

PROGRAMA E BIBLIOGRAFIA:

1. A Alimentação como Sistema Cultural

Textos-Base:

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, Editora UFPR. n. 42, p. 71-80, 2005.

MACIEL 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.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, Editora UFPR. n. 42, p. 11-31, 2005.

VALERI, Renée. Alimentação. **Enciclopédia Einaudi**. Vol. 16 – Homo-Domesticação-Cultura Material. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda. 1989, pp. 191-209.

2. A Alimentação como Sistema de Símbolos

Texto-Base:

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. O significado do ato de comer: a comida como rito e magia. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro, Record. 2004. pp. 49-94

Leituras Suplementares:

AGNOLIN, Adone. Antropofagia ritual e identidade cultural entre os Tupinambá. **Revista de Antropologia**, 45 (1): 131-185. 2002.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante. **História: Questões & Debates**, Curitiba, Editora UFPR. n. 42. 2005. pp. 54-69.

SANTOS, Marcos Guimarães. O Canibalismo como peça fundamental para a demonização do Índio. **Combates e Debates** - Revista Digital da Federação de Escolas Faculdades Integradas Simonsen. 2007.

SOLER, Jean. As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas. Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (dir.). **História da Alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade. 1998. pp. 80-91.

3. A Alimentação e a Construção de Identidades

Texto-Base:

MONTANARI, Massimo. Sistemas alimentares e modelos de civilização. Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo (dir.). **História da Alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 1998. pp. 108-120.

Leituras Suplementares:

FERNANDES, João A. Sobre Civilizados e Bárbaros: O Álcool e as Trocas Culturais na Antiguidade Européia. **Revista Cantareira**, I (II). 2005.

GARINE, Igor. Alimentação, culturas, sociedades. **Correio da Unesco**. Nº. 15, jul., 1987. pp. 4-7.

GULDIN, Rainer. Devorando o Outro Canibalismo, Tradução e a Construção da Identidade Cultural. **Revista Ghrebh**. Número 10. São Paulo. Junho de 2007.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, CPDOC/FGV. Rio de Janeiro, nº. 33, 2004.

4. Alimentos e Bebidas como Marcadores Sociais

Texto-Base:

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe, Comida e Classe Social: A Desigualdade e o Surgimento da *Haute Cuisine*. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro, Record, 2004. pp. 161-199.

Leituras Suplementares:

CORBIER, Mireille. 1988. A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo (dir.). **História da Alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 1998, pp. 217-237.

MAGALHÃES, Clarissa Comida de Comer Comida de Pensar. **Revista Cadernos de Debate**, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP, Vol. III -1995. pp 29-57.

MONTANARI, Massimo. A cada um o que é seu. **A Fome e a Abundância: História da Alimentação na Europa**. Bauru, EDUSC. 2003. pp. 91-125.

ROMIO, Eda. Aceita um cafezinho? *Brasil 1500-2000. 500 Anos de Sabor*. São Paulo: ER Comunicações, 2000. pp. 127-136.

5. A Alimentação e o Mundo Moderno

Texto-Base:

FLANDRIN, Jean-Louis. Os Tempos Modernos. Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo (dir.). **História da Alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 1998, pp. 532-559.

Leituras Suplementares:

ALGRANTI, L. M. Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitaria os frutos (Séculos XV-XVIII). **História: Questões & Debates**, Curitiba, Editora UFPR. n. 42, 2005. pp. 33-52.

BRAUDEL, Fernand. O supérfluo e o costumeiro: alimentos e bebidas. **Civilização Material, Economia e Capitalismo (v. I: As Estruturas do Cotidiano)**. São Paulo, Martins Fontes, 1995, pp. 161-236.

STRONG, Roy. Aos Olhos do Espectador. **Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa**. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2004, pp. 69-111.

6. A Alimentação no Brasil Colonial e Imperial

Texto-Base:

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. **Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre**. Recife. Fundação Gilberto Freyre. 2005. p. 31-36.

Leituras Suplementares:

EL-KAREH, Almir Chaiban e Bruit, Héctor Hernán. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil. **Estudos Históricos**, CPDOC/FGV, Rio de Janeiro, nº 33, 2004

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi de. Transformações das intolerâncias alimentares em São Paulo, 1850-1920. **História: Questões & Debates**, Curitiba, Editora UFPR. n. 42, 2005. pp. 81-93.

SCHWARTZ, Stuart B. Roceiros e escravidão: Alimentando o Brasil nos fins do período colonial. **Escravos, roceiros e rebeldes**, Bauru, EDUSC, 2001. pp. 123-170.

7. Álcool e Embriaguez na Formação da Brasilidade

Texto-Base:

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **Prelúdio da Cachaça: Etnologia, História e Sociologia da Aguardente**. Belo Horizonte, Itatiaia. 1986 (1968).

Leituras Suplementares:

- ALGRANTI, Leila M. Aguardente de cana e outras aguardentes: por uma história da produção e do consumo de licores na América portuguesa *in* Venâncio, Renato e Carneiro, Henrique (orgs.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo/Belo Horizonte: Alameda/PucMinas. 2005. pp. 71-79.
- CARNEIRO, Henrique. Bebidas alcoólicas e outras drogas na época moderna: Economia e embriaguez do século XVI ao XVIII. **Núcleo de Estudos Interdisciplinares sobre Psicoativos**. (<http://www.neip.info>)
- FERNANDES, João A.. Guerreiros em transe. **Revista de História da Biblioteca Nacional**, 1 (4): 52-57, outubro 2005.
- SOUZA, Ricardo Luiz de. Cachaça, vinho, cerveja: da Colônia ao século XX. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº 33, 2004.

PROCESSOS DIDÁTICOS

O curso será desenvolvido utilizando os seguintes recursos didáticos: aulas expositivas; aulas virtuais organizadas numa plataforma web; 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.

No final do semestre, em data a ser confirmada, os alunos deverão apresentar um estudo etnográfico de uma comportamento alimentar. No caso da turma de História, esse comportamento pode ser relativo ao passado ou ao presente histórico.

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

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 link correspondente à turma - HIS172. Antropologia e Práticas Alimentares (DEHIS) Turma 12 -, 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 Freqüência", 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