



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE GEOCIÊNCIAS
Campus Universitário — Trindade
CEP 88.040-900 — Florianópolis — Santa Catarina
FONE (048) 3721-9286 — FAX: (048) 3721-9751

PLANO DE ENSINO – 2021/1		
Código	Disciplina	Horas/Aula
GCN 7949	Geografia da Alimentação	72

OBJETIVO: Promover o debate sobre as relações entre desenvolvimento e alimentação desde uma perspectiva geográfica, com ênfase nos circuitos de produção – distribuição – consumo de alimentos.

EMENTA: Contribuições da análise espacial para o diagnóstico e avaliação das questões alimentares, enfatizando o estudo dos sistemas que condicionam a alimentação nas sociedades e a apresentando as relações entre a geografia e a segurança alimentar e nutricional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Natureza, homem e alimento

- 1.1. O alimento em sua duplicidade simbólica: produto da natureza e da sociedade.
- 1.2. Condicionantes ecológicos da alimentação na história
- 1.3. Apropriação, gestão e produção da natureza através dos usos alimentares

2. A organização espacial do sistema alimentar

- 2.1. O espaço comunal e a propriedade privada
- 2.2. O valor de uso e o valor-mercadoria
- 2.3. Os espaços do comestível: sistemas de produção naturais e artificiais
- 2.4. Os espaços do comedor: meios de consumo coletivos, comerciais e domésticos
- 2.5. Os espaços de transferência: meios de armazenamento, transporte e distribuição

3. Da geografia da produção à geografia do excedente

- 3.1. Imperialismo ecológico e difusão de comestíveis
- 3.2. Gastronomia e circuitos alimentares

3.3. Limitações regionais e locais de acesso ao alimento

3.4. A divisão internacional do consumo

4. Segurança alimentar e território

4.1. Metodologia das políticas contra a fome e a desnutrição

4.2. Controle de riscos alimentares

4.3. O mercado de alimentos ‘saudáveis’

4.4. Soberania alimentar como referência nacional e regional

METODOLOGIA

Em conformidade com as medidas de prevenção, controle e contenção de riscos na UFSC que limitam as atividades presenciais e em atendimento à Resolução Normativa 140/2020/CUn, o ensino desta disciplina optativa no semestre 2021-1 será ofertado na modalidade **REMOTA** a partir do dia 16 de junho de 2021 até a finalização do cronograma da disciplina.

A adequação das atividades didático-pedagógicas da disciplina se dará com a realização de dois grupos de atividades não presenciais: as síncronas e as assíncronas.

As atividades SÍNCRONAS serão desenvolvidas em transmissão “ao vivo” com o uso da plataforma Moodle e com o apoio eventual de outras plataformas e ferramentas digitais. Seu horário será sempre às quintas-feiras letivas, de 18:30h às 20:10h, e compreenderão 50% da carga letiva da disciplina.

As atividades ASSÍNCRONAS compreenderão os 50% restantes da carga letiva e irão incluir diversas atividades, tais como leitura e fichamento de textos, assistência de vídeos acadêmicos, científicos e documentários, visitas virtuais a órgãos governamentais, instituições e empresas e o acesso a páginas ou plataformas de visualização e edição de mapas e imagens de satélite.

O **controle de frequência** será feito mediante o registro da assiduidade dos estudantes nas atividades síncronas e assíncronas.

TÉCNICAS UTILIZADAS

O conteúdo da disciplina será ministrado tendo por base as seguintes técnicas de ensino: aulas expositivas, com projeção de apresentações, mapas, textos etc. abertas à participação em tempo real dos estudantes; leituras programadas; assistência de palestras e filmes pela internet; *chats* ou grupos de discussão virtuais; aplicação de exercícios orientados e perguntas dirigidas.

ATIVIDADES EXTRA-CLASSE

- Não haverá a realização de atividades de campo ou laboratório.

AVALIAÇÃO

1- Trabalhos individuais: prevê-se a entrega de um trabalho individual, de avaliação parcial da disciplina, aplicados ao longo do curso (peso 3 cada trabalho).

3 – Perguntas dirigidas: aplicação de questões específicas sobre conteúdos abordados ao longo do semestre (peso 2, no conjunto).

Obs.: Prova de recuperação: será aplicada de forma síncrona para quem obtiver a média entre 3,0 e 5,5. Se juntará às outras notas com peso 3, para compor a nota final.

CRONOGRAMA

Junho:

- Apresentação da disciplina: dia 16.
- Aulas síncronas: dias 23 e 30.
- Atividades assíncronas: leitura de textos e respostas às perguntas dirigidas.

Julho:

- Aulas síncronas: dias 7, 14, 21 e 28.
- Atividades assíncronas: leitura de textos e respostas às perguntas dirigidas.

Agosto:

- Aulas síncronas: dias 4, 11, 18 e 25.
- Atividades assíncronas: leitura de textos e realização do trabalho final.

Setembro:

- Aulas síncronas: dias 1, 8, 15 e 22.
- Atividades assíncronas: leitura de textos e realização do trabalho final.
- Encerramento da disciplina: 29.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (materiais disponíveis em versão digital)

1. CORBIER, M. “A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma”. In: FLANDRINI, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Trad. de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo, Ed. Estação Liberdade, 1998.
2. DESPORTES, F. “Os ofícios da alimentação”. In: FLANDRINI, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Trad. de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo, Ed. Estação Liberdade, 1998.
3. SILVA, C. A. “Do camponês ao queijeiro: grandes e pequenas histórias no Pirineu Catalão”. In: **Slow Food Brasil** (Textos e notícias), 04/04/2008. <http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/200/62/> (acessado em 06/03/2013).
4. GOODMAN, D.; SORJ, B.; WILKINSON, J. “A substituição industrial do produto rural”, In: **Da lavoura às biotecnologias**. Trad. de Carlos Eduardo Baesse e Carlos Schiottfeldt. Rio de Janeiro, Campus, p. 51-87, 1990.
5. LEVENSTEIN, H. A. “Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos”. In: FLANDRINI, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Trad. de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo, Ed. Estação Liberdade, 1998.
6. SCHLOSSER, Eric. “Os pais fundadores”. In: **País fast food**. Tradução: Beth Vieira. São Paulo: Ática, 2001, pp. 27-48.

7. CASTRO, Josué de. “Estudo do conjunto brasileiro”. In: **Geografia da Fome** (O dilema brasileiro: pão ou aço). São Paulo, ed. Brasiliense, 11^a ed, p. 263-291, 1969.
8. CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**. Estudos sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo, Livraria Duas Cidades, 4^a ed. cap. 1 e 2, p. 35-56, 1977.
9. BRIGHTWELL, M. G. S.; SILVA, C. A. “Transformações na provisão alimentar do espaço rural: um estudo de caso sobre as famílias agricultoras de Praia Grande – SC”. In: **Actas del X Coloquio Geocrítica**. Universidad de Barcelona, 2008. <http://www.ub.es/geocrit/-xcol/448.htm>.
10. MALUF, Renato S. “Elementos da Agenda Brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional”. In: **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis, Ed. Vozes, 2009, pp. 120-157.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (versão digital)
--

11. CÂMARA CASCUDO, Luís da. “Preceitos da alimentação brasiliense”. In: História da Alimentação no Brasil. São Paulo, Global Ed., 3^a Ed., 2004, pp. 142-156.
12. CASTRO, J. “O tabu da fome”. In: **Geopolítica da fome**: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população do mundo. São Paulo, Brasiliense, 8^a ed., p. 45-75, 1968.
13. ABDALA, M. C. “Do tabuleiro aos *self-services*”. In: **Caderno Espaço Feminino**, v. 13, n. 16, p.97-118, 2005.
14. SCHLINDWEIN Madalena Maria. “Padrões de consumo alimentar”. In: **Consumo domiciliar de alimentos**. Dourados ed. UFGD, 2014, pp. 23-48.
15. SCHROEDER, Adriane. “Os engenhos de farinha em Florianópolis: apontamentos para uma história plural”. In: DENARDIN, Valdir; Komarcheski, Rosilene (orgs.). **Farinheiras do Brasil**. Matinhos, UFPR, 2015, pp. 37-57.

E-mail para contato:

Professor Clécio: clecio.silva@ufsc.br