

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA
HIS172-ANTROPOLOGIA E PRÁTICAS ALIMENTARES
PROF. CRISOSTON TERÇO VILAS BOAS
2º SEMESTRE DE 2011

EMENTA:

A antropologia como reconstrução teórica da realidade social. A sociedade como sistema de significação. A cultura como ordenação material e representação simbólica. Os códigos que regulam a produção e o consumo de alimentos. O encontro etnográfico e o diálogo teórico-prático. A pesquisa etnográfica: inserção, observação, participação, registro e relato.

PROGRAMA E BIBLIOGRAFIA:

1. Introdução:

1.1. *O que é e o que faz a antropologia.*

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. A Antropologia Social. In: MARCELINO, Nelson C. (org.). **Introdução às ciências sociais** – 2ª Ed. Campinas, SP: Papyrus, 1988. Págs. 41-50.

DAMATTA, Roberto. A Antropologia no Quadro das Ciências. In: **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. Rio de Janeiro: Rocco, 1987. Págs. 17 a 58.

LAPLANTINE, François. O campo e a abordagem antropológicas. In: **Aprender Antropologia**. São Paulo. Editora Brasiliense, 1988. Págs. 13-33.

1.2. *O olhar antropológico: dialética do familiar e do estranho.*

HERSKOVITS, Melville J. O problema do relativismo cultural. In: **Man and his works. The science of Cultural Anthropology**. New York, Alfred A. Knopf. 1962.

LARAIA, Roque de Barros. Como opera a cultura. In: **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1972. Págs. 65-101.

MINER, Horace. O ritual do corpo entre os Nacirema. In: **American Anthropologist**. Vol. 58 (1956): 503-7. Tradução de Eduardo Viveiros de Castro.

ROCHA, Everardo P. Guimarães. Pensando em partir. In: **O que é Etnocentrismo**. São Paulo: Brasiliense, 1988. Págs 7-22.

1.3. *O que é e o que faz a Antropologia quando estuda as práticas alimentares.*

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, nº. 16, p. 145-156, dezembro de 2001.

POULAIN, Jean-Pierre & PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, 16(3):245-256, jul./set., 2003.

POULAIN, Jean-Pierre & PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, 16(4):365-386, out./dez., 2003.

2. Produção do alimento, produção da humanidade.

BOURGUIGNON, André. A prática de estocagem de alimentos. In: **História natural do homem: o homem imprevisto**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1990. Págs. 212-217.

LEONARD, William R. Alimentos e Evolução Humana. In: **Scientific American Brasil. – Especial Evolução**, nº. 2. 2004. Págs. 80-89.

PERLÉS, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In: FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Págs. 36-52.

WERNER, Denis. Comida e trabalho. In: **Uma introdução às culturas humanas: comida, sexo, magia e outros assuntos antropológicos**. Petrópolis: Vozes, 1987. Págs. 47-58.

3. Processamento do alimento, construção da cultura.

FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe. A Invenção da Culinária. In: **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004. Págs. 19-47.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (Direção e organização). A humanização das condutas alimentares. In: **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade. 1998. Págs. 26-35.

GALLIAN, Dante Marcello Claramonte. A desumanização do comer. In: **Estudos Avançados**, maio/jul. 2007, vol.21, nº. 60. Págs.179-184.

4. Consumo do alimento, diversidade e relativismo socioculturais.

HARRIS, Marvin, O reino canibal. In: **Canibais e reis**. Lisboa: Edições 70. 1990. Págs. 141-159.

HARRIS, Marvin. A mãe vaca. In: **Vacas, Porcos, Guerras e Bruxas: os enigmas da cultura**. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1978. Págs. 17-34.

HARRIS, Marvin. Amigos e inimigos de porcos. In: **Vacas, Porcos, Guerras e Bruxas: os enigmas da cultura**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978. Págs. 35-53.

WIHTE, Tim D. Éramos Canibais. In: **Scientific American Brasil – Especial Evolução**. nº. 2. Págs. 72-79.

5. Conclusão

DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: **Correio da Unesco**, nº.15. Jul 1987. Págs. 22-23.

GARINE, Igor. Alimentação, culturas, sociedades. In: **Correio da Unesco**. nº. 15, Jul 1987. Págs. 4-7

ISHIGE, Naomichi. O homem comensal. In: **Correio da Unesco**. nº. 15, Jul 1987. Págs. 18-22.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV. Nº 33, 2004. p.1-16

PROCESSOS DIDÁTICOS

O curso será desenvolvido utilizando os seguintes recursos didáticos: aulas expositivas, estudos dirigidos de textos, seminários de curso apresentados pelos alunos, redação de comentários individuais e em grupo de textos, vídeos: documentários e filmes.

AVALIAÇÃO

Todas as atividades desenvolvidas serão pontuadas e comporão a nota final de cada aluno.

As atividades devem ser entregues na data marcada. Fora da data, somente valerão 50% da nota prevista.

A frequência é item obrigatório e cada ausência implicará a perda de 0,2 pontos na nota final.

Eventualmente, serão aplicadas provas para uma ou mais unidades. Neste caso, elas serão marcadas com antecedência de duas semanas.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

- Todos os textos do curso estão disponíveis na ÁREA DO ALUNO no seguinte endereço:

www.crisoston.pro.br

- Além dos textos da disciplina, o aluno encontrará nesta área recursos como "Controle de Atividades", onde são registradas todas as atividades realizadas e entregues pelo aluno, o "Controle de Frequência", entre outros recursos.
- Para ter acesso aos recursos, o aluno deverá utilizar uma "chave de acesso" disponibilizada pelo professor na sala-de-aula.
- A atividade deve ser redigida em formato eletrônico devidamente identificado com o(s) nome(s) do(s) autor(es) e enviada na data marcada como documento anexado para o endereço

atividade@crisoston.pro.br

- Qualquer dúvida relativa ao curso poderá ser sanada pelo professor em horários previamente marcados em sala-de-aula ou por e-mail. Neste caso, escreva para

contato@crisoston.pro.br