

CURSO DE DIREITO
PROJETO INTERINSTITUCIONAL
USP RIBEIRÃO - PUC RIO - GV SP



PRATO BRASIL

RECEITAS CONTRATUAIS

GUIA DE APRESENTAÇÃO

ÍNDICE



1.1 QUEM SOMOS?

1.2 O PROJETO.

1.3 OS INGREDIENTES.

1.4 O MENU.

1.5 A SEQUÊNCIA DA REFEIÇÃO.

1.6 A CONTA.



1.1 QUEM SOMOS?



Aline Terra

Professora Adjunta do Departamento de Direito Civil da Faculdade de Direito da UERJ. Professora Permanente do Programa de Pós-graduação em Direito (Mestrado e Doutorado) da UERJ. Professora do Departamento de Direito Civil da PUC-Rio e de cursos de Pós-graduação lato sensu da PUC-Rio. Doutora e Mestre em Direito Civil pela UERJ. .

André Correia



Pós-Doutor pela University of Edinburgh School of Law (Old College) Post-Doctoral Fellow no Edinburgh Institute for Advanced Studies in the Humanities, doutor em Direito pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Graduado em Direito pela Universidade Federal de Pelotas (UFPEL). Professor da graduação e do programa de Mestrado Profissional da Escola de Direito de São Paulo da Fundação Getulio Vargas.



Renata C. Steiner

Professora de Direito Civil na Escola de Direito de SP. Doutora em Direito Civil pela Universidade de São Paulo, Mestre em Direito das Relações Sociais e graduada em Direito pela Universidade Federal do Paraná. renata.steiner@fgv.br



Flávia Trentini

Professora de Graduação e Pós Graduação da FDRP-USP. Pós-doutora em Administração/Economia das Organizações (FEA-USP) e doutora em Direito Civil (FD-USP).

Atua na área de Direito Privado, com ênfase em Direito Agroambiental, em temas como desenvolvimento rural sustentável, biocombustíveis e propriedade industrial.

Iara Ribeiro

Professora de Graduação e Pós-graduação da FDRP-USP. Possui doutorado, mestrado e graduação em Direito pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC/SP) e bacharelado em Letras pela Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo (FFLCH/USP). Desenvolve pesquisas sobre Direito Privado e proteção da vulnerabilidade, com ênfase no direito do consumidor e sobre "Ensino do Direito e Interdisciplinaridade" em que destaca os estudos em Direito, Arte e Literatura.



INSTITUIÇÕES DE ENSINO





1.2 O PROJETO

Todos os dias, milhões de brasileiros se sentam à mesa - em suas casas, bares, restaurantes, botecos, quilos ou padocas - para saborear um bom e velho prato feito, carinhosamente apelidado de PF. Arroz e feijão não faltam e são usualmente acompanhados por uma carne e uma salada. Essa combinação de ingredientes compõe nosso “Prato Brasil”. Mas você sabe quais contratos foram firmados para que esse prato chegasse até a mesa desses milhões de brasileiros, inclusive à sua? É essa descoberta que propomos nesse projeto: analisar a cadeia de alguns alimentos que são a base da alimentação do brasileiro e da brasileira e descortinar quais contratos fazem parte dela.

Vem Com a Gente?

1.3 OS INGREDIENTES

O que tem no
"Prato Brasil"?





ALMOÇO



Arroz, feijão, coxa de frango assada, beterrabas e polenta com queijo



Arroz, feijão, omelete e jiló refogado



Feijada, arroz, vinagrete de cenoura e tomate, farofa, couve refogada e laranja



Salada de tomate, arroz, feijão, tofu grelhado e salada de frutas

Aqui apresentamos a composição do almoço de oito brasileiros selecionados entre aqueles que baseiam sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

A mistura de feijão com arroz aparece em quase todos os almoços selecionados. Esta situação traduz a realidade alimentar da imensa maioria dos brasileiros que privilegiam alimentos *in natura* ou minimamente processados e, de fato, da grande maioria da população brasileira.



Alface, arroz, lentilha, milho, batata, repolho e abacaxi



Alface, tomate, feijão, farinha de mandioca, peixe e cocada



Arroz, feijão, angu, abóbora, quiabo e mandioca



Alface e tomate, arroz, feijão, berinjela e queijo cupuaçu

Em um dos exemplos, nota-se o uso de lentilhas no lugar do feijão. Em outro, o feijão aparece ao lado da farinha de mandioca (e não do arroz). Em outros dois exemplos, preparações à base de milho (angu e polenta) acompanham o feijão com arroz.

Como antecipamos, verduras ou legumes estão presentes em todos os almoços exemplificados, embora esta situação não seja comum no Brasil, mesmo no grupo dos brasileiros que privilegiam alimentos e preparações culinárias. Para ilustrar as possibilidades de aumentar e diversificar o consumo desses alimentos, procuramos refeições em que diferentes tipos de verduras e legumes (alface, tomate, acelga, couve, repolho, abóbora, beterraba, quiabo, berinjela, jiló) aparecem preparados de diversas formas, crus em saladas ou em preparações cozidas ou refogadas.

1.4 MENU



ARROZ



FEIJÃO



FRANGO

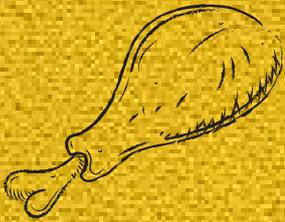


TOMATE



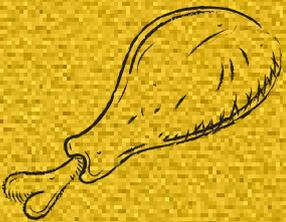
1.5 A SEQUENCIA DA REFEIÇÃO

APERITIVO



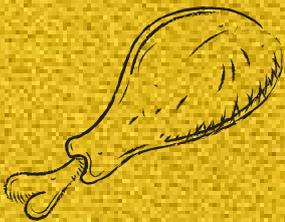
DIVISÃO EM GRUPOS

A turma deverá se dividir em 06 grupos de aproximadamente 05 alunos em cada - Data 28/04.



ALIMENTO ESCOLHIDO

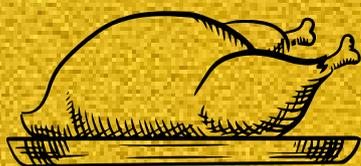
O alimento do prato escolhido para a pesquisa dos alunos da FDRP/USP foi o FRANGO.



PESQUISA SOBRE O ALIMENTO

Cada grupo deverá pesquisar a cadeia contratual do frango. A escolha de particularidades do alimento.

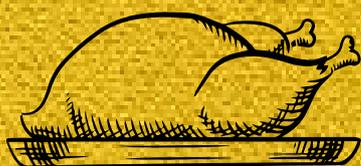
PRATO PRINCIPAL



UNIÃO DOS ALUNOS

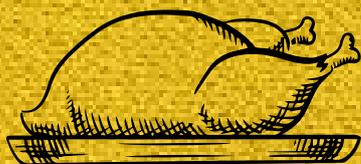
Todos os alunos apresentarão as cadeias contratuais identificadas, para discussão - Data 12 de maio.

Os dias 2 e 30 de junho serão reservados para dúvidas dos alunos.



ESCOLHA DE UM CONTRATO

Cada grupo deverá escolher um contrato da cadeia contratual, para verticalizar seu estudo.



ESTUDO DO CONTRATO

Cada grupo estudará o contrato escolhido e responderá ao questionário proposto pelas professoras.

ACOMPANHAMENTOS



PALESTRA - PROF. SYLVIA SAES

Professora Titular da USP. Possui graduação em Ciências Econômicas pela Universidade de São Paulo (1979), mestrado em Economia pela Universidade de São Paulo (1983), doutorado em Economia pela Universidade de São Paulo (1995)

ACOMPANHAMENTOS



PESQUISA

A pesquisa envolverá a identificação da cadeia contratual do alimento escolhido (FRANGO), com consulta na internet, contato com especialistas e, posteriormente, a análise detalhada de um contrato selecionado.



BIBLIOGRAFIA

- Textos jurídicos
- Textos informativos
- Reportagens
- Entrevistas
- Pesquisa de campo

SOBREMESA



- Cada grupo fará uma apresentação oral para a turma ao final do trabalho - dias 14 de julho;



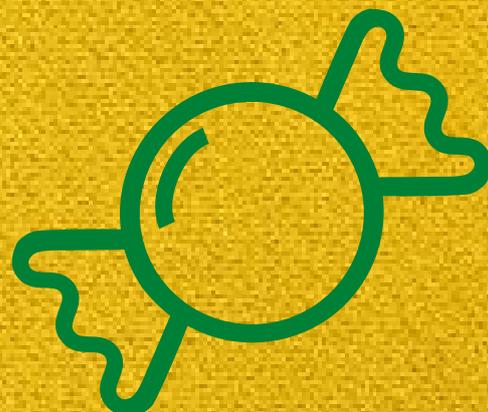
- Cada grupo entregará um trabalho escrito contendo as respostas ao formulário/questionário que será enviado pelas professoras;



- A turma deverá elaborar uma apresentação coletiva, em PowerPoint, mostrando a cadeia completa do frango, contendo gravações com explicações acerca dos contratos analisados - dia 12 de maio;



- O material da apresentação da pesquisa será compartilhado com as demais instituições envolvidas no projeto Prato Brasil.



1.6 A CONTA

ITENS

APERITIVO

PRATO PRINCIPAL

SOBREMESA

NOTA



