanto a exposição da docente quanto a participação ativa des alunes em diversas dinâmicas em sala. Por outro lado, em lugar de ter provas escritas tradicionais, ao longo do semestre, xs alunes irão desenvolver a capacidade de observar as dinâmicas sociais a través da comida produzindo exercícios semanais, individuais ou em grupo, nos quais

irão colocar em prática diversas técnicas de levantamento de dados e de análise a partir das leituras obrigatórias.

Na primeira parte do curso, serão apresentados alguns eixos de debate clássicos sobre o estudo da comida. O principal objetivo desta abordagem é diferenciar a comida como objeto de pesquisa e entender a relevância teórica e metodológica da sociologia da comida para analisar a sociedade contemporânea.

Na segunda parte do curso, discutiremos alguns tópicos contemporâneos da sociologia da comida, abrindo espaço para que os alunos façam escolhas sobre os temas que gostariam de pesquisar. Portanto, a bibliografia definitiva da segunda parte do curso será definida a partir dos interesses específicos dos alunos.

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 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 entrega de trabalhos práticos, participação nas dinâmicas em sala, e apresentação de seminários; 2) entrega e apresentação do projeto do trabalho final, e a leitura crítica dos projetos 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:

Trabalhos práticos, participação em aula, e seminários	40%
Projeto de Trabalho Final (apresentação + texto + revisão de pares)	25%
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. Alunos terão direito a **não** entregar UM trabalho

prático durante o semestre. Aqueles alunos 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 na segunda parte do semestre poderá ser modificada seguindo os interesses de pesquisa dos discentes ou publicações recentes de relevância para o debate.

O calendário de aulas com as leituras designadas será disponibilizado no primeiro dia de aulas.

Bibliografia Obrigatória

I.

Amon, D.; Menasche, R. (2008): “Comida como narrativa da memória social”. *Sociedade e Cultura* 11(1). <https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467>

Barthes, R. (2006 [1961]) “Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea”. *Empiria. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*. N.º 11, pp. 205-221.

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>

Douglas, M. (1966): *Pureza e Perigo. Ensaio sobre as noções de Poluição e Tabu*. Lisboa, Edições 70. **Introdução, Caps 2 e 3.**

Fischler, C. (1988): “Food, self and identity”. *Social Science Information*. 27:275-293, 1988.

Fischler, C. (1995): *El (h)omnivoros. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama **CAP 1 e 2**

Goidanich, M.E. e Rial, C (2012). “A place called supermarket”. *International Review of Social Research* 2: 143-156

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

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

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>

Hyman, P e Hyman, M (1998) “Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX”, In Landrin, J. L. & Montanari, M. (orgs) *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade.

Krishnendu R. (2013): "Food and Identity". In: A. Murcott, W. Belasco, e P. Jackson (eds) *The Handbook of Food Research*. Bloomsbury

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

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.

Montanari, M. (2008): *Comida como Cultura*. São Paulo: Editora Senac. **Caps 2,3,4.**

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

Sahlins, Marshall (2003) *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar Editores. **Cap IV.**

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

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

II.

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/3dBn939KJKHnfncbdTFjJPn/abstract/?lang=pt>

Claflin, K. W. (2013): "Representations of Food Production and Consumption: Cookbooks as Historical Sources" In: A. Murcott, W. Belasco, e P. Jackson (eds) *The Handbook of Food Research*. Bloomsbury

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

Hyman, P e Hyman, M (1998) "Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX", In Landrin, J. L. & Montanari, M. (orgs) *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade.

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.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/2087>

Menasche, R (2014) "O ato de comer enquanto prática política". IHU On-Line (UNISINOS. Online), v. XIV,p. 31-34 <https://www.ihuonline.unisinos.br/artigo/5472-renata-menasche>

Pitte, J-R (1998): "Nascimento e expansão dos restaurantes", In Landrin, J. L. & Montanari, M. (orgs) *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade.

Poulain, J-P (2016): "A gastronomização das cozinhas locais" In: Woortmann, E.; Cavignac, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA.

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

Bibliografia Complementária

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"

Bourdieu, Pierre (1984): *Distinction. A Social Critique of Judgment of Taste*. Cambridge, Harvard University Press (versão em Português disponível)

Burgoyne, J. e D. Clark (1983): "You are What You Eat: Food and Family Reconstitution" In: Murcott, A. (ed): *The Sociology of Food and Eating Essays on the sociological significance of food*. Gower Publishing Company Limited

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

Hobsbawm, E; Ranger, T. (1984): *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra.

Holm, L. (2013): "Sociology of Food Consumption". In: A. Murcott, W. Belasco, e P. Jackson (eds) *The Handbook Of Food Research*. Bloomsbury

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

Julier, A. P. (2013) Meals: "Eating in" and "Eating out". In: A. Murcott, W. Belasco, e P. Jackson (eds) *The Handbook Of Food Research*. Bloomsbury

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

Lauriou, B. (1998): "Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)", In Landrin, J. L. & Montanari, M. (orgs) *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade.

Lévi-Strauss, C. *Mitológicas I - O cru e o cozido*. Várias edições.

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, 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.

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