



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Coordenadoria do Curso de Graduação em
Ciência e Tecnologia de Alimentos
Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC
Tel: 48 3721-6290
E-mail: cta.cca@contato.ufsc.br - Página do Curso: <http://www.cta.ufsc.br>



PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2021.2

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 nº 140/2020/CUn, de 21 de julho de 2020, e suas atualizações, bem como a Resolução nº 06/2021/CUn, de 30 de março de 2021, que estabeleceu o Calendário Acadêmico Suplementar Excepcional dos Cursos de Graduação referente ao primeiro e ao segundo semestres de 2021.

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	065032	2		36

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)/E-MAIL

Pedro Luiz Manique Barreto

III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS

608202 – sexta-feira 08h20

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
Não há	Não há

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

Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

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. 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
- A origem da agricultura
- 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 conteúdo prático programático

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

As aulas serão síncronas (gravadas e disponibilizadas) e assíncronas, com o conteúdo dividido em quinze (15) módulos. Sendo um módulo para cada conteúdo programático, já citados no item VIII deste Plano de Ensino.

De acordo com OFÍCIO CIRCULAR CONJUNTO Nº 003/2021/PROGRAD/SEAI, de 20 de abril de 2021, de modo a resguardar direitos e conferir maior segurança no ambiente virtual:

a) Espera-se dos(as) discentes condutas adequadas ao contexto acadêmico. Atos que sejam contra: a integridade física e moral da pessoa; o patrimônio ético, científico, cultural, material e, inclusive o de informática; e o exercício das funções pedagógicas, científicas e administrativas, poderão acarretar abertura de processo disciplinar discente, nos termos da Resolução nº 017/CUn/97, que prevê como penalidades possíveis a advertência, a repreensão, a suspensão e a eliminação (desligamento da UFSC). b) Devem ser observados os direitos de imagem tanto de docentes, quanto de discentes, sendo vedado disponibilizar, por quaisquer meios digitais ou físicos, os dados, a imagem e a voz de colegas e do(a) professor(a), sem autorização específica para a finalidade pretendida e/ou para qualquer finalidade estranha à atividade de ensino, sob pena de responder administrativa e judicialmente. c) Todos os materiais disponibilizados no ambiente virtual de ensino aprendizagem são exclusivamente para fins didáticos, sendo vedada a sua utilização para qualquer outra finalidade, sob pena de responder administrativa e judicialmente. d) Somente poderão ser gravadas pelos discentes as atividades síncronas propostas mediante concordância prévia dos docentes e colegas, sob pena de responder administrativa e judicialmente. e) A gravação das aulas síncronas pelo(a) docente deve ser informada aos discentes, devendo ser respeitada a sua liberdade quanto à exposição da imagem e da voz. f) A liberdade de escolha de exposição da imagem e da voz não isenta o(a) discente de realizar as atividades avaliativas originalmente propostas ou alternativas, devidamente especificadas no plano de ensino. g) Os materiais disponibilizados no ambiente virtual possuem licenças de uso e distribuição específicas, a depender de cada situação, sendo vedada a distribuição do material cuja licença não o permita, ou sem a autorização prévia dos(as) professores(as) para o material de sua autoria.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Ao final de cada módulo haverá uma atividade avaliativa, sendo que a média final do estudante será computada pela média aritmética geral das quinze (15) atividades de avaliação.

XI. NOVA AVALIAÇÃO

A nomenclatura correta a ser utilizada é “nova avaliação”, devendo ser abolida a nomenclatura “recuperação”.

EX: *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

- Montanari, M.; Flandrin, J. História da Alimentação. Editora Estação Liberdade, São Paulo. 10ª edição, 2020.

- Fernández-Armesto, F. Comida – Uma história. Editora Record, São Paulo. 2004.

- Delson et al., Encyclopedia of Human Evolution and Prehistory. Ed. Informa Healthcare UK, 2020. BU UFSC ([DOAB: Directory of Open Access Books \(doabooks.org\)](https://doab.org/))

- [Sambaquis: uma história antes do Brasil: guia didático | Portal de Livros Abertos da USP](#)

- [SciELO Books | Fast-food: um estudo sobre a globalização alimentar](#)

- [SciELO Books | Antropologia e nutrição: um diálogo possível](#)

- [History of Microorganisms in Food | Springer for Research & Development](#)

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.

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
<p>Data: 28/10/2021 2 hs/aula</p> <p>Módulo 1 (Semana 1) - O Neandertal, seus hábitos alimentares e seu papel na evolução do Homo sapiens.</p>	<p>- Os primeiros homínídeos: <i>Australopithecus</i>, <i>Paratropus</i>, <i>Homo habilis</i>, <i>Homo erectus</i>, <i>Homo neandertalensis</i>.</p> <p>- O neandertal e seus hábitos alimentares;</p> <p>- o convívio dos neandertais com os Sapiens</p>	<p>- Conhecer a origem do Homo sapiens e a influência dos bípedes na sua evolução e seus hábitos alimentares</p>	<p>- Texto em PDF</p> <p>- vídeo aula</p> <p>- Quiz</p>	<p>- Ler os textos</p> <p>- Assistir à videoaula</p> <p>- Responder Quiz</p>	<p>- Avaliação das respostas ao Quiz</p>
<p>Data: 04/11/2021 2hs/aula</p> <p>Módulo 2 (Semana 2) - O Homo sapiens antigo e sua evolução, a alimentação do Sapiens antigo.</p>	<p>- A relação do Sapiens com o meio ambiente, suas estratégias de alimentação e convívio social</p>	<p>- Demonstrar a exploração do Sapiens dos recursos da terra e sua ocupação territorial no globo terrestre</p>	<p>- Texto em PDF</p> <p>- vídeo aula</p> <p>- Quiz</p>	<p>- Ler os textos</p> <p>- Assistir à videoaula</p> <p>- Responder Quiz</p>	<p>- Avaliação das respostas ao Quiz</p>
<p>Data: 11/11/2021 2hs/aula</p> <p>Módulo 3 (Semana 3) - Os principais alimentos oriundos da caça e da coleta obtidos pelos seres humanos antigos;</p>	<p>- A caça, a divisão das tarefas e seus rituais; os principais alvos;</p> <p>- A coleta, a divisão das tarefas e seus rituais; os principais alimentos coletados</p>	<p>- Conhecer a relação do homem primitivo com a caça e a coleta, sua relação com os recursos naturais e a ocupação territorial no planeta</p>	<p>- Texto em PDF</p> <p>- vídeo aula</p> <p>- Quiz</p>	<p>- Ler os textos</p> <p>- Assistir à videoaula</p> <p>- Responder Quiz</p>	<p>- Avaliação das respostas ao Quiz</p>

Data: 18/11/2021 2hs/aula Módulo 4 (Semana 4) - 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
Data: 25/11/2021 2hs/aula Data: 02/12/2021 2hs/aula Módulo 5 (Semana 5 e Semana 6) 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 (Dois módulos do conteúdo programático)	- a origem do arroz, do trigo, do centeio e da cevada. O surgimento da agricultura, a necessidade de armazenamento, o surgimento da escrita junto com a agricultura. Pão (1 módulo programático distinto) e cerveja (outro módulo programático distinto) como produtos da agricultura. A divisão de tarefas nos clãs, povoados e aglomerados urbanos.	- conhecer as origens dos cereais, o surgimento da agricultura e suas implicações no nascimento das cidades e dos Estados. O simbolismo do pão e bolos. Estabelecer uma linha cronológica do aparecimento dos pães e cervejas.	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz
Data: 09/12/2021 2hs/aula Módulo 6 (Semana 7) 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	-Estabelecer a cronologia de domesticação dos principais animais utilizados na força de trabalho e na alimentação humana. - o surgimento dos abatedouros e da profissão	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz

	nutricional	de açougueiro; - o açougueiro na história, o surgimento das carnes processadas			
Data: 16/12/2021 2hs/aula Módulo 7 (Semana 8) 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
Data: 03/02/2022 2hs/aula Módulo 8 (Semana 9) - 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 futura do mercado mundial de pescado com bases históricas	- Texto em PDF - vídeo aula - Quiz	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz
Data: 10/02/2022 2hs/aula Módulo 9 (Semana 10) - 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
Data: 17/02/2022 2hs/aula	- A era dos mercadores; - A descoberta do Novo Mundo e os alimentos	- Conhecer os aspectos históricos da relação entre a descoberta do Novo Mundo	- Texto em PDF - vídeo aula	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Responder Quiz	- Avaliação das respostas ao Quiz

Módulo 10 (Semana 11) - A expansão da Civilização Europeia, o Novo Mundo e o papel do açúcar, do chá, do café e das especiarias;	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	e a busca por especiarias; - Estabelecer relações políticas e sociais na comercialização e consumo de alimentos oriundos das Américas, da África e da Ásia.	- Quiz		
Data: 24/02/2022 2hs/aula Módulo 11 (Semana 12) - 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
Data: 03/03/2022 2hs/aula Módulo 12 (Semana 13) - 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
Data: 10/03/2022 2hs/aula Módulo 13 (Semana 14) - 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
Data: 17/03/2022	- Os alimentos e a	- Conhecer os aspectos	- Texto em PDF	Ler os textos	- Avaliação das respostas

<p>2hs/aula Data: 24/03/2022 2hs/aula</p> <p>Módulo 14 (Semanas 15 e 16) - Os alimentos deixam a Terra: os alimentos na exploração espacial.</p>	<p>exploração espacial; - Contribuições dos programas espaciais para à Ciência e Tecnologia de Alimentos</p>	<p>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.</p>	<p>- vídeo aula - Quiz</p>	<p>- Assistir à videoaula - Responder Quiz</p>	<p>ao Quiz</p>
--	--	--	--------------------------------	--	----------------