



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

2º período letivo de 2012

DISCIPLINA	NOME
HH747A	Tópicos Especiais em História XLVII - História da Alimentação

Horas Semanais						
Teóricas	Práticas	Laboratório	Orientação	Distância	Estudo em Casa	Sala de Aula
02	02	00	02	00	00	04
Nº semanas	Carga horária total		Créditos	Exame	Frequência	Aprovação
15	90		06	S	75%	N

Ementa:

Esta disciplina terá seu programa definido em função das pesquisas que se realizam no Departamento de História e das discussões prévias entre alunos e professores.

Objetivos:

Introduzir os alunos no debate historiográfico interdisciplinar sobre a história da alimentação.
Discutir abordagens distintas relativas aos estudos sobre a alimentação (econômica, cultural, biológica)
Promover a compreensão de temas específicos vinculados à alimentação no Brasil e em outras localidades
Aprimorar a compreensão de conceitos tais como: sistema culinário, gastronomia e cultura material
Apresentar aos alunos diferentes tipos de fontes e metodologias relativas à história da alimentação

Programa:

A Alimentação nas Ciências Sociais
História e historiografia da alimentação
Alimentação e identidade cultural
Formas de transmissão dos saberes culinários
Rituais e práticas alimentares
Alimentação e cultura material



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

2º período letivo de 2012

Bibliografia:

Referências básicas:

- ALGRANTI, Leila Mezan. "Os livros de receitas e a transmissão da arte lusobrasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX)" IN Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar – O açúcar e o cotidiano, Funchal, Secretaria Regional do turismo - Cultura Centro de Estudos de História do Atlântico, 2004, pp. 127-143.
- CAMARA CASCUDO, Luis da, História da alimentação no Brasil, Belo Horizonte, Itatiaia, 1983.
- CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade. São Paulo: Campus, 2003.
- CAMPORESI, Piero. Hedonismo e Exotismo – a arte de viver na época das Luzes, trad. Unesp, São Paulo, 1996.
- FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo, História da alimentação, Estação Liberdade, São Paulo, 1998.
- FREYRE, Gilberto, Açúcar, São Paulo, Cia. Das Letras, 1997.
- GIRARD, Luce "Cozinhar" IN Michel de Certeau, Luce Girard, Pierre Mayol. A Invenção do cotidiano – morar, cozinhar, vol 2, trad., 6ª. ed., Petrópolis, Vozes, 2005.
- GOODY, Jack. Cooking, cuisine y class estudio de sociologia comparada, trad., Gedisa editorial, Barcelona, 1995.
- MENEZES, Ulpiano B. de & CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. In: Anais do Museu Paulista, v.5, jan./dez 1997, pp.9-92.
- MONTANARI, M., A comida como cultura, Ed. Senac-SP, 2008.
- A Fome e a abundância- história da alimentação na Europa, EDUSC, Bauru, 2003.
- (org.), O mundo na cozinha. História, identidade, trocas. Ed.SENAC e Estação Liberdade, 2009.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos, " A Alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa" IN História Questões e Debates, dossiê História da Alimentação, Curitiba, Editora da UFPR, nº 42, jan/jun 2005

Referências Complementares:

- AYMARD, Maurice. "Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode" IN Annales Économies Sociétés Civilisations , março-junho, 1975, ano 30, 2-3.
- BELASCO, Warren, O que iremos comer amanhã?, Senac, São Paulo, 2009.
- BRAUDEL, Fernand. "Retour aux Enquêt" Annales Économies Sociétés Civilisations 1961, , nº.1-3 , pp.421-424.
- BRUEGEL, Martin e Laurioux, Bruno . Histoire et Identités alimentaires em Europe (org.), Paris, Hachette, 2002.
- CAMARA CASCUDO, Luis da, Dicionário do folclore brasileiro, 2 volumes, Rio de Janeiro, Instituto Nacional do Livro, 1972.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. O cru e o cozido. Mitológicas 1. São Paulo: Cosac & Naify, 2004 (1ª ed. 1964)
- POULAIN, Jean-Pierre, Sociologias da alimentação, Florianópolis, Editora da UFSC, 2004.

Docente:

Leila Mezan Algranti

ASSINATURAS:

EMISSÃO: 26 de junho de 2012
PÁGINA: 2 de 2

Rubrica: