**Simpósios Temáticos.**

|  |  |
| --- | --- |
| COORDENADORES  Prof. Dr. José Maia Bezerra Neto. (UFPA/ALERE)  Prof. Dr. Francivaldo Alves Nunes. (UFPA) | Rotas, cidades, produtos, abastecimento e mundos da Alimentação. |

Este Simpósio Temático tem como discutir sobre as rotas, caminhos, produtos e abastecimento da Alimentação. A alimentação sendo parte importante da vida dos indivíduos ela é responsável por uma rica e diversa engrenagem de produtos e do abastecimento das cidades. A alimentação é o principal agente que movimenta a vida nas cidades. A temática nos possibilita pensar a produção, distribuição e consumo dos alimentos e as relações estabelecidas a partir destes. E ainda como se davam as práticas alimentares a partir dos produtos que chagavam nos portos ou eram comercializados. Assim, trabalhos que discutam sobre rotas, comércio e abastecimento são focos de debates neste Simpósio Temático.

Palavras-Chaves: Abastecimento, Alimentação, Comércio, Produtos e rotas de circulação de Produtos.

|  |  |
| --- | --- |
| COORDENADORES  Prof. Dr. Carlos Dias Júnior.  Prof. Dr. Miguel Picanço. | A CIDADE E A ALIMENTAÇÃO: identidades e práticas alimentares |

Esse simpósio pretende discutir a alimentação como referência de identidade da cidade no que tange a produção, consumo e mediação. Essa relação, para além do simples consumo, instaura saberes e culturas que formam tradições alimentares, que, de certo modo, influenciam escolhas e identificam determinadas comunidades e sociedades que estão presentes nas festas religiosas, nos festivais, nas feiras, nas cozinhas domésticas, nos restaurantes etc. Nesse simpósio, teremos como eixos temáticos a alimentação na cidade, antropologia da alimentação, história da alimentação, distribuição de alimentos, sociologias da alimentação.

**Palavras-chave:** alimentação, práticas alimentares e identidade.

|  |  |
| --- | --- |
| COORDENADORES  Profa. Doutoranda Cláudia Maria de Moraes Santos. (Universidade do vale do Paraíba e Faculdade Anhanguera de Taubaté)  Prof. Espc. Diego Arruda Ventura (UNAMA). | GASTRONOMIA E ALIMENTAÇÃO: Os saberes e fazeres das tradições alimentares. |

As práticas alimentares evidenciam a cultura de um povo, no Brasil estas práticas sofreram influências dos europeus, africanos, indígenas, imigrantes e em muitas regiões do país são mantidas como tradição. No entanto, na era da globalização, esta tradição, muitas vezes se apresenta de uma forma mais dinâmica, onde o passado não é estagnado e se transforma de acordo com as manifestações atuais, e em alguns casos se perdem ao longo do tempo. Este eixo temático tem como objetivo discutir aspectos das práticas alimentares, os saberes e fazeres das diversas regiões do Brasil, destacando os modos de preparação dos alimentos, a produção de artefatos e utensílios, bem como sua importância como tradição ao longo dos anos nas etapas de cocção dos alimentos e dos serviços à mesa.

Palavras-Chaves: Práticas alimentares, Alimentação, globalização, tradição.

|  |  |
| --- | --- |
| *Coordenadores*  Prof. Msc. Álvaro Espírito Santo (UFPA/ALERE)  Prof(a). Msc. Andrea Pinto (UNAMA). | O Ensino no Universo da Alimentação na Amazônia: da comida ancestral à gastronomia contemporânea. |

O foco deste Simpósio Temático é abordar o ensino das temáticas da alimentação na Amazônia e em especial no Pará. A educação, nesse contexto, tem um perfil diversificado. Engloba cursos de pequena duração normalmente voltados para o atendimento de demandas pontuais do mercado. São, via de regra ofertados por empresas que estão à margem do ensino universitário. No âmbito deste, há uma escala que vai dos cursos tecnológicos até programas de pós-graduação. Serão aceitos trabalho que estejam discutindo reflexões tão necessárias ao cenário atual, como:

1-Quais são as práticas de ensino nos diversos modelos de formação adotados e as quais são as suas repercussões na qualidade do ensino oferecido?

2-Qual o espaço das práticas de cozinha e da abordagem teórica no conjunto dos currículos?

3-Como se dá a interação entre os centros de formação e o mercado (dos restaurantes aos fornecedores de insumos)?

4- Qual o lugar da cozinha ancestral e da "alta gastronomia" da cozinha contemporânea no currículo dos cursos?

5-Qual a conexão entre ensino e pesquisa da alimentação nos contextos universitários? A compreensão das dinâmicas do ensino da alimentação, vale ressaltar, é um caminho para ampliar o conhecimento sobre os processos de perpetuação dos saberes ancestrais e para estimular o diálogo da tradição com os novos horizontes da gastronomia no século XXI.

Palavras-chaves: Ensino, mercado, gastronomia, cozinha ancestral.