

**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 3721-6290E-mail: cta.cca@contato.ufsc.br – Página do Curso: <http://www.cta.ufsc.br>**PLANO DE ENSINO****SEMESTRE – 2025-1****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	02503	02	0	36

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)/E-MAILPEDRO LUIZ MANIQUE BARRETO
pedro.barreto@ufsc.br**III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS**

Sexta-feira – 15h10 às 17h10

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
-x-	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**PROGRAMA TEÓRICO:**

- 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;

- h) - A história da carne e a domesticação dos animais;**
- i) - A história dos produtos lácteos;**
- j) - A história dos produtos do mar;**
- k) - A história de raízes e vegetais;**
- l) - A expansão da Civilização Europeia, o Novo Mundo e o papel do açúcar, do chá, do café e das especiarias;**
- m) - A revolução da batata;**
- n) - Os alimentos e a revolução industrial;**
- o) - Os alimentos como manifestação cultural, política e filosófica;**
- p) - 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

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

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 3 (três) 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 = $(P1 + P2 + P3)/3$

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 3 (P3) 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**.*

XII. CRONOGRAMA

1. CRONOGRAMA TEÓRICO:

Data	Conteúdo	H/A
14/03	O Neandertal, seus hábitos alimentares e seu papel na evolução do Homo sapiens.	2
21/03	O Homo sapiens antigo e sua evolução, a alimentação do Sapiens antigo.	2
28/03	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
04/04	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
11/04	Avaliação teórica 1 – P1	2
18/04	Dia não-letivo	

25/04	A história do pão e da cerveja.	2
02/05	Dia não-letivo	
09/05	A história dos produtos lácteos	2
16/05	A história da carne e a domesticação dos animais; A história dos produtos do mar.	2
23/05	A história do milho e da mandioca. A influência dessas duas culturas na formação do Brasil e do povo brasileiro. A revolução da batata.	2
30/05	Avaliação teórica 2 – P2	2
06/06	A história do açúcar e do chá A expansão da Civilização Europeia, o Novo Mundo e o papel das especiarias.	2
13/06	A história do café e do chocolate	2
20/06	Dia não-letivo	
27/06	O nascimento da Indústria de Alimentos; a revolução industrial. Os alimentos deixam a Terra: os alimentos na exploração espacial.	2
04/07	Avaliação teórica 3 – P3	2
11/07	Nova avaliação	2
2. CRONOGRAMA PRÁTICO:		
Data	Conteúdo	H/A
	Não há conteúdo prático na disciplina	

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.
- CONDEMI, S.; SAVATIER, F. Neandertal, nosso irmão. Uma breve história do homem. 1. Ed. São Paulo: Editora Vestigio, 2018.
- CONDEMI, S.; SAVATIER, F. As últimas notícias do Sapiens. Uma revolução nas nossas origens. 1. Ed. São Paulo: Editora Vestigio, 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

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

4. Delson et al., Encyclopedia of Human Evolution and Prehistory. Ed. Informa Healthcare UK, 2020. BU UFSC (DOAB: Directory of Open Access Books (doabooks.org))
5. - Sambaquis: uma história antes do Brasil: guia didático | Portal de Livros Abertos da USP
6. - SciELO Books | Fast-food: um estudo sobre a globalização alimentar
7. - SciELO Books | Antropologia e nutrição: um diálogo possível
8. - History of Microorganisms in Food | Springer for Research & Development
9. Notas e/ou slides de aulas disponibilizadas no Moodle.
10. Textos do professor disponibilizados no Moodle

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. _____/ Centro _____

Em: ____/____/____