

FORMULÁRIO Nº 13 – **ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE**

CONTEÚDO DE ESTUDOS

NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
COMIDA E SOCIEDADE: PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA ÉTNICA	STT 00.126	

DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO:

DEPARTAMENTO DE TURISMO – COORDENAÇÃO DE HOTELARIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60H TEÓRICA: 48H PRÁTICA: 12H ESTÁGIO:

DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATORIA () OPTATIVA (X) AC ()

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:

Apresentar e discutir a importância e os significados sociais da gastronomia na história dos povos.

DESCRIÇÃO DA EMENTA:

A história da gastronomia e seus significados sociais. A gastronomia e os povos. A influência do europeu, do africano e do indígena na alimentação brasileira. Cultura, economia e religião como fatores intervenientes na gastronomia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2001.
 FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.
 FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. Estação Liberdade, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOFF, Leonardo. Virtudes para um outro mundo possível. Vol II: Comensalidade. Comer e beber juntos e viver em paz. Petrópolis: Vozes, 2006.
 CÂMARA CASCUDO, Luis da. **História da alimentação no Brasil**: pesquisa e notas. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011.
 CÂMARA CASCUDO, Luis da. et al. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
 CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade**. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
 FISBERG, M. **Um, dois, feijão com arroz**: a alimentação no Brasil de norte a sul. São Paulo: Atheneu, 2002.

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Julho/2011