



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC

PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2020.1

Plano de Ensino elaborado em caráter excepcional para substituição das aulas presenciais por atividades pedagógicas não presenciais, enquanto perdurar a pandemia do novo coronavírus - COVID-19, em observância à Resolução Normativa n.140/2020/CUn, de 21 de julho de 2020.

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
CAL 5554	História dos alimentos e da alimentação		2		36

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)

Pedro Luiz Manique Barreto

III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS

A determinar

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
-x-	-x-
-x-	-x-

V CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Aberta para toda universidade

VI. EMENTA

O mundo pré-histórico, os hominídeos e seus hábitos alimentares. O surgimento do Homo sapiens e sua alimentação. Os caçadores-coletores e sua dieta. O domínio do fogo. Uso precoce dos grãos. O nascimento da agricultura. A história da cerveja, do pão e do vinho. A domesticação dos animais. A história da carne, dos produtos lácteos. A história dos produtos do mar. A história de raízes e vegetais. A expansão do mundo e o papel das especiarias, a história do açúcar, do chá e do café. A revolução da batata. O mundo moderno e a alimentação como manifestação cultural e filosófica.

VII. OBJETIVOS

GERAL: Apresentar o papel transformador dos alimentos na civilização humana, na organização social, na geopolítica, no desenvolvimento industrial e no comportamento humano.

ESPECÍFICOS: 1. Conhecer as linhas gerais da evolução humana desde os hominídeos ancestrais até o Homo sapiens; 2. Identificar os principais alimentos que contribuíram para a formação da civilização humana; 3. Estudar o processo das relações entre a agricultura, a ciência, a tecnologia de alimentos e a sociedade.

VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. **PROGRAMA TEÓRICO:**

- O Neandertal, seus hábitos alimentares e seu papel na evolução do Homo sapiens;
- O Homo sapiens antigo e sua evolução, a alimentação do Sapiens antigo;
- Os principais alimentos oriundos da caça e da coleta obtidos pelos seres humanos antigos;

- O uso do fogo e seu papel na dieta humana
- O uso dos grãos (cereais), o surgimento do pão, da cerveja e seu papel no desenvolvimento das primeiras aglomerações humanas, da escrita, da estratificação do trabalho e social;
- A história da carne e a domesticação dos animais;
- A história dos produtos lácteos;
- A história dos produtos do mar;
- A história de raízes e vegetais;
- A expansão da Civilização Europeia, o Novo Mundo e o papel do açúcar, do chá, do café e das especiarias;
- A revolução da batata;
- Os alimentos e a revolução industrial;
- Os alimentos como manifestação cultural, política e filosófica;
- Os alimentos deixam a Terra: os alimentos na exploração espacial.

2. PROGRAMA PRÁTICO:

Não haverá atividade prática na modalidade por ensino remoto.

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

As aulas serão assíncronas, com o conteúdo dividido em quinze (14) módulos. Sendo um módulo para cada conteúdo programático, já citados no item VIII deste Plano de Ensino.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Ao final de cada módulo haverá uma atividade avaliativa, sendo que a média final do estudante será computada pela média geral das quatorze (14) atividades de avaliação.

XI. NOVA AVALIAÇÃO

Conforme estabelece o §2º do Art.70, da Resolução nº 017/CUn/97, o aluno com frequência suficiente (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três vírgula zero) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma nova avaliação teórica (cumulativa) no final do semestre. A nota final será calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na nova avaliação.

XII. MATRIZ INSTRUCIONAL (anexo 1)

“Será Detalhada no Anexo 1”

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CONDEMI, S.; SAVATIER, F. Neandertal, nosso irmão. Uma breve história do homem. 1. Ed. São Paulo: Editora Vestígio, 2018.
- CONDEMI, S.; SAVATIER, F. As últimas notícias do Sapiens. Uma revolução nas nossas origens. 1. Ed. São Paulo: Editora Vestígio, 2019.
- STANDAGE, T. Uma história comestível da humanidade. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.
- STANDAGE, T. História do mundo em 6 copos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.
- WRANGHAM, R. Pegando fogo. Por que cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.

XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- TOUSSAINT-SAMAT, M. A history of food. 2nd Ed. United Kingdom: John Wiley & Sons, 2009.
- TANNAHILL, R. Food in history. New York: Three Rivers Press, 1989.
- LAUDAN, R. Cuisine and empire. Cooking in history. Los Angeles: University of California Press, 2013.

PEDRO LUIZ
MANIQUE BARRETO

Assinado de forma digital por
PEDRO LUIZ MANIQUE BARRETO
Dados: 2020.08.14 20:55:31
-03'00'

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. _____ / Centro _____

Em: ____/____/____

XII. MATRIZ INSTRUCIONAL (anexo 1)

Tópico/tema	Conteúdos	Objetivos de aprendizagem	Recursos didáticos	Atividades e estratégias de interação	Avaliação e feedback
- O Neandertal, seus hábitos alimentares e seu papel na evolução do Homo sapiens;	- Os primeiros homínídeos: <i>Australopithecus</i> , <i>Paratropus</i> , <i>Homo habilis</i> , <i>Homo erectus</i> , <i>Homo neandertalensis</i> . - O neandertal e seus hábitos alimentares; - o convívio dos neandertais com os Sapiens	- Conhecer a origem do Homo sapiens e a influência dos bípedes na sua evolução e seus hábitos alimentares	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz
- O Homo sapiens antigo e sua evolução, a alimentação do Sapiens antigo;	- A relação do Sapiens com o meio ambiente, suas estratégias de alimentação e convívio social	- Demonstrar a exploração do Sapiens dos recursos da terra e sua ocupação territorial no globo terrestre	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz
- Os principais alimentos oriundos da caça e da coleta obtidos pelos seres humanos antigos;	- A caça, a divisão das tarefas e seus rituais; os principais alvos; - A coleta, a divisão das tarefas e seus rituais; os principais alimentos coletados	- Conhecer a relação do homem primitivo com a caça e a coleta, sua relação com os recursos naturais e a ocupação territorial no planeta	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz
- O uso do fogo e seu papel na dieta humana	- a origem do cozimento, a relação do cozimento com o valor calórico, vantagens e desvantagens do cozimento, o cozimento como marco evolutivo	- estabelecer a relação do cozimento com o processo evolutivo e com as características físicas do Sapiens.	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz
O uso dos grãos (cereais), o surgimento do pão, da cerveja e seu	- a origem do arroz, do trigo, do centeio e da cevada. O surgimento da agricultura, a necessidade	- conhecer as origens dos cereais, o surgimento da agricultura e suas implicações no nascimento das cidades e	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz

papel no desenvolvimento das primeiras aglomerações humanas, da escrita, da estratificação do trabalho e social;	de armazenamento, o surgimento da escrita junto com a agricultura. Pão e cerveja como produtos da agricultura. A divisão de tarefas nos clãs, povoados e aglomerados urbanos.	dos Estados. O simbolismo do pão e bolos. Estabelecer uma linha cronológica do aparecimento dos pães e cervejas.			
A história da carne e a domesticação dos animais;	O nascimento da criação e alimentação de animais, a criação de gado, cavalos, ovelhas, cabras, porcos e aves. Características anatômicas, valor como força de trabalho e valor nutricional	-Estabelecer a cronologia de domesticação dos principais animais utilizados na força de trabalho e na alimentação humana. - o surgimento dos abatedouros e da profissão de açougueiro; - o açougueiro na história, o surgimento das carnes processadas	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz
A história dos produtos lácteos;	A Suméria com berço dos produtos lácteos? Cabras e ovelhas como origem dos primeiros produtos lácteos; Queijos e produtos lácteos fermentados. O simbolismo da manteiga na história.	- compreender a origem dos produtos lácteos na cronologia histórica; a influência grego-romana nos produtos lácteos; - a história dos principais queijos de origem europeia, norte-americana e sul-americana	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz
- A história dos produtos do mar;	O peixe no Mundo Antigo; O mercado de peixes de Roma; o simbolismo religiosos do pescado; peixes secos e salgados – uma técnica milenar. Aquicultura e Piscicultura: Fazendas de Pescado	- Conhecer o papel do pescado como um dos principais alimentos desde o surgimento do Sapiens; - Conhecer as principais espécies com valor econômico ao longo da história; - Estabelecer à tendência	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz

		futura do mercado mundial de pescado com bases históricas			
- A história de raízes e vegetais, a história do vinho;	- A história do milho; - A história da mandioca; - A história da uva e do vinho;	- Estabelecer a influência e simbolismo que esses alimentos exerceram ao longo da história e no desenvolvimento da civilização humana	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz
- A expansão da Civilização Europeia, o Novo Mundo e o papel do açúcar, do chá, do café e das especiarias;	- A era dos mercadores; - A descoberta do Novo Mundo e os alimentos agregados à dieta mundial: Chá, chocolate, café, açúcar de cana; - O sal e o seu simbolismo; - As especiarias - Os aspectos políticos do trânsito mercantil desses alimentos	- Conhecer os aspectos históricos da relação entre a descoberta do Novo Mundo e a busca por especiarias; - Estabelecer relações políticas e sociais na comercialização e consumo de alimentos oriundos das Américas, da África e da Ásia.	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz
- A revolução da batata;	- A história da batata, sua origem e variedades; - A importância da batata como alimento;	- Conhecer os aspectos nutricionais da batata; - Examinar os aspectos históricos da importância da batata nos séculos XVIII, XIX e XX.	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz
- Os alimentos e a revolução industrial;	- O nascimento da Indústria de Alimentos; - O surgimento da Ciência de Alimentos; - Os cientistas pioneiros na química e bioquímica de alimentos	- Demonstrar que com o surgimento da era industrial surge a moderna indústria de alimentos e com ela nasce uma nova ciência: A Ciência dos Alimentos; - Conhecer as bases científicas da Ciência de Alimentos	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz

- Os alimentos como manifestação cultural, política e filosófica;	- A filosofia senta à mesa da Ciência de Alimentos; - A filosofia do gosto; - As manifestações políticas do ato de comer; - A Gastronomia alcança um lugar de destaque na cultura moderna	- Estabelecer a relação do ato de comer como um ato existencial, além do físico/nutricional; - Como nossa relação com os alimentos se manifesta como uma ação política.	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz
- Os alimentos deixam a Terra: os alimentos na exploração espacial.	- Os alimentos e a exploração espacial; - Contribuições dos programas espaciais para à Ciência e Tecnologia de Alimentos	- Conhecer os aspectos técnicos de levar os alimentos à ausência de gravidade; - Conhecer os efeitos fisiológicos no ser humano da alimentação no espaço e/ou ausência de gravidade; - Estabelecer a contribuição da corrida espacial à Ciência e Tecnologia de Alimentos.	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz