

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO, BIBLIOGRAFIA E ETAPAS DE PROVAS POR SETORIZAÇÃO**

<b>Etapas de Provas</b>	Escrita (*)	Conforme disposto nos Artigos 43 a 53 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.	
	Didática (*)	Conforme disposto no Artigo 55 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.	
	Prática (**)	Conforme disposto no Artigo 56 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.	
	Títulos e Trabalhos (*)	Conforme disposto no Artigo 60 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.	
	Arguição de Memorial (*)	Conforme disposto no Artigo 54 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.	
<b>Campus Fundão</b>			
<b>Código</b>	MS-057	<b>Setorização Definitiva</b>	Hospitalidade e Sustentabilidade
<b>Conteúdo Programático</b>	<p>Este concurso pretende identificar um perfil simultâneo de professor que seja pesquisador, e que seja capaz de dialogar com as Ciências Sociais e Humanas, tanto nas áreas de Gastronomia, de Hospitalidade e de Sustentabilidade, enquanto fenômenos sociais, quanto no campo da Alimentação e Nutrição. Não se trata apenas de ser capaz de transmitir o conhecimento obtido em livros texto e trabalhos científicos publicados em periódicos especializados. Isso significa que em todas as provas o candidato deverá demonstrar, além da capacidade de formação de pessoal em nível de graduação e pós-graduação, capacidade de discussão crítica dos temas propostos, bem como conhecimento conceitual no campo das Ciências Sociais e Humanas, associando-o às áreas de Gastronomia, de Hospitalidade e de Sustentabilidade, e ao campo da Alimentação e Nutrição. São os seguintes os pontos programáticos deste concurso:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. O conceito de Cultura.</li> <li>2. Teorias antropológicas sobre Alimentação.</li> <li>3. Alimentação, Sociedade e Distinção Social.</li> <li>4. Culturas alimentares: continuidades e mudanças.</li> <li>5. A modernidade alimentar: globalização, identidades, patrimônio alimentar, turismo gastronômico e desenvolvimento local.</li> <li>6. As dimensões socioculturais das práticas alimentares no mundo contemporâneo.</li> <li>7. Contextualização histórica, econômica e sociocultural do sistema agroalimentar moderno; emergência da agroecologia.</li> <li>8. Ética na alimentação.</li> <li>9. Práticas sustentáveis aplicadas a estabelecimentos gastronômicos.</li> <li>10. Desafios teórico-metodológicos da produção de conhecimentos na interface entre as Ciências Sociais e Humanas e o campo da Alimentação, Gastronomia e Nutrição.</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	<p>A Bibliografia sugerida abaixo é apenas uma orientação não limitando a possibilidade de uso de outros autores/obras pelo candidato.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. MAUSS, Marcel. Sociologia e antropologia. São Paulo: Cosac Naify, 2008.</li> <li>2. MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: SENAC, 2008.</li> </ol>		

- |  |  |
|--|--|
|  | <ol style="list-style-type: none"><li>3. CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, Sociedade e Cultura. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2011.</li><li>4. GOODY, Jack. Cozinha, culinária e classes – um estudo de sociologia comparativa. Oeiras, Portugal: Celta, 1998.</li><li>5. FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. Comer – a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Senac, 2010.</li><li>6. SINGER, Peter; MASON, Jim. A Ética da Alimentação – como nossos hábitos alimentares influenciam o meio ambiente e o nosso bem estar. Rio de Janeiro: Elsevier/Campus, 2007.</li><li>7. CARLI, Ana Alice. A sustentabilidade ambiental em suas múltiplas faces. São Paulo: Millennium, 2012.</li><li>8. FREITAS, Carlos Machado de; PORTO, Marcelo Firpo. Saúde, Ambiente e Sustentabilidade. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2006.</li><li>9. AQUINO, Adriana Maria de; ASSIS, Renato Linhares de. Agroecologia: princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável. Brasília: Embrapa, 2005.</li><li>10. GRINOVER, Lucio. A hospitalidade, a cidade e o turismo. São Paulo: Aleph, 2007.</li><li>11. CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.</li><li>12. LASHLEY, Conrad; MORRINSON, Alison. Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2010.</li></ol> |
|--|--|