



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS – CSHNB
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

PLANO DE ENSINO - 2021.2

DISCIPLINA: ANTROPOLOGIA CÓDIGO: CHN0559

BLOCO DE OFERTA I: CRÉDITOS: 2.0.0 CARGA HORÁRIA: 30/h

PERÍODO LETIVO: 2021.2

DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): PROF^a. DR^a: MARIA DAS DÔRES DE SOUSA

I – EMENTA

Conceitos básicos de formação e desenvolvimento da antropologia.
A relação biológico-cultural e a antropologia da alimentação enfatizando o alimento, hábitos alimentares, tradição e inovação.

II – OBJETIVO GERAL

Apresentar o contexto histórico e sociocultural do surgimento e desenvolvimento do conhecimento antropológico, enfocando conceitos básicos, teorias e os procedimentos metodológicos mais identificados com a antropologia. Potencializando nos educandos a compreensão da diversidade cultural e técnicas de produção de coleta e consumo de alimentos desenvolvidos pelo o homem.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Compreender o papel da diversidade cultural no processo de formação dos indivíduos sociais e sua contribuição para a edificação de valores éticos e morais mais humanizados e humanizadores (re)socializando os indivíduos nas suas relações inter e impessoais;
- Verificar a diversidade e os significados de hábitos alimentares da sociedade sobretudo nordestina e piauiense.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

4.1 - 10h/a

- Contexto histórico-social do nascimento da antropologia: conceitos, teorias e métodos antropológicos;
 - Relação da antropologia e demais Ciências Sociais.

4. 20h/a

- Cultura, corpo e alimentação;
- Homem, cultura e sociedade;
- Fabricar a própria comida e invenção da cozinha;
- Alimentação: corpo, saúde e doença.

| |
|--|
| |
|--|

V – METODOLOGIA - PROCEDIMENTOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

O processo de ensino-aprendizagem será baseado em aulas remotas, compostas por atividades síncronas e assíncronas e terá como princípio norteador a prática expositiva dialogada, reflexiva, discursiva e participativa. Desenvolvida através das seguintes atividades:

Leitura obrigatória da bibliografia básica, aulas expositivas utilizando a plataforma google meet onde serão apresentados os pontos principais de cada unidade, discussão e análise crítica de textos, trabalhos individuais e em grupo com discussões e socialização dos temas propostos e exibição de vídeos e documentários que contemplam os conteúdos abordados no decorrer da disciplina.

O material didático como textos, artigos, livros digitalizados, documentários, vídeos e videoaulas gravadas (Obs estúdio), será disponibilizado para o aluno via Sigaa, Google Classroom, WhatsApp e e-mail. As videoaulas serão ministradas de forma síncrona, sendo proibida a reprodução ou distribuição da gravação disponibilizada, ainda que sem fins lucrativos.

VI – RECURSOS DIDÁTICOS

- Recursos didáticos de uso do ambiente virtual de aprendizagem como mídia principal complementado com material impresso disponibilizados na internet, com a indicação de autoria, respeitados os direitos autorais assegurados pela Lei nº 9.610/98;
- Textos e livros digitalizados, slides, notebook, celular vídeos, (Obs estúdio) para gravar vídeo aula e outros materiais eletrônicos que se fizerem necessários.

VII – SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO E FREQUÊNCIA

Definição de instrumentos avaliativos, durante todo o processo, que possam mensurar qualitativa e quantitativamente o desenvolvimento do aprendizado do estudante, segundo as normas vigentes na UFPI (Resolução 177/2012 CEPEX-UFPI e 187/2022 CEPEX-UFPI).

Para efeito de aprovação, serão realizadas as seguintes atividades avaliativas prova escrita, seminário e relatório documentário. Será considerado aprovado na disciplina o (a) aluno (a) que obtiver média final igual ou superior a 7,0 e frequência igual ou superior a 75% da carga horária da disciplina. O aluno submetido ao exame final será aprovado se obtiver média aritmética igual ou superior a 6,0 (seis) resultante da média aritmética das avaliações parciais (nota mínima 04 quatro) e da nota do exame final.

De acordo com resolução nº 177/12, Art. 101 CEPEX.

Art. 10. O controle de frequência será realizado pelo docente por meio da apuração da participação de discentes em atividades presenciais e/ou remotas, onde as remotas podem ser síncronas e/ou assíncronas, de acordo com o Componente Curricular ofertado.

§ 1º A frequência mínima exigida é de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular ofertado, assim compreendidas:

- I – atividade Remota Síncrona – assiduidade e participação na atividade realizada em tempo real;
- II – atividade Remota Assíncrona – realização e envio de atividades acadêmicas;
- III – atividade Presencial – assiduidade e participação em atividade realizada presencialmente.

§ 2º As atividades assíncronas não devem ultrapassar 40% (quarenta por cento) da carga horária remota do Componente Curricular.

§ 3º O registro de frequência de carga horária remota de Componente Curricular ofertado não atestará a presença física de discente na UFPI, e, sim, para efeito de cumprimento de carga horária.

Art. 11. A apuração do rendimento acadêmico será feita pelo docente por meio do acompanhamento contínuo do desempenho do discente, sob forma de prova/avaliação da aprendizagem escrita, oral ou prática, trabalho de pesquisa, seminário, fórum ou outros instrumentos constantes no respectivo Plano do Componente Curricular, previsto no Art 8º desta Resolução.

Parágrafo único. O direito à segunda chamada segue o previsto no Art. 108, da Resolução nº 177 – CEPEX/UFPI, de 05/11/2012, e o discente poderá proceder com tal solicitação mediante envio desta por e-mail à Chefia/Coordenação do Curso de Graduação e ao docente do Componente Curricular cadastrado.

Art. 12. Para a integralização de Componente Curricular cursado por meio de atividades não presenciais, será considerado tanto o tempo despendido para as atividades síncronas quanto o tempo dedicado às atividades assíncronas.

VIII – BIBLIOGRAFIA

Básica:

- 1) LAPLANTINE, F. **Aprender antropologia**. 8. ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.
- 2) LARAIA, R. B. **Cultura: um conceito antropológico**. 19. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006. 117p.
- 3) LAPLANTINE, F. **Antropologia da doença**. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2004. 274p.
- 4) BRASIL. *Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional*. Brasília-DF: Ministério da Educação e do Desporto (MEC), 1996.
- 5) GONÇALVES, A. L. *História & gênero*. Belo Horizonte: Autentica, 2006. 160 p.

Complementar:

ANAIS. *Gastronomia em Gilberto Freyre*. Fundação Gilberto Freyre, 2005.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. (Coleção Antropologia e Saúde).

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

ESTERCI, F. **Fazendo Antropologia no Brasil**. Rio de Janeiro: DP&A, 2001.

GONZÁLEZ, Jesús Fernándes; Domingos, Tânia, Regina Eduardo Domingos. *Antropologia e educação. Caderno de antropologia da educação*. v. 1, Petrópolis, RJ, Vozes, 2005.

GONZÁLEZ, Jesús Fernándes; Domingos, Tânia, Regina Eduardo Domingos. *O método na antropologia da educação. Caderno de antropologia da educação*. v. 4, Petrópolis, RJ, Vozes, 2005.

LAPLANTINE, F. *Aprender antropologia*. 8. ed. São Paulo: Brasiliense, 1995. 205p.

LEVI-STRAUSS, C. **Antropologia estrutural**. 5. ed. Rio de Janeiro: Tempo brasileiro, 1994.

MOOVEN, Frans. **Antropologia aplicada**. São Paulo: Ática, 1988 (Coleção Série Princípios n. 161).

SOUSA, Rose Maria Martins Gomes. *História, antropologia e sociologia da alimentação* In: SOUSA, Rose Maria Martins Gomes. **Alimentação e culinária na cultura dos descendentes**

de açorianos em Santo Antônio de Lisboa - Florianópolis (Ilha de Santa Catarina - Brasil)
2010. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social e Cultural) Universidade de Lisboa Instituto
de Ciências Sociais. Lisboa, 2010.


SUBMISSÃO AO COLEGIADO DO CURSO

Data de envio: 30/01/2022

Data de aprovação: 31/01/2022

Maria das Dórs de Sousa

Prof^a: Responsável


Prof.ª Dr.ª Artemizila Francisca de Sousa
CHEFE DO CURSO DE NUTRIÇÃO
SIAPE: 2724744 - CSNND - UFPI
Presidente do Colegiado