

PROGRAMA

II Seminário Internacional de História da Alimentação e Cultura Material: circulação de artefatos, saberes e fazeres



3/5/2017 - 4a.feira

Manhã

10:00-10:30 – Abertura

Prof. José Alves de Freitas Neto - Coordenador do Programa de Pós-Graduação em História/ Unicamp

Profa. Dra. Leila Mezan Algranti – Comissão Organizadora e Científica do evento e IFCH/ Unicamp

Prof. Dr. Fernando Gentili - Diretor da Universidade São Francisco

Profa. Dra. Eliane Morelli Abrahão – Centro de Lógica (CLE/Unicamp)

10:30-12:00 - Mesa 1 – Elementos materiais e cultura alimentar

Coordenação: Leila Mezan Algranti

1. Las cosas del comer: prácticas materiales y de civilización. Premisas metodológicas y consumistas alrededor de la mesa popular de antiguo regimen

Máximo Garcia (IUHS, Universidad de Valladolid)

2. As cargas das canoas nos relatos monçoeiros e nas telas do Museu Paulista

Maria Aparecida Borrego (Museu Paulista, Universidade de São Paulo)

3. Um banco para Apício: o lugar de um livro de cozinha em uma biblioteca pública renascentista

Wanessa Asfora Nadler (Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas)

12:30-14:00 Almoço

Tarde

14:00-15:30 Conferência

The taste of color: from medical knowledge to dietary choices in the long Middle Ages

Allen Grieco (The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Florença)

Coordenação: Wanessa Asfora

15:30 - 16:00 Intervalo

16:00 - 17:30 - Mesa 2 – Alimentação e manifestações religiosas

Coordenação: Maria Aparecida Borrego

1. "O que se dá aos Deuses": a presença da alimentação na dádiva e na gratificação religiosa
Paula Barata Dias (Instituto de Estudos Clássicos, Universidade de Coimbra)
2. Interditos alimentares do clero feminino nos conventos portugueses da era moderna
Georgina dos Santos (Departamento de História, PPGH, Universidade Federal Fluminense)
3. A mesa da festa do Divino Espírito Santo: alimentação e simbologia em Goiás (séculos XIX-XX)
Sônia Magalhães (Departamento de História, Universidade Federal de Goiás)

4/5/2017 - 5a.feira

Manhã

9:00 – 10:30 - Mesa 3 – Práticas alimentares e circulação transatlântica de alimentos

Coordenação: Rafaela Basso

1. "Pois que de farinha, bendito seja Deus, estamos agora muito bem": apontamentos para uma história da farinha de mandioca em perspectiva atlântica
Jaime Rodrigues (Departamento de História, Universidade Federal de São Paulo)
2. Introducción de prácticas avícolas entre las poblaciones indígenas del Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII
Gregorio Saldarriaga (Departamento de História, Universidad de Antioquía, Medellín)
3. Comércio de alimentos e etnicidade: análise das origens das "pretas Mina" e de suas práticas comerciais (Mariana, século XVIII)
Aldair Rodrigues (Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas)

10:30 – 11:00 Intervalo

11:00 -12:00 - Mesa 4 – Alimentação e circulação de produtos nas fronteiras e caminhos

Coordenação: Luciana da Silva

1. Dares y tomares no Guairá: contrabando e confisco no caminho proibido de São Paulo na primeira metade do século XVII
José Carlos Vilaradaga (Universidade Federal de São Paulo/CNPq)
2. De feijão, angu e couve e de quiabo, frango e choriço: alimentando Saint'Hilaire nas Minas Gerais oitocentistas
José Newton Coelho Meneses (Departamento de História, FAJFICH, Universidade Federal de Minas Gerais)

12:30-14:00 Almoço

Tarde

14:00-15:30 - Mesa 5 – Gastronomia e alimentação

Coordenação: José Carlos Vilardaga

1. A conservação de alimentos no final do século XIX segundo os primeiros livros de gastronomia editados no Brasil: “Cozinheiro Imperial” e “Cozinheiro Nacional”

Cilene da Silva Gomes Ribeiro (Pontifícia Universidade Católica do Paraná)

2. “Representações sobre a comida brasileira – um olhar a partir das primeiras edições do Guia Quatro Rodas

Maria Henriqueta Gimenes Minasse (Escola de Turismo e Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi)

3. Difusionismo e “invenção paralela” na história comparativa da culinária latino-americana

Carlos Dória (Escola do Gosto/C5 – Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo)

15:30-16:00 Intervalo

16:00- 17:30 - Mesa 5 – Vida urbana e comida de rua

Coordenação: Eliane Morelli Abrahão

1. Cidades e práticas alimentares: as padarias em São Paulo, Brasil, 1900/1920

Ana Lucia Duarte Lanna (Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo)

2. Dimensão Atlântica e "gosto" local. A comida de rua no Brasil do século XIX

João Máximo (Centro Universitário Senac-SP)

3. Pelos becos, travessas e ruas: comer fora de casa e seus diferentes significados na história da cidade de São Paulo

Rafaella Basso (Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas)

5/5/2017 - 6a. feira

Manhã

9:30 - 11:30 - Mesa 7 – Questões alimentares da modernidade

Coordenação: José Newton Meneses

1. Alimentação e paremiologia no Portugal Moderno: o hóspede e o peixe aos três dias fede

Isabel Drummond Braga (Faculdade de Letras e CIDEHUS, Universidade de Lisboa)

2. “O que não mata engorda. Precauções e medos em torno da alimentação paulista entre 1870 e 1910

Denise Bernuzzi de Sant’Anna (Pontifícia Universidade Católica de São Paulo)

3. História e patrimônio alimentar nas páginas de revistas femininas no Brasil – Jornal das Moças (1914-1965)

Maria Cecília Pilla (Pontifícia Universidade Católica do Paraná)

4. Os modelos de regulação das bebidas alcoólicas no século XX: o proibicionismo estadunidense e o monopólio estatal canadense

Henrique Carneiro (Departamento de História, Universidade de São Paulo)

12:00-13:30 Almoço

Tarde

13:30-15:00 - Mesa 8 – Refeições e maneiras à mesa

Coordenação: Aldair Rodrigues

1. Os jantares na formação da teia política brasileira na República Velha
Eliane Morelli (Departamento de História, CLE, Universidade Estadual de Campinas)
2. Polícia e urbanidade à mesa: o uso de artefatos têxteis e limpeza durante as refeições nos manuais de civilidade e cotidiano da vila de São Paulo, século XVII e XVIII
Luciana da Silva (Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas)
3. Rituais de comensalidade na corte do Rio de Janeiro: significados e usos da prataria de mesa
Leila Mezan Algranti (Departamento de História, Universidade Estadual de Campinas)

15:15 - Encerramento

Comissão organizadora e de trabalho

- Leila Mezan Algranti (Professora Titular, Departamento de História, IFCH, Unicamp; coordenadora para o Brasil do Projeto Diaita - Património Alimentar da Lusofonia)
- Aldair Carlos Rodrigues (Professor doutor - Departamento de História, IFCH, Unicamp)
- Eliane Morelli Abrahão (Professora doutora, historiadora - CLE-Unicamp)
- Wanessa Asfora Nadler (Pesquisadora de pós-doutorado-Departamento de História, IFCH, Unicamp) Luciana da Silva (doutorando - Departamento de História, IFCH - Unicamp)
- Rafaela Basso (doutoranda - Departamento de História, IFCH- Unicamp)

Monitores:

- Letícia Hokari (graduanda em História IFCH-Unicamp)
- Rodrigo Ruy Lovato (graduando em História IFCH-Unicamp)

Comissão científica

- Leila Mezan Algranti - Professora Titular Departamento de História, IFCH, Unicamp; coordenadora para o Brasil do Projeto Diaita - Património Alimentar da Lusofonia
- Carmen Soares – Professora Doutora com agregação Universidade – Universidade de Coimbra; coordenadora do projeto Diaita - Património Alimentar da Lusofonia
- Máximo Garcia - Professor Doutor - Universidad de Valladolid - coordenador do projeto Civilización, juventud y cultura material e inmaterial. Familia e identidad social. Demandas y apariencias en la Castilla interior, 1500-1850
- Denise Bernuzzi Sant’Anna - Professora Livre-docente em História /PUC –SP
- Isabel dos Guimarães Sá - Professora Doutora com agregação - Universidade do Minho
- Henrique Carneiro (Universidade de São Paulo)

Entidade organizadora

Programa de Pós Graduação em História da Unicamp

Apoio

