



PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

1º período letivo de 2016

DISCIPLINA	NOME
HH745A	Tópicos Especiais em História XLV - História da Alimentação

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

Docente:

Eliane Morelli Abrahão (Pesquisadora)

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.

Programa:

A alimentação como campo de estudo multidisciplinar
História e historiografia da alimentação no Brasil
Formas de transmissão dos saberes culinários
Rituais e práticas alimentares
Alimentação e cultura material

Bibliografia:

Referências básicas:

- ABRAHÃO, Eliane Morelli. *Morar e viver na cidade. Campinas (1850-1900). Mobiliário e utensílios domésticos*, São Paulo, Alameda, 2010
- *ALGRANTI, Leila Mezan. "Bebida dos deuses": técnicas de fabricação e utilidades do chocolate no império português (séculos XVI-XIX). In: ALGRANTI, Leila Mezan; MEGIANI, Ana Paula. *O Império por escrito. Formas de transmissão da cultura letrada no mundo ibérico séculos (XVI-XIX)*, São Paulo, Alameda, 2009
- 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.
- *COUTO, Cristiana, *Arte de Cozinhar. Alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*, São Paulo, Editora Senac, 2007.
- DÓRIA, Carlos Alberto, *A culinária materialista*, São Paulo, Editora Senac, 2009.
- _____, *A formação da culinária brasileira*, São Paulo, Publifolha, 2009.
- *FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo, *História da alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo, 1998.
- FREYRE, Gilberto, *Açúcar*, São Paulo, Cia. Das Letras, 1997.
- *GIARD, Luce "Cozinhar" IN Michel de Certeau, Luce Girard, Pierre Mayol. *A Invenção do cotidiano – morar, cozinhar*, vol 2, trad., 6ª. ed., Petrópolis, Vozes, 2005.
- MACIEL, Maria Eunice, *Uma cozinha à brasileira*, *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n.33, jan.-jun. 2004, pp.25-39.
- MENEZES, Ulpiano B. de & CARNEIRO, Henrique. "A História da Alimentação: balizas historiográficas". In: *Anais do Museu Paulista*, v.5, jan./dez1997, 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, n° 42, jan/jun 2005
- *SILVA, Paula Pinto e, *Farinha, feijão e carne-seca*, São Paulo, Editora Senac, 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, ,n°.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.
- GOODY, Jack. *Cooking, cuisine y class estudio de sociologia comparada*, trad., Gedisa editorial, Barcelona, 1995.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. Mitológicas 1. São Paulo: Cosac & Naify, 2004 (1ª ed. 1964)
- NEIRINK, Edmond; POULAIN, Jean-Pierre. *História da Cozinha e dos Cozinheiros*. Lisboa: Colares Editora, [2006]
- *POULAIN, Jean-Pierre, *Sociologias da alimentação*, Florianópolis, Editora da UFSC, 2004.
- ROSSI, Paolo. *Comer. Necessidade, desejo, obsessão*. São Paulo: Unesp, 2014.
- *STRONG, Roy, *Banquete. uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*, Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2004.