



**Universidade Federal do Ceará**  
**Instituto de Cultura e Arte**  
**Curso de Gastronomia**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

<b>1. Identificação</b>			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
<b>1.3. Disciplina:</b> Sociologia Aplicada À Gastronomia	1.4. Código: ICA1235	1.5. Caráter e regime de oferta: Optativa / Semestral	<b>1.6. Carga Horária:</b> 32h (2cr) (32h teórica / 0h prática)
<b>1.7. Pré-requisito:</b>			
<b>1.8. Co-requisito:</b>			
<b>1.9. Equivalências:</b>			
<b>1.10. Professores:</b> Leandro Pinto Xavier e Domingos Sávio Abreu			
<b>2. Justificativa</b>			
O alimento apresenta-se como um objeto de socialização de um grupo de indivíduos e também de disseminação de uma cultura. Sendo assim a manipulação e a preparação de um alimento deve está relacionado aos aspectos sócio-antropológicos. O profissional da área deve ter noções relacionadas às essas correlações de cultura, prática social e contextualização.			
<b>3. Ementa</b>			
A alimentação como atividade geradora de sociabilidade: principais correntes sócio-antropológicas e suas relações com o “fato alimentar”: estruturalismo, funcionalismo, culturalismo. A internacionalização da alimentação e os particularismos locais. A industrialização e a reconstrução social dos alimentos. Modernidade, padrões estéticos e medicalização da alimentação cotidiana. Saúde pública, mídia e campanhas nutricionais.			
<b>4. Objetivos – Geral e Específicos</b>			
I – GERAL Oferecer aos alunos subsídios para o desenvolvimento de uma consciência crítica da sociedade, seus problemas e teorização.			
II – ESPECÍFICOS			
<b>5. Bibliografia</b>			
5.1. Bibliografia Básica			
CÂMARA CASCUDO, Luís. <b>História da alimentação no Brasil</b> . 3ª Ed. Global: São Paulo, 2004. LÉVY STRAUSS, Claude. <b>A origem dos modos à mesa</b> . Ed. Cosac-naify: São Paulo, 2006.			

DANTAS, Jovelina Brazil. **Desnutrição e aprendizagem**: (experimento de campo sobre os efeitos da estimulação escolar na realização cognitiva de crianças em vários estados nutricionais). São Paulo: Ática, 1981. 109p. (Ensaio 76)

## 5.2. Bibliografia Complementar