



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA – UFSC
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS - CFH
DEPARTAMENTO DE GEOCIÊNCIAS – GCN
CURSO DE GEOGRAFIA

PLANO DE ENSINO – 2023.1		
Código: GCN 7909	GEOGRAFIA DA ALIMENTAÇÃO	Carga Horária: 72
Pré-requisito: não		
Professor/a responsável: Clécio Azevedo da Silva		Email: clecio.silva@ufsc.br

Objetivo	Promover o debate sobre as relações entre desenvolvimento e alimentação desde uma perspectiva geográfica, com ênfase nos circuitos de produção – distribuição – consumo de alimentos.
-----------------	---

Ementa	Contribuições da análise espacial para o diagnóstico e avaliação das questões alimentares, enfatizando o estudo dos sistemas que condicionam a alimentação nas sociedades e a apresentando as relações entre a geografia e a segurança alimentar e nutricional.
---------------	---

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Natureza, homem e alimento

- 1.1. O alimento em sua duplicidade simbólica: produto da natureza e da sociedade.
- 1.2. Condicionantes ecológicos da alimentação na história
- 1.3. Apropriação, gestão e produção da natureza através dos usos alimentares

2. A organização espacial do sistema alimentar

- 2.1. O espaço comunal e a propriedade privada
- 2.2. O valor de uso e o valor-mercadoria
- 2.3. Os espaços do comestível: sistemas de produção naturais e artificiais
- 2.4. Os espaços do comedor: meios de consumo coletivos, comerciais e domésticos
- 2.5. Os espaços de transferência: meios de armazenamento, transporte e distribuição

3. Da geografia da produção à geografia do excedente

- 3.1. Imperialismo ecológico e difusão de comestíveis
- 3.2. Gastronomia e circuitos alimentares
- 3.3. Limitações regionais e locais de acesso ao alimento
- 3.4. A divisão internacional do consumo

4. Segurança alimentar e território

- 4.1. Metodologia das políticas contra a fome e a desnutrição
- 4.2. Controle de riscos alimentares
- 4.3. O mercado de alimentos ‘saudáveis’
- 4.4. Soberania alimentar como referência nacional e regional

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia se fundamenta numa abordagem dialética da organização dos sistemas alimentares, com ênfase nas condições estruturadas pelo modo de produção capitalista. O alimento é, aqui, um ponto de partida e um produto da realidade social, realizado através da interação entre o homem e o meio físico, mas que expressa as relações econômicas que pautam a produção e a distribuição dos excedentes das sociedades. Estas relações, por sua vez, imprimem realidades espacialmente desiguais no processo de produção, distribuição e consumo de alimentos. Outrossim, também será destacado o papel das escalas regional e local nos regimes alimentares, colocando em evidência variáveis não materiais (culturas, hábitos, preferências) como geradores de ajustes próprios no abastecimento alimentar e que vão intervir sobre os condicionantes da fome, desnutrição etc.

O conteúdo da disciplina será ministrado tendo por base as seguintes técnicas de ensino: aulas expositivas, com projeção de apresentações, mapas, textos etc. abertas à participação em tempo real dos estudantes; leituras programadas; assistência de palestras e filmes pela internet; chats ou grupos de discussão virtuais; aplicação de exercícios orientados e perguntas dirigidas.

ATIVIDADES EXTRA-CLASSE

Será realizada uma viagem de estudos nos dias 30 e 31 de março e 01 de abril (dois pernoites) ao município de São Joaquim (SC) para visitarmos: áreas de pesquisa e produção agropecuária na serra catarinense (Estação experimental da EPAGRI); instalações da Cooperativa Sanjo; produtores familiares de maçã; vinícola e área de produção de uva (Vinícola Vila Francioni ou similar).

Dia 30/mar:

- Saída: CFH, 07:00h. Chegada a São Joaquim: 13:00h.
- Tarde: visita à Estação experimental da EPAGRI

Pernoite em hotel

Dia 31/mar:

- Manhã: Visita à Cooperativa Sanjo.
- Tarde: Visita a produtores de maçã

Pernoite em hotel

Dia 01/04:

- Manhã: visita a produção de uva e vinícola
- Tarde: retorno a Florianópolis. Chegada: 20h

AVALIAÇÃO

Cada aluno será submetido a um processo de avaliação no qual constarão a apresentação de 1 (um) dos textos e 5 (cinco) questões aplicadas ao longo do curso.

- **Apresentação de texto:** a escala será definida ao longo do semestre. Vale 5,0 pontos na média final.
- **Questões:** serão um total de 5, aplicadas progressivamente, acompanhando a evolução da disciplina. Cada questão valerá 1,0 ponto na média final.

CRONOGRAMA

Aula		Dia	Temas das aulas
1	Março	07	Apresentação da disciplina
2		14	a alimentação na longa duração das sociedades antigas
3		21	a alimentação na longa duração das sociedades antigas
4		28	normas e sistemas alimentares na transição para o capitalismo
5		30	Viagem de estudos
	31	Viagem de estudos	
6	Abril	4	normas e sistemas alimentares na transição para o capitalismo
		11	a transição alimentar para o capitalismo
		18	a transição alimentar para o capitalismo
		25	apropriacionismo e substitucionismo
9	Maio	2	apropriacionismo e substitucionismo
10		9	modelos alimentares e modernização no século XX
11		16	modelos alimentares e modernização no século XX
12		23	segurança e soberania alimentar

13		30	segurança e soberania alimentar
14	Junho	6	alimentação brasileira: transições, impasses e contradições.
15		13	alimentação brasileira: transições, impasses e contradições.
16		20	Novas fronteiras da pesquisa
17		27	Encerramento da disciplina

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DESPORTES, F. Os ofícios da alimentação. In: FLANDRINI, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Trad. de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo, Ed. Estação Liberdade, 1998. Disponível em: https://ufscbr-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/clecio_silva_ufsc_br/EW3eM8sIBIVHg_GDd0Fw1O4BgVhqQmyQ75sk5gTGYoOQng?e=6SKpUB. Acesso em 08.05.2021.
2. BRAUDEL, Fernand. A Europa: as engrenagens no limite inferior das trocas. In: **Civilização material, economia e capitalismo: séculos XV-XVIII**. São Paulo: Martins Fontes, 1996. Disponível em: https://ufscbr-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/clecio_silva_ufsc_br/EZAKwo9QK9VItXeYFDVCnP0BURD0Wajn_erXnDkUWe_MEQ?e=7Elz50. Acesso em 04.06.2021.
3. ENGELS, Friedrich. **A situação da classe trabalhadora na Inglaterra**. Trad. de tradução B. A. Schumann. São Paulo, Boitempo Editorial, 2010 (p. 88-116). Disponível em < https://ufscbr-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/clecio_silva_ufsc_br/EYO4O5qnXBpDtL424EsNNNoEB2ZxN5W58r4iTxBw1922Ivg?e=AzcVsv >. Acesso em 03.06.2021.
4. GOODMAN, D.; SORJ., B.; WILKINSON, J. A substituição industrial do produto rural. In: **Da lavoura às biotecnologias**. Trad. de Carlos Eduardo Baesse e Carlos Schiottfeldt. Rio de Janeiro, Campus, p. 51-87, 1990. Disponível em: https://ufscbr-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/clecio_silva_ufsc_br/EZsCQRvMHWNFtA4d3L4fQUMBO2BwKJJALvvRGC4cKNHQZA?e=Me5fkj. Acesso em 09.05.2021
5. CASTRO, Josué de. Estudo do conjunto brasileiro. In: **Geografia da Fome (O dilema brasileiro: pão ou aço)**. São Paulo, ed. Brasiliense, 11ª ed, p. 263-291, 1969. Disponível em: https://ufscbr-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/clecio_silva_ufsc_br/EUz9Hs3wLulDjt4c-yTQBHQBHcZpo3E2OzffgCllmZS00g?e=zxXKK8. Acesso em 08.05.2021.

6. CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**. Estudos sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo, Livraria Duas Cidades, 4ª ed. cap. 1 e 2, p. 35-56, 1977. Disponível em: https://ufscbr-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/clecio_silva_ufsc_br/EYBM3aZgrJpEqLDGstPi4M4B2L9vzpsYwpsv1QuBGQnmyg?e=F6U5ws. Acesso em 09.05.2021.
7. LEVENSTEIN, H. A. Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos. In: FLANDRINI, J.-L; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Trad. de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo, Ed. Estação Liberdade, 1998. Disponível em: https://ufscbr-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/clecio_silva_ufsc_br/EVY589Q9iPpIrRYIHTDtzWgBCChX6bE7FqZExVQr1Ed1VEg?e=69gNGM. Acesso em 09.05.2021.
8. SCHLOSSER, Eric. Os pais fundadores. In: **País fast food**. Tradução: Beth Vieira. São Paulo: Ática, 2001, pp. 27-48. Disponível em: https://ufscbr-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/clecio_silva_ufsc_br/ETXxdazJE9IClUR41z0N_q8B6q7LwVW35BqE984xd2Ckmg?e=SV8kDp, Acesso em 09.05.2021.
9. BRIGHTWELL, Maria das Graças; SILVA, Clécio. Transformações na provisão alimentar do espaço rural: um estudo de caso sobre as famílias agricultoras de Praia Grande – SC. In: **Actas del X Coloquio Geocrítica**. Universidad de Barcelona, 2008. <http://www.ub.es/geocrit/-xcol/448.htm>.
10. DORIGON, Clovis; RENK, Arlene; SILVESTRO, Milton; SILVA, Clécio. Produtos coloniais: tradição e mudança. ARGOS, Editora da Unochapecó, 2015 (posfácio). Disponível em: https://ufscbr-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/clecio_silva_ufsc_br/EXtRwRUIKDDuatv17Ktc78B8eE33Uz2jqqb0yz6nfk2lg?e=bchHoq >. Acesso em 10.06.2021.
11. FRANÇA, Fabiana Chagas Oliveira et al. Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. In: **Anais do I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia**, Salvador, v. 1, p. 1-7, 2012. Disponível em < http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/FRANCA_Fabiana.pdf >. Acesso em: 10.06.2021.
12. MATOS, Brenda Aparecida. **Influência da publicidade alimentícia na obesidade infantil**. Monografia apresentada ao curso de graduação em Nutrição do Centro Universitário UNIFACVEST. Lages, 2019. Disponível em < https://www.unifacvest.edu.br/assets/uploads/files/arquivos/4152c-matos,-b.-a.-m.-influencia-da-publicidade-na-obesidade-infantil.nutricao.-lages_-unifacvest,-2019-02_.pdf > Acesso em 10.06.2021.
13. CONTRERAS, Jesús. Os paradoxos da modernidade alimentar. In: MONTEBELLO, Nanci; HELFST, Janine (orgs.) **Gastronomia: cortes e recortes**. Volume II, Brasília: Editora Senac, 2007, p. 31-49.

14. SILVA, C. A. Do camponês ao queijeiro: grandes e pequenas histórias no Pirineu Catalão. In: **Slow Food Brasil** (Textos e notícias), 04/04/2008. Disponível em < <http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/200/62/> > Acesso em 06.03.2020.
15. ARNAIZ, Mabel Gracia. Em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, AM.; GARCIA, RWD (orgs.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro, Ed. FIOCRUZ, 2005, p. 147-164. Disponível em < <https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf#page=142> > Acesso em 10.06.2021.
16. MALUF, Renato S. Elementos da Agenda Brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional. In: **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis, Ed. Vozes, 2009, pp. 120-157. Disponível em: https://ufscbr-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/clecio_silva_ufsc_br/EZ3QrWPum6tDvW31YQVS0BEBvlsykS5vSvaiXsWFPNlNg?e=DSy2t4. Acesso em 09.05.2021.
17. LIBERMANN, Angelita Pinto; BERTOLINI, Geysler Rogis Flor. Tendências de pesquisa em políticas públicas: uma avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE. In: **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, p. 3533-3546, 2015. Disponível em: < <https://www.scielosp.org/pdf/csc/2015.v20n11/3533-3546/pt> >. Acesso em 10.06.2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
(versão digital)

18. CÂMARA CASCUDO, Luís da. Preceitos da alimentação brasileira. In: História da Alimentação no Brasil. São Paulo, Global Ed., 3ª Ed., 2004, pp. 142-156. Disponível em: https://ufscbr-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/clecio_silva_ufsc_br/ERzUA72q075PmCeXi6435Y4B97rJuwlpQ98hzKyAHPxVyg?e=5kdaFL. Acesso em 09.05.2021.
19. ABDALA, M. C. Do tabuleiro aos *self-services*. In: **Caderno Espaço Feminino**, v. 13, n. 16, p.97-118, 2005. Disponível em: https://ufscbr-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/clecio_silva_ufsc_br/Ef6c7raxBCNEvN2OWOeyI68BfD5oEQCPx2W80NteEh9VBw?e=FLPZKw. Acesso em 09.05.2021.
20. SCHROEDER, Adriane. Os engenhos de farinha em Florianópolis: apontamentos para uma história plural. In: DENARDIN, Valdir; Komarcheski, Rosilene (orgs.). **Farinheiras do Brasil**. Matinhos, UFPR, 2015, pp. 37-57. Disponível em: https://ufscbr-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/clecio_silva_ufsc_br/EahUZNe85oRliciFpwd5rL4BJGr0j_TytHnrAibr3JUUpzg?e=kLXUWF. Acesso em 09.05.2021.
21. A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, ed. UFPR, v. 54, n. 1, p. 19-45, 2011. Disponível em < <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25736> >. Acesso em 10.06.2021.

22. SCHLINDWEIN Madalena Maria. Padrões de consumo alimentar. In: **Consumo domiciliar de alimentos**. Dourados ed. UFGD, 2014, pp. 23-48. Disponível em: https://ufscbr-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/clecio_silva_ufsc_br/Ed6-BEIZmW5JtJWiqe0Gln4BR1UQX7aj2s55Kz0BgUdQSQ?e=P9bkwJ. Acesso em 09.05.2021.
23. GALINDO, Eryka et al. Efeitos da pandemia na alimentação e na situação da segurança alimentar no Brasil. In: **Food for Justice Working Paper Series**, no. 4. Berlin: Food for Justice: Power, Politics, and Food Inequalities in a Bioeconomy. 2021. Disponível em: <https://refubium.fu-berlin.de/bitstream/handle/fub188/29813/WP_%234_final_version.pdf?sequence=2&isAllowed=y>. Acesso em 10.06.2021.

E-mail para contato:

Professor Clécio: clecio.silva@ufsc.br