

## ARQUEOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO

Disciplina da Graduação, 2º Semestre de 2014 – UFMG

Professora: Dr<sup>a</sup>. Fernanda Codevilla Soares

Ementa sujeita a alteração

### 1. Ementa:

Disciplina de formação básica que pretende apresentar uma introdução aos estudos arqueológicos que versam sobre alimentação, com foco na análise de fragmentos de louças, cerâmicas e ossos. Privilégio das perspectivas históricas, antropológicas e arqueológicas na análise das práticas alimentares a fim de compreender temáticas sociais e culturais, do passado e do presente.

### 2. Objetivos:

- Incentivar a reflexão crítica a cerca das possibilidades de análise das práticas alimentares em diferentes contextos e perspectivas, especialmente a partir do olhar arqueológico, antropológico e histórico.
- Apresentar o potencial de estudo das práticas de comensalidade como uma forma de compreender diferentes temáticas sociais e culturais, do passado e do presente.
- Desnaturalizar a alimentação a partir de leituras críticas e atividades práticas.
- Introduzir noções básicas de análise de materiais arqueológicos (como louças, cerâmicas e ossos).

### 3. Metodologia:

A disciplina será desenvolvida a partir de aulas expositivas e dialogadas, de discussões orientadas de textos e de experiências vivenciadas durante o curso, entre elas: atividades práticas de análise de materiais arqueológicos (fragmentos de louças, cerâmicas e ossos), visitação ao museu de Artes e Ofícios e experimentação sensorial gastronômica. Durante as aulas serão utilizados recursos didáticos como *datashow*, filmes e documentários.

### 4. Avaliação:

A avaliação ocorrerá como uma forma de diagnosticar o aprendizado do aluno e a necessidade de retomar temáticas que não tenham sido bem trabalhadas durante as aulas. Será analisada a habilidade de reflexão e argumentação com base em conceitos e assuntos desenvolvidos ao longo da disciplina. Na avaliação será levada em conta a participação em sala de aula (20), avaliação escrita (40) e apresentação oral do trabalho (40).

#### 4.1. Tema do trabalho:

Analisar criticamente a alimentação na própria casa (de preferência da semana anterior, algo relacionado à dieta cotidiana ou alguma exceção) em termos econômicos, sociais, simbólicos e/ou políticos. Pensar quais vestígios materiais relacionados a essa refeição poderiam ser analisados arqueologicamente e quais práticas alimentares representam. A tarefa implica uma pesquisa bibliográfica a fim de fundamentar as análises, assim, é indispensável utilizar, no mínimo, 5 textos discutidos na disciplina. Pensar variáveis importantes para problematizar suas próprias práticas alimentares. Entrega do trabalho escrito ao final da disciplina e apresentação oral em sala. O trabalho escrito deve ter, no mínimo, 10 páginas.

### CRONOGRAMA:

Aula	Dias	Tema
01	11/08/2014	Apresentação do programa da disciplina.
02	13/08/2014	Alimentação, cultura e sociedade: introdução.
03	25/08/2014	Arquitetura, cozinhas e alimentação.
04	27/08/2014	Arqueologia histórica e alimentação.
05	01/09/2014	História da alimentação.
06	03/09/2014	História da alimentação.
07	08/09/2014	Cultura material e práticas alimentares.
08	10/09/2014	Ossos: introdução.
09	15/09/2014	Ossos: técnicas e métodos.
10	17/09/2014	Ossos: atividades práticas de análise de materiais.
11	22/09/2014	Louças: introdução.
12	24/09/2014	Louças: técnicas e métodos.
13	29/09/2014	Louças: atividades práticas de análise de materiais.
14	01/10/2014	Louças: atividades práticas de análise de materiais.

15	06/10/2014	Cerâmicas: introdução.
16	08/10/2014	Cerâmicas: técnicas e métodos.
17	13/10/2014	Cerâmicas: atividades práticas de análise de materiais.
18	15/10/2014	Cerâmicas: atividades práticas de análise de materiais.
19	20/10/2014	Apresentação de trabalhos.
20	22/10/2014	Apresentação de trabalhos.
21	27/10/2014	Alimentação musealizada.
22	29/10/2014	Apresentação de trabalhos.
23	03/11/2014	Apresentação de trabalhos.
24	05/11/2014	Alimentação musealizada: curadoria e conservação.
25	10/11/2014	Apresentação de trabalhos.
26	12/11/2014	Apresentação de trabalhos.
27	17/11/2014	Arqueologia sensorial.
28	19/11/2014	Experiência sensorial gastronômica.
29	24/11/2014	Visitação ao Museu de Artes e Ofícios.
30	26/11/2014	Exame.

#### **Conteúdo Programático:**

#### **AULA 1 - Apresentação do programa.**

#### **AULA 2 – Alimentação, cultura e sociedade: introdução.**

CARNEIRO, Henrique. Alimentação contemporânea: industrialização e fast food. In: Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campos, 2003, p.101-110.

SAHLINS, Marshall. La Pensée Bourgeoise: a sociedade ocidental como cultura. In: Cultura e Razão Prática. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1979, p.166-178.

#### **Sugestão de bibliografia:**

CONTRERAS, Jesús e GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

#### **AULA 3 – Arquitetura, cozinhas e alimentação**

Prof. Mestranda Juliana Brandão

STEWART-ABERNATHY, L. C. Separate kitchens and intimate archaeology. Constructing urban slavery on the antebellum cotton frontier in Washington, Arkansas. In: BARILE, K. S. e BRANDON, J. C. (eds). Household chores and household choices. Theorizing the domestic sphere in historical archaeology. University of Alabama. Alabama. 2004. p.51-74

ZARANKIN, A. Arqueología de la arquitectura modelando al individuo disciplinado em la sociedade capitalista. Revista de Arqueología Americana. n.22. 2003. p.25-39.

MARSCHOFF, María. De la cocina al comedor: pensar y estudiar la alimentación del pasado. p.1-7.

#### **Sugestão de bibliografia:**

LEMONS, C. A história da casa brasileira. Contexto. São Paulo. 1996.

#### **AULA 04 – Alimentação e estudos de arqueologia histórica.**

SILLIMAN, Stephen e HALL, Martin. Introduccion: Archaeology of Modern World. In: SILLIMAN, Stephen e HALL, Martin. Historical Archaeology. United Kingdom: Blackwell, 2006. p.1-22.

BEAUDRY, M. Mixing Food, Mixing Cultures: Archaeological Perspectives. PELT: W. P. (eds). Archaeological Review from Cambridge. v.28.1, 2013. p.285-297.

#### **AULA 05 e 06– História da alimentação.**

MORAIS, Luciana. Culinária típica mineira construção da mineiridade – o passado como referência. In: Culinária Típica e identidade regional: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira. (Dissertação de Mestrado). Mestrado em História. UFMG. 2004. p.61-98.

RENFREW, Coli e BAHN, Paul. Arqueología. Teorías, Métodos y Prácticas. Madri: Akal, 1993. 2ed. p.243-282.

SYMANSKI, Luis Claudio P. Mundos mesclados, espaços segregados: cultura material, mestiçagem e segmentação no sítio Aldeia em Santarém (PA). Anais do Museu Paulista. São Paulo. v.20. n.2. 2012. p. 53-90.

#### **Sugestão de bibliografia:**

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CASCUDO, Camara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Cia Nacional, 1968.

#### **AULA 07 – Cultura material e práticas alimentares**

MARSCHOFF, María. Comer o Nutrirse? La Alimentación Como Práctica Social. Arqueología 13. 2007.

MARSCHOFF, María. El cuerpo y la corporización como herramientas metodológicas para el estudio de la cultura material. Temas y problemas de la Arqueología Histórica. Tomo II. Luján: Universidad Nacional de Luján, 2011. p. 369-382.

BEAUDRY, Mary C.; COOK, Lauren J. e MROZOWSKI, Stephen A. Artefatos e vozes ativas: cultura material como discurso social. Laboratório de Arqueologia, FAFICH UFMG. p.73- 113.

BEAUDRY, Mary. Feasting on Broken Glass: Making a Meal of Seeds, Bones, and Sherds. Northeast Historical Archaeology/Vol. 42, 2013. p.185-200.

LIMA, Tânia A. Cultura material: a dimensão concreta das relações sociais. Boletim Museu Paraense Emílio Goeldi. v. 6, n. 1, 2011. p. 11-23.

#### **AULA 8 – Ossos: introdução**

Prof. Me. Jimena Cruz

CARTAJENA, I. e R. E. LABARCA. 2007. Patrones históricos de cuereo en lobos marinos: la evidencia de los abrigos 1 y 2 de playa Yámana (Isla Livingston, Antártica chilena). Magallania 35(1):95-105.

LANDON, David B. 2005. Zooarchaeology and historical archaeology: progress and prospects. Journal of archaeological method and theory. 12(1): 1-36.

LAWRENCE, S. 2010. Foodways on two colonial whaling stations: Archaeological and historical evidence for diet in nineteenth-century Tasmania. Journal of the Royal Australian Historic Society 87:209-229.

MONTÓN, S. 1999. Cooking in zooarchaeology: is this issue still raw? En Consuming passions and patterns of consumption. P. Miracle y N. Milner (eds.). McDonalds Institute for Archaeological Research, Cambridge.

#### **AULA 9 - Ossos: métodos e técnicas.**

Prof. Me. Jimena Cruz

MENGONI GOÑALONS, G. L. 1988. Análisis de materiales faunísticos de sitios faunísticos. Xama 1:71-120.

MENGONI GOÑALONS, G. L. 2006-2009. Zooarqueología en la práctica: algunos temas metodológicos. Xama 19-22.

LYMAN, R, L.1994. Vertebrate taphonomy. Cambridge University Press, Nueva york.

REITZ, E. y E. WING. 2008. Zooarchaeology. Cambridge university press, Cambridge.

SCOTT, E. M. 2001. Food And social relations at Nina Plantation. American Anthropologist 103(3):671-691.

STINER, M., KUHN, S. L., WEINER, S. y O. BAR-YOSEF. 1995. Differential burning, recrystallisation and fragmentation of archaeological bone. Journal of Archaeological Science. 22:233-227.

#### **Bibliografia complementar:**

BEHRENSMEYER, A.K. 1978. Taphonomic and ecologic information from bone weathering. *Paleobiology* 4:150-162.

#### **AULA 10 – Ossos: aula prática de análise de materiais**

Prof. Me. Jimena Cruz

Aula de análise de materiais arqueológicos a partir do manuseio de coleções ósseas.

#### **AULA 11 – Louças: introdução.**

LIMA, Tânia Andrade. Chá e simpatia: uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista. In: Anais do Museu Paulista. v.5., n.5. São Paulo: MAE/USP, 1997. p.93-127.

LIMA, Tânia Andrade. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. In: Anais do Museu Paulista. v.3., n.3. São Paulo: MAE/USP, 1995. p.129-191.

SYMANSKI, Luís Claudio Pereira. A louça na pesquisa arqueológica: análises e interpretações processuais e pós-processuais. In: Revista do CEPA, v.20, n.23. Santa Cruz: UNISC, 1996. p.59-76.

#### **Bibliografia Complementar:**

LUCAS, M. T. A la russe, à la pell-mell, or à la practical: ideology and compromises at the late nineteenth-century dinner table. In: Historical Archaeology, 28, 1994, p. 80-93.

SYMANSKI, Luís Claudio Pereira. Grupos domésticos e comportamento de consumo em Porto Alegre no século XIX: o Solar Lopo Gonçalves. 1997. (Dissertação de mestrado). Porto Alegre: PUCRS, 1997.  
TOCHETTO, Fernanda et al. A faiança fina em Porto Alegre. Vestígios Arqueológicos de uma cidade. Porto Alegre: Unidade Editorial / PMPA, 2001.

#### **AULA 12 – Louças: Métodos e Técnicas.**

LIMA, Tânia Andrade et alli. A aplicação da fórmula South a sítios históricos do século XIX. In: Dédalo, n.27. São Paulo: USP, 1989.p.83-97.

MILLER, George. Classification and economic scaling of 19 th century ceramics. In: Historical Archaeology, v. 14. Site:

[http://www.sha.org/publications/onlinepubs\\_html/pubDetails.cfm?fileName=14-1-1.pdf](http://www.sha.org/publications/onlinepubs_html/pubDetails.cfm?fileName=14-1-1.pdf). Acessado em 22 de Abril de 2010.

#### **Bibliografia Complementar:**

ARAÚJO, A. G. e CARVALHO, M. R. R. (1993). A louça inglesa no século XIX: considerações sobre a terminologia e metodologia utilizadas no sítio Florêncio de Abreu, São Paulo. Revista do MAE. 3:81-95.

O'BRIEN, M. e MAJEWSKI, T. (1987). The use and misuse of nineteenth-century english and american ceramics in archaeology analysis. *Advances in archaeological method and theory*. 11:97-209.

ZANETTINI, Paulo Eduardo. Pequeno roteiro para classificação de louças obtidas em pesquisas arqueológicas de sítios históricos. In: Revista do CEPA, v.15. Curitiba: UFPR, 1986. p. 117-130.

#### **AULA 13 e 14 – Louças: aula prática de análise de materiais.**

Aula de análise de fragmentos de louças.

#### **AULA 15 - Cerâmica: introdução**

Prof. Me. Igor Rodrigues

DANTAS, Vladimir J. & LIMA, Tânia A. Pausa para um banquete: análise de marcas de uso em vasilhames cerâmicos pré-históricos do Sítio Justino, Caniné do São Francisco, Sergipe. Xingó: Museu de Arqueologia de Xingó, 2006.

NEUMANN, Mariana. Nãnde Rekó: diferentes jeitos de ser Guarani. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.

RICE, Prudence M. Pottery analysis: a source book. University of Chicago Press, 1987.

RYE, O. S. Pottery Technology: Principles and Reconstruction. Australian National University, 1981.

RODRIGUES, I. M. M. Fora das Grandes Aldeias: A ocupação do recôndito sítio arqueológico Vereda III.(Mestrado em Antropologia). UFMG: Belo Horizonte.318 p. 2011

SKIBO, James. Pottery Function: A use-alteration perspective. Plenum Press, New York, New York and London, 1992.

#### **AULA 16 – Cerâmica: técnicas e métodos**

Prof. Me. Igor Rodrigues

BROCHADO, J. P. Alimentação na Floresta Tropical. Caderno (UFRS-IFCH), n.2. UFRS: Porto Alegre. 1977.

RIBEIRO, B. G. 1988. Dicionário do Artesanato indígena. São Paulo: Edusp.

TEMPASS, M.C. Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani.

Link para a tese:

<http://www.bibliotecadigital.ufrgs.br/da.php?nrb=000511444&loc=2006&l=3519e0d5be28fde3>

TEMPASS, M.C. O Belo Discreto: A Estética Alimentar Mbyá-Guarani

Link para o artigo: <http://seer.ufrgs.br/index.php/EspacoAmerindio/article/view/2567/1568>

TEMPASS, M.C. O papel dos grupos indígenas na formação da cozinha brasileira.

Link para o artigo: [http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/197-o-papel-dos-grupos-indigenas-na-formacao-da-cozinha-brasileira?fb\\_action\\_ids=10201869750887752&fb\\_action\\_types=og.likes&fb\\_source=timeline\\_og&action\\_object\\_map=%7B%2210201869750887752%22%3A10150753646531514%7D&action\\_type\\_map=%7B%2210201869750887752%22%3A%22og.likes%22%7D&action\\_ref\\_map=%5B%5D](http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/197-o-papel-dos-grupos-indigenas-na-formacao-da-cozinha-brasileira?fb_action_ids=10201869750887752&fb_action_types=og.likes&fb_source=timeline_og&action_object_map=%7B%2210201869750887752%22%3A10150753646531514%7D&action_type_map=%7B%2210201869750887752%22%3A%22og.likes%22%7D&action_ref_map=%5B%5D)

#### **AULA 17 e 18 – Cerâmica: aula prática de análise de materiais.**

Prof. Me. Igor Rodrigues

Aula de análise de materiais partir do manuseio das coleções cerâmicas no Museu de História Natural e Jardim Botânico da UFMG.

**AULA 24 – Alimentação musealizada: curadoria e conservação.**

Prof. Mestranda Gerusa Radicchi

CHAVIGNER, F. Arqueología y Restauradores: razones para la colaboración. In.: BITELLI, L. M., 2002. Arqueología, restauración y conservación. La conservación y la restauración hoy, Actas del Congreso: La Conservación y la Restauración Hoy. De la Manualidad Artesanal a la Investigación Multidisciplinar (Ferrara, 26-29 de septiembre de 1991), Arte y Restauración, 9, Nerea-Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, Hondarribia. pp. 53-63.

LACAYO, Tomás E. 2002 Factores de alteración *in situ*: conservación preventiva del material arqueológico. En XV Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 2001 (editado por J.P. Laporte, H. Escobedo y B. Arroyo), pp.453-457.

MONTSERRAT, P. D.; LAILA, L. B. La conservación preventiva durante la exposición de materiales arqueológicos. Gijón: Trea, 2012. 1,2 e 3: 11-24.

RENFREW, Colin & BAHN, Paul. Arqueología: Teorías, Métodos y Práctica. Madrid, Ed. Akal, 1993. 2: 42-62.