

## FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

CÓDIGO: <b>HH106</b>	DISCIPLINA: <b>HISTORIA E CULTURA DA ALIMENTACAO</b>		TURMA: <b>A</b>			
NATUREZA: <b>Optativa</b>			MODALIDADE: <b>Presencial</b>			
CH TOTAL: <b>60h</b>			CH Prática como Componente Curricular (PCC): <b>0h</b>		CH Atividade Curricular de Extensão (ACE): <b>0h</b>	
Padrão (PD): <b>60h</b>	Laboratório (LB): <b>0h</b>	Campo (CP): <b>0h</b>	Orientada (OR): <b>0h</b>	Estágio (ES): <b>0h</b>	Prática Específica (PE): <b>0h</b>	Estágio de Formação Pedagógica (EFP): <b>0h</b>
FICHA 2 PREENCHIDA PELO DOCENTE: <b>MARCELLA LOPES GUIMARÃES</b>						

Criação: 11/2/2025

Modificação: 11/2/2025

### EMENTA

“Estudo histórico de padrões de alimentação: beneficiamento, culinária e cultura alimentar.”

### PROGRAMA

1. O campo da História: dimensões, abordagens e domínios
2. O domínio da História da Alimentação
3. Debates na diacronia e no mundo global
4. História, cultura e sociedade à mesa
5. Espaços e sociabilidades
6. Embates com a cultura material
7. Literatura, História e cozinha

### OBJETIVO GERAL

Compreender a História da Alimentação como um domínio da História, revelador da cultura e das sociedades no tempo.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Caracterizar o domínio da História da Alimentação no campo da História.

Compreender os conceitos e a natureza da pesquisa no campo da História.

Analisar as transformações sociais que passam pela mesa no tempo.

Ler criticamente fontes diversas – materiais e escritas – da História da Alimentação.



Relacionar Literatura e História na sua relação com a alimentação, para a percepção das sensibilidades e transformações de práticas sociais no tempo.

## PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

A disciplina será desenvolvida mediante aulas expositivo-dialogadas, discussão de textos, 3 visitas guiadas, exercícios em sala e debates. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de giz, notebook, projetor multimídia e filmes.

A professora indicará a cada aula os textos que deverão ser lidos para a semana seguinte.

## FORMAS DE AVALIACAO

3 resenhas das visitas guiadas, debate do texto literário e prova.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

SANTOS, C. R. A. dos. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

STRONG, Roy. *Banquete*. Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVES, Ana Francisca de Lima. Representação alimentar em feiras sobre o medievalismo. In *Anais do XIV Encontro Estadual de História. História: fome, direitos humanos e democracia*. 2022.

AMATUZZI, Renato Toledo Silva. *A mesa dos reis: medicina, alimentação e protocolo cortesão na Coroa de Aragão (séculos XIII e XIV)*. Tese apresentada ao curso de Doutorado do Programa de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Doutor em História. 2022.

BLIXEN, K. "A festa de Babette" in *Anedotas do destino*. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

BRILLAT – SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

BAGGIO, Adriana Tulio. "Frango e polenta em tradução: sentidos de italianidade da culinária veneta no Brasil. Revista *deSignis HORS SERIE* 03. Cocina, gusto, identidade in [https://www.designisfels.net/wp-content/uploads/2024/12/designis\\_horsserie-03-v2-1.pdf?fbclid=IwY2xjawlYEVFleHRuA2F1bQlxMAABHY-Z\\_3WLIvQ2BOcSPo7zP6YVjuSpFNhO-Ax68bq2swDmh-twLURfM9mjwg\\_aem\\_stuN66PCSgkG02t1CF4Sbg](https://www.designisfels.net/wp-content/uploads/2024/12/designis_horsserie-03-v2-1.pdf?fbclid=IwY2xjawlYEVFleHRuA2F1bQlxMAABHY-Z_3WLIvQ2BOcSPo7zP6YVjuSpFNhO-Ax68bq2swDmh-twLURfM9mjwg_aem_stuN66PCSgkG02t1CF4Sbg) (acesso em 11 de fevereiro de 2025)

GUIMARÃES, Marcella Lopes. *Capítulos de História: o trabalho com fontes*. Curitiba: Aymar, 2012.



- LE GOFF, J., SCHMITT, J.C. *Dicionário temático do Ocidente Medieval*. Bauru, SP: EDUSC, 2006. 2 vols.
- OLIVEIRA, Jelson, GUIMARÃES, Marcella Lopes. *Diálogo sobre a alegria: entre a Filosofia e a História*. Curitiba: PUCPress, 2016.
- PROST, Antoine. *Doze lições sobre a História* (2ª ed.). Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2014.
- REINHARDT, Juliana. *A Padaria América e o pão das gerações curitibanas*. Curitiba: Máquina de escrever, 2010.
- REINHARDT, Juliana. *Moça bonita não paga, mas também não leva! Feira livre*. Curitiba: Máquina de escrever, 2023.
- ROSSI, Paolo. *Comer. Necessidade. Desejo. Obsessão* (1ª ed.). São Paulo: Ed. da UNESP, 2014.

\* Os livros literários a serem trabalhados pela turma serão (podem ser utilizadas quaisquer edições, desde que não sejam adaptações):

1. *Tomates verdes fritos no café da Parada do apito*, de Fannie Flagg
2. *Como água para chocolate*, de Laura Esquivel
3. *Gabriela cravo e canela*, de Jorge Amado

### CRONOGRAMA DE AULAS

Março	Abril	Mai	Junho
<p>Temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•O campo da História: dimensões, abordagens e domínios</li> <li>•O domínio da História da Alimentação</li> <li>•Debates na diacronia e no mundo global</li> <li>•Espaços e sociabilidades</li> </ul>	<p>Temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•O domínio da História da Alimentação</li> <li>•Debates na diacronia e no mundo global</li> <li>•Embates com a cultura material</li> <li>•Espaços e sociabilidades</li> </ul>	<p>Temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Debates na diacronia e no mundo global</li> <li>•História, cultura e sociedade à mesa</li> <li>•Embates com a cultura material</li> <li>•Literatura, História e cozinha</li> <li>•Espaços e sociabilidades</li> </ul>	<p>Temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•O domínio da História da Alimentação</li> <li>•Debates na diacronia e no mundo global</li> <li>•História, cultura e sociedade à mesa</li> <li>•Embates com a cultura material</li> </ul>
14: Apresentação da disciplina. Preparação da pesquisa de campo sobre as feiras livres.	4: 1ª visita guiada: Confeitaria das famílias.	2(?)	6: 3ª visita guiada – Museu Rosa Cruz
21: Atividade de pesquisa.	11: Discussão e resenha. Pesquisa em História da alimentação com a convidada Profa. Dra. Adriana Tulio Baggio.	9: 2ª visita guiada: Padaria América	13: Discussão e resenha. Debates na diacronia e no mundo global



<p>28: Apresentações. Debates na diacronia e no mundo global sobre as feiras. Preparação para a 1ª visita guiada.</p>	<p>25: Pesquisa em História da alimentação com o convidado Prof. Dr. Renato Toledo AmatuZZi. Preparação para a 2ª visita guiada.</p>	<p>16: Discussão e resenha. A festa de Babette: filme e conto.</p>	<p>20(?)</p>
---	--	--	--------------

