



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
PRÓ-REITORIA GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO ACADÊMICA DE CURSOS E CURRÍCULOS

PLANO DE CURSO DE COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO

Centro de Ciências da Saúde

CURSO

DOCENTES: JASILAINÉ ANDRADE PASSOS

Em exercício na UFRB desde: 2018.1

TITULAÇÃO: Doutorado

COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	TÍTULO	CARGA HORÁRIA ¹		ANO/SEMESTRE
		Teórica	TOTAL	
<u>GCCS 825</u>	TÓPICOS ESPECIAIS EM SAÚDE COLETIVA: CINEMA, SAÚDE E GASTRONOMIA	68	68	2019.3

EMENTA

Enfoca a análise-crítica e o debate de temas que transversalizam a saúde coletiva, a nutrição e gastronomia através de uma leitura cinematográfica. Promove interfaces e contribuições para a saúde de indivíduos ou grupos a partir de uma abordagem midiática sobre a alimentação em diferentes culturas e períodos da história. Questões teóricas no campo das Ciências Sociais e Saúde, Antropologia da Alimentação, Gastronomia e História da Alimentação, abordadas através do cinema.

OBJETIVOS

Objetivos do professor:

- Atuar como mediador do processo ensino-aprendizagem;
- Subsidiar a construção de conhecimentos significativos;
- Promover um espaço de aprendizagem colaborativo e respeitoso;
- Estabelecer uma relação dialógica e ética com os discentes.

Objetivos do discente:

- Analisar criticamente as características e implicações do discurso cinematográfico sobre a saúde e as práticas alimentares;
- Ampliar sua consciência crítica através da discussão de temas que transversalizam a Gastronomia na contemporaneidade;
- Compreender o processo de desenvolvimento da linguagem cinematográfica, seu papel social e a imagem forjada das culturas alimentares a partir de sua leitura;
- Analisar criticamente os discursos cinematográficos subjacentes, sobre o papel da alimentação em diferentes contextos;
- Compreender o papel da Segurança Alimentar e Nutricional, do Direito Humano à Alimentação e seus reflexos na Saúde Coletiva a partir de uma leitura cinematográfica;
- Realizar trabalhos em grupo estabelecendo relações respeitadas e colaborativas;
- Participar de discussões e debates respeitando o ponto de vista do outro;
- Responsabilizar-se pelo seu processo de aprendizagem com autonomia e iniciativa.

METODOLOGIA

A estratégia metodológica enfatizará a construção/produção do conhecimento em oposição à transmissão de informações. Nesta perspectiva, prioriza-se como recurso didático e pedagógico a leitura cinematográfica sobre alimentação e saúde, através de debates e discussões, além da apropriação dos conteúdos que promovam no estudante o protagonismo do seu processo de aprendizagem. Nesse sentido, serão estimuladas a autonomia, a responsabilidade dos estudantes e a reflexão do seu processo de formação profissional. Estratégias de ensino: Mostra de filmes, debates, trabalhos de grupo, discussão de artigos científicos, organização de mostras cinematográficas, produção de vídeos e blogs sobre o tema.

RECURSOS

- Data-show
- Quadro branco
- Televisão
- Caixa de som
- Pilotos coloridos
- Papel ofício A4

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Cinema Direitos Humanos e Segurança Alimentar
- Bioética, Cinema e Saúde Coletiva
- Abordagem Corporal da Saúde através do Cinema
- Biopoder, Racismo, Sexismo e outras Discriminações nas Telas
- História da Alimentação: uma Abordagem Cinematográfica
- Leitura Cinematográfica da Alimentação Ocidental
- Leitura Cinematográfica da Alimentação Oriental
- Leitura Cinematográfica da Alimentação Africana
- Leitura Cinematográfica da Alimentação Brasileira
- Leitura Cinematográfica da Alimentação Afro-baiana
- Alimentação, Religiosidades, Mitos e Significados
- Questões identitárias e os Hábitos Alimentares no Cinema
- Economia e Indústria Alimentar através do Cinema
- Alimentação e Sexualidades: O Simbólico do Comer nas Telas
- Representações Cinematográficas das Práticas Alimentares

TÓPICOS ESPECIAIS EM SAÚDE COLETIVA – CINEMA, SAÚDE E GASTRONOMIA

CRONOGRAMA DE AULAS

Aula Nº	DATA	HORÁRIO
1 (4h)	03/02/20 (segunda-feira)	Manhã (08:00 às 12:00)
2 (4h)	03/02/20 (segunda-feira)	Tarde (14:00 às 18:00)
3 (4h)	04/02/20 (terça-feira)	Manhã (08:00 às 12:00)
4 (4h)	04/02/20 (terça-feira)	Tarde (14:00 às 18:00)
5 (4h)	05/02/20 (quarta-feira)	Manhã (08:00 às 12:00)
6 (4h)	05/02/20 (quarta-feira)	Tarde (14:00 às 18:00)

7 (4h)	06/02/20 (quinta-feira)	Tarde (14:00 às 18:00)
8 (4h)	07/02/20 (sexta-feira)	Manhã (08:00 às 12:00)
9 (4h)	10/02/20 (segunda-feira)	Manhã (08:00 às 12:00)
10 (4h)	10/02/20 (segunda-feira)	Tarde (14:00 às 18:00)
11 (4h)	12/02/20 (quarta-feira)	Manhã (08:00 às 12:00)
12 (4h)	12/02/20 (quarta-feira)	Tarde (14:00 às 16:00)
13 (4h)	13/02/20 (quinta-feira)	Tarde (14:00 às 18:00)
14 (4h)	14/02/20 (sexta-feira)	Manhã (08:00 às 12:00)
15 (4h)	17/02/20 (segunda-feira)	Manhã (08:00 às 12:00)
16 (4h)	17/02/20 (segunda-feira)	Tarde (14:00 às 18:00)
17 (4h)	19/02/20 (quarta-feira)	Manhã (08:00 às 12:00)
	Data a combinar	VISITA AO MUSEU DE GASTRONOMIA BAIANA - SENAC Pelourinho