



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 - 2022.1

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

Local: ZDR 001

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

- Leitura de artigos extras-classes.
- Aulas expositivas.
- Aplicação de questionários
- Consultas a páginas da internet com assuntos relacionados à disciplina
- Apresentação de seminários.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 4 (quatro) provas escritas e individuais. Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a seis (6), conforme o cálculo abaixo, e que tenha frequência, no mínimo, 75% das atividades da disciplina.

Nota final = $(P1 + P2 + P3 + P4)/4$

O aluno que faltar à prova deverá proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC. A Segunda chamada das provas será realizada no final do semestre (ver cronograma), juntamente com a prova teórica 4 (P4) ou em caso excepcional, na última semana do semestre letivo.

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**.*

O semestre 2022/1 terá 16 semanas letivas, presenciais, iniciando-se em 18/04, devendo ser somados também os dias referentes a Semana de Integração Acadêmica da Graduação (dias 11, 12, 13, 14 e 16 de abril), considerados dias letivos para o semestre 2022.1, conforme o Calendário Acadêmico 2022.□

X - CRONOGRAMA	
DIA/MÊS	CONTEÚDO AULA (no. de aulas)
22/04	1 - 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. (2 aulas).
29/04	2 - Os principais alimentos oriundos da caça e da coleta obtidos pelos seres humanos antigos; O uso do fogo e seu papel na dieta humana. (2 aulas).
06/05	3 - O surgimento da agricultura ; o uso dos grãos (cereais) e seu papel no desenvolvimento das primeiras aglomerações humanas, da escrita, da matemática e da estratificação do trabalho e social. (2 aulas).
13/05	4 – A história do pão e da cerveja. (Prova teórica 1). (2 aulas).
20/05	5 - A história dos produtos lácteos. (2 aulas).
27/05	6 - A história da carne e a domesticação dos animais; A história dos produtos do mar. (2 aulas).
03/06	7 – A história de raízes e vegetais, a história do vinho. (Prova teórica 2). (2 aulas).
10/06	8 - A história do milho e da mandioca. A influência dessas duas culturas na formação do Brasil e do povo brasileiro. (2 aulas).
17/06	9 - A expansão da Civilização Europeia, o Novo Mundo e o papel das especiarias. (2 aulas).
24/06	10 – A história do açúcar, do chá, do café e do chocolate. (2 aulas).
01/07	11 - A revolução da batata. (Prova teórica 3). (2 aulas).
08/07	12 - O nascimento da Indústria de Alimentos; a revolução industrial. (2 aulas).
15/07	13 - O surgimento da Ciência de Alimentos; os cientistas pioneiros na química e bioquímica de alimentos. (2 aulas).
22/07	14 – 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. (2 aulas).
29/07	15 - Os alimentos deixam a Terra: os alimentos na exploração espacial. (Prova teórica 4). (2 aulas).

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 \(doabooks.org\)](#))

- [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: ____/____/____