UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2022**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**HISTÓRIA - Licenciatura (140)**
Disciplina	**2769 - TÓPICOS ESPECIAIS III**
Turma	**HIN**
Local	**GUARAPUAVA**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

EMENTA

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

I. Objetivos

- Dar a conhecer e explorar as potencialidades do tema “alimentação” nos estudos históricos;
- Apresentar ferramentas teóricas e metodológicas para o estudo da alimentação como objeto historiográfico;
- Conhecer e historicizar elementos da produção, circulação e consumo de produtos alimentares;
- Refletir sobre as relações possíveis e limites entre o comer e o pertencimento comunitário, étnico, regional e/ou nacional;
- Tratar das conexões entre a alimentação e o meio ambiente ao longo do tempo.

II. Programa

Unidade I – Introdução ao estudo histórico da alimentação
- A constituição da alimentação como campo de estudo nas Ciência Humanas
- A história da historiografia da alimentação
- Fundamentos, questões e métodos correntes da História da Alimentação

Unidade II – O comer entre o mundo antigo e medieval
- A função social do banquete entre gregos e romanos
- O cristianismo e os princípios da temperança e moderação
- Pão, carne e vinho: a base da alimentação medieval
- A rota da seda e as especiarias

Unidade III – A comida na primeira globalização
- Os descobrimentos e as viagens das plantas
- O Renascimento e circulação intercontinental de alimentos
- Frutas e animais do Novo mundo
- A comida e Imperialismo Ecológico

Unidade IV – Bebidas e História
- O vinho entre novos e velhos mundos
- O consumo de álcool e os julgamentos morais
- Cachaça, cauim e outras bebidas alcoólica do Brasil

Unidade V – A formação da culinária brasileira
- A base da alimentação colonial
- A tese da miscigenação das raças e a comida
- Regionalismos e nacionalismo da culinária nacional
- A história da alimentação no Paraná

III. Metodologia de Ensino

-Aulas expositivas;
-Discussão a partir de textos previamente indicados;
-Apresentação de documentários;
-Oficina e/ou Seminário;
-Metodologia ead: Atividades síncronas e assíncronas realizadas por meio do Google Meet e plataforma Moodle, com a disponibilização de materiais textuais e audiovisuais acessíveis pelo Google Drive, pelo Youtube ou site específicos.

IV. Formas de Avaliação

A avaliação anual, continuada e formativa, mensurada por nota de 0 a 10, será feita por meio de instrumentos diversos propostos ao longo do ano letivo, em atividades individuais e coletivas, levando-se em conta as competências estabelecidas para as atividades. Para tanto, serão considerados os seguintes critérios:
-participação em sala de aula e nas atividades propostas;
-conhecimento teórico do tema estudado;
-capacidade de articular a teoria com a prática;
-clareza na linguagem;
-capacidade de argumentação e crítica
Para os discentes que não atingirem a nota média mínima, serão aplicadas atividades de recuperação ao longo do curso e/ou no fim de cada semestre, a depender do aproveitamento geral da turma.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2022**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**HISTÓRIA - Licenciatura (140)**
Disciplina	**2769 - TÓPICOS ESPECIAIS III**
Turma	**HIN**
Local	**GUARAPUAVA**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

V. Bibliografia

Básica

CARNEIRO, Henrique S. Bebida, abstinência e temperança na história antiga e moderna. São Paulo, Senac, 2010.
CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.
DÓRIA, Carlos Alberto. A formação da culinária brasileira. São Paulo: Fósforo, 2021.
FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
LAURIOUX, Bruno. A Idade Media à mesa. Mem Martins: Europa-America, 1989.
MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: SENAC, 2008.

Complementar

ALBALA, Ken. Cookbooks as Historical Documents. In: PILCHER, J. M. The Oxford Handbook of Food History. Oxford University Press, 2012, pp. 227-240.
BARTHES, Roland, “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine”. In Annales ESC, n.16, 1961, pp. 977-986.
BRAGA, Isabel Drumond; BRAGA, Paulo Drumond (coords.). Animais e Companhia na História de Portugal. Lisboa: Círculo de Leitores, 2015.
BRAGA, Isabel Drummond. A mesa conventual e os sabores da América. In: RIBEIRO, Cilene G.; SOARES, Carmen. Odisseia de sabores da lusofonia. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, Curitiba, PUCPress, 2015, pp. 169-182.
BRAUDEL, Fernand. Alimentation et catégories de l'histoire. In: Annales. Economies, sociétés, civilisations. 16ᵉ _année, N. 4, 1961. pp. 723-728.
CÂMARA CASCUDO, Luís da. Prelúdio da cachaça: etnografia, história e sociologia da aguardente no Brasil. Coleção Canavieira, n. 1. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Álcool, 1968.
CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
CASTRO, Josué de. Geografia da fome (o dilema brasileiro: pão ou aço). Rio de Janeiro: Antares, 1987.
CONTRERAS, Jesús; e GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, 2011.
COUTO, Cristina. Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.
CROSBY, Alfred. Imperialismo Ecológico. A expansão biológica da Europa: 900-1900. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.
DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Correa. A culinária caipira da Paulistânia. São Paulo: Três Estrelas, 2018.
FERRÃO, José E. Mendes. As aventuras das plantas e os descobrimentos portugueses. IICT, CNCDP, FB, 1992.
FREYRE, Gilberto. Manifesto regionalista. 7.ed. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996.
FREYRE, Gilberto. Açúcar: em torno da etnologia, da história e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Álcool, 1969
FRIEIRO, Eduardo. Feijão, angu e couve. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.
HUE, Sheila Moura. Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2008.
LAURIOUX, Bruno. Les livres de cuisine médiévaux. Brepols Publishers, 1997.
LAURIOUX, Bruno. Cozinhas Medievais (séculos XIV e XV) In: História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 447-465.
MENESES, Ulpiano T. Bezerra; e CARNEIRO, Henrique. A história da alimentação: balizas historiográficas, Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material, Nova Série, Vol.5, jan/dez 1997, pp. 9-92.
MONTANARI, Massimo et al. O Mundo na cozinha : história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.
QUERINO, Manuel. A arte culinária na Bahia. São Paulo: 2021.
ROSSI, Paolo. Comer: necessidade, desejo, obsessão. 1ª edição. São Paulo: Editora Unesp, 2014.
POLAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2006.
SANTOS, Carlos Roberto dos. História da alimentação no Paraná. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.
SILVA, Paula Pinto. Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac, 2005.
WÄTZOLD, Tim. Proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império brasileiro (1822-1889). Belo Horizonte: TCS Editora, 2012.

APROVAÇÃO

Inspetoria:	DEHIS/G
Tp. Documento:	Ata Departamental
Documento:	10/2022
Data:	22/06/2022