

Arqueologia e Alimentação:
entre louças, cerâmicas, ossos, pessoas e práticas culturais.

Disciplina optativa

Carga horária: 60 horas

Professores: Dr. Andres Zarankin e Dr^a Fernanda Codevilla Soares.

Bolsista Reuni: Mestranda Maria Jimena Cruz.

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 no estudo 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), visita ao museu 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 sua 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 (2,0 + 1,0), a entrega do trabalho escrito (5,0) e a apresentação oral do trabalho escrito (2,0).

4.1. Trabalho Avaliativo (apresentação oral e escrita):

Analisar criticamente a alimentação na própria casa (de preferência o que você comeu na semana anterior, como por exemplo, algo relacionado à sua 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, 4 textos discutidos na disciplina. Pensar variáveis importantes para problematizar suas próprias práticas alimentares. Trabalho com o mínimo de 10 páginas. Apresentação oral individual. Os trabalhos escritos serão trocados entre os alunos que irão se avaliar.

Data da apresentação oral: 14/11 ou 19/11

Pontos apresentação oral: 2,0

Data da entrega do trabalho escrito: 21/11

Data da avaliação pelos colegas: 21/11

Pontos trabalho escrito: 5,0

CRONOGRAMA:

Aula	Dias	Tema
01	13/08/2013	Apresentação do programa da disciplina.
02	20/08/2013	Alimentação, cultura e sociedade: introdução.
03	22/08/2013	Palestra Prof. Dr. Mary C. Beaudry “Arqueologia gastronômica”.
04	03/09/2013	História da alimentação: perspectiva Mundial.
05	05/09/2013	História da alimentação: perspectiva Mundial.
06	10/09/2013	História da alimentação: perspectiva nacional e regional.
07	12/09/2013	Alimentação e estudos de arqueologia histórica.
08	17/09/2013	Ossos: introdução.
09	19/09/2013	Ossos: técnicas e métodos.
10	24/09/2013	Ossos: atividades práticas de análise de materiais.
11	26/09/2013	Ossos: atividades práticas de análise de materiais.
12	01/10/2013	Cerâmicas: introdução.
13	03/10/2013	Cerâmicas: técnicas e métodos.
14	08/10/2013	Cerâmicas: atividades práticas de análise de materiais.
15	10/10/2013	Cerâmicas: atividades práticas de análise de materiais.
16	15/10/2013	Louças: introdução.
17	17/10/2013	Louças: técnicas e métodos.
18	22/10/2013	Louças: atividades práticas de análise de materiais.
19	24/10/2013	Louças: atividades práticas de análise de materiais.
20	29/10/2013	Aula de consultas e dúvidas.
21	31/10/2013	Alimentação musealizada
22	05/11/2013	Alimentação musealizada: curadoria e conservação.
23	07/11/2013	Arqueologia sensorial.
24	12/11/2013	Experiência sensorial gastronômica.
25	14/11/2013	Cultura material e práticas culturais nos estudos arqueológicos sobre alimentação.
26	19/11/2013	Apresentação de trabalhos.
27	21/11/2013	Apresentação de trabalhos.
28	05/12/2013	Entrega e discussão das resenhas-interpretativas em grupo.
29	21/11/2013	Encerramento.
30	28/11/2013	Exame.

Conteúdo Programático:

AULA 1 - Apresentação do programa.

AULA 2 – Alimentação, cultura e sociedade: introdução.

Introduzir o tema da alimentação a partir de diferentes contextos e perspectivas, com a utilização de recursos audiovisuais (trechos de documentários e filme sobre alimentação). Desnaturalizar a alimentação enquanto uma atividade exclusivamente biológica. Incentivar a reflexão sobre o que é alimentação e possibilidades de análise pela arqueologia, história e antropologia.

Bibliografia Básica:

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.

AULA 3 – Palestra “Arqueologia Gastronômica”.

Prof. Dr. Mary C. Beaudry.

AULA 4, 5 e 6 – História da alimentação: perspectiva mundial, nacional e regional.

Apresentar a história da alimentação em uma abordagem internacional, nacional e regional.

Bibliografia Básica:

MARSCHOFF, María. 2007. De la cocina al comedor: pensar y estudiar la alimentación del pasado. p.1-7. Disponível em: www.unpocodehistoria.com/monografias .

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia. Uma breve revisão. In: Revista brasileira de Ciências Sociais, v.16, n.47, 2001. p.31-41.

LÉVI-STRAUSS, Claude. The Culinary Triangle. In: COUNIHAN, Carole e ESTERIK, Penny Van. Food and culture: a reader Nova York e Londres: Routledge, 2013. p.40-47.

FLANDRIN, Jean-Louis. Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII). In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.640-666.

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.

AULA 7 – Alimentação e estudos de arqueologia histórica.

Arqueologia do capitalismo, arqueologia do mundo moderno e/ou arqueologia das minorias: qual o papel da arqueologia histórica na atualidade? Como os estudos arqueológicos sobre alimentação inserem-se nesse contexto?

Bibliografia Básica:

LIMA, Tânia Andrade. O papel da Arqueologia Histórica no Mundo Globalizado. In: ZARANKIN, A. e SENADORES, X. (orgs). Arqueologia da Sociedade Moderna na América do Sul. Cultura Material, Discursos e Práticas. Buenos Aires: Ediciones Del Tridente, 2002. p.117 - 127.

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

SYMANSKI, Luis Claudio P. Mundos mezclados, 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.

Bibliografia Complementar:

LIMA, Tânia Andrade. El huevo de la serpiente: una arqueología del capitalismo embrionario en el Rio de Janeiro del siglo XIX. In: ZARANKIN, A e ACUTO, F. (orgs). Sed non Satiata, Teoría Social en la Arqueología Latinoamericana Contemporánea. Buenos Aires: Ediciones Del Tridente, 1999. p.189 – 238.

SYMANSKI, Luís Claudio Pereira. Louças e auto-expressão em regiões centrais, adjacentes e periféricas do Brasil. In: ZARANKI, Andres & SENATORE, Maria Ximena. Arqueologia da Sociedade Moderna na América do Sul: Cultura Material, Discursos e Praticas. Buenos Aires: Ediciones del Tridente, 2002. p.31-62.

AULA 8 – Ossos: introdução.

Definição sobre o que é zooarqueologia e o seu papel dentro da arqueologia histórica. Potencial analítico dos estudos dos restos arqueofaunísticos como meio de estudar práticas alimentares e sociabilidade. Outras possibilidades de análise de ossos para além da alimentação.

Bibliografia Básica:

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.

Apresentar os principais métodos analíticos e índices usados para o estudo dos restos arqueofaunísticos recuperados em sítios arqueológicos históricos. Identificação anatômica e taxonômica, quantificação (abundância taxonômica e anatômica - NISP, MNI, MNE e MAU entre outros), identificação de modificações antrópicas e não antrópicas, organização e estruturação de base de dados.

Bibliografia Básica:

Marschoff. Patrones de trozamiento

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 e 11 – Ossos: aula prática de análise de materiais.

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

AULA 12 e 13– Cerâmica: introdução.

Prof. Doutoranda Camila Jácome

As duas aulas ministradas pela arqueóloga Camila Jácome (Doutoranda MAE-USP) pretendem abordar o potencial de análise em objetos arqueológicos de sítios pré-coloniais no Brasil, em especial a cerâmica, para informar sobre as práticas alimentares de grupos indígenas. Antes de adentrarmos nos objetos arqueológicos em si, começaremos por discutir a alimentação dos grupos indígenas atuais e passados. A partir disso, nos voltamos à cerâmica arqueológica, iniciando pela apresentação de conceitos e procedimentos básicos de sua análise. Em seguida mostraremos estudos etnoarqueológicos e arqueométricos sobre os tipos de vestígios de uso e a possibilidades de identificação dos diversos alimentos em vasilhas cerâmicas. Por fim, passaremos a mostrar exemplos atuais da arqueologia brasileira que utilizam essa abordagem em seu escopo.

Bibliografia:

1)Análise cerâmica e o potencial de vestígios de uso na arqueologia

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

NEUMANN, Mariana. Ñande 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.

2) Alimentação dos povos indígenas no Brasil – práticas e modos de produção

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

CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

FREYRE, Gilberto. Casa-Grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.

RIBEIRO, B. G. 1988. Artesanato de 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

AULA 14 e 15 – Cerâmica: aula prática de análise de materiais.

Prof. Doutoranda Camila Jácome

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

AULA 16 - Louças: introdução.

Análise dos fragmentos arqueológicos de louças utilizada em jantares, chás, cafés e chocolates do século XVIII e XIX no Brasil, enquanto fonte de estudos sobre práticas alimentares, sociabilidade e distinção social. Diferentes abordagens arqueológicas teóricas no estudo das louças. História do consumo de louças a nível mundial e nacional. Introdução das noções de pastas, técnicas decorativas e decorações. Outras possibilidades para o estudo de louças além de práticas alimentares.

Bibliografia Básica:

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:

ALBUQUERQUE, Paulo Tadeu de Souza. A faiança portuguesa: demarcador cronológico na Arqueologia Brasileira. Recife, 2001. 153p. Tese Doutorado.

DEAGAN, K. (1987). Artifacts of the spanish colonies of Florida and the Caribbean, 1500-1800. Smithsonian Institution. Washington.

GARCÍA, P. F. (1990). Evidencias arqueológicas de la importación de cerámica en México, con bases en los materiales del ex-convento de San Jerónimo. Instituto Nacional de Antropología e Historia. Córdoba.

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 17 – Louças: Métodos e Técnicas.

Compreender os métodos analíticos mais frequentes no estudo dos fragmentos de louças em contexto arqueológico [especialmente a fórmula de South (1977), o Gráfico de Barras (South, 1977) e a Escala de Valores de Miller (1980)]. Analisar as principais críticas contemporâneas a essas metodologias.

Bibliografia Básica:

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.

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.

Catálogos de louças:

KOVEL, R. e KOVEL, T. (1985). *KOVEL'S new dictionary of marks*. Crown Publish. New York.

LABORATÓRIO de arqueologia da Universidade Federal de Pernambuco (2011). A faiança. Acessado em 13 de Janeiro de 2011, em: <http://www.brasilarqueologico.com.br/faianca.php>

MUSEU NACIONAL DA FLÓRIDA. Colección Digital de tipos cerámicos de la arqueologia historica. Acessado em 22 de Abril de 2010 em: www.flmnh.ufl.edu/histarch

NAJJAR, R. (2007). Catálogo de cerâmicas do IPHAN. 2007. Acessado em 13 de Janeiro de 2011, no website do IPHAN: www.portal.iphan.gov.br/catalogo_iphan/catalogo.htm

SCHÁVELZON, D. (2001). Catálogo de cerâmicas históricas de Buenos Aires (siglos XVI – XIX) com notas sobre la región del Río de La Plata. [CD-ROM] Fundacion para la investigacion del arte argentino, Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires.

CUSHION, J. P. (1976). *Pottery & porcelain tablewares*. William Morrow & Company. New York.

AULA 18 e 19 – Louças: aula prática de análise de materiais.

Aula de análise de materiais arqueológicos a partir do manuseio das coleções de louças.

AULA 20 – Aula de consulta e dúvidas.

Aula destinada a esclarecer dúvidas sobre conteúdos trabalhados em aulas anteriores e sobre os trabalhos a serem apresentados oralmente e por escrito.

AULA 21 - Alimentação musealizada.

Introduzir noções básicas sobre museologia e exposição. Apresentar museus que tratam do tema da alimentação em diferentes contextos.

AULA 22 – Alimentação musealizada: curadoria e conservação.

Prof. Mestranda Gerusa Radicci

A aula tem como objetivo realizar introdução às teorias de conservação-restauração aplicadas ao resgate, tratamento, restauração e exposição do material arqueológico. A partir de estudos de casos apresentados, será dado enfoque aos materiais e às coleções relacionadas aos costumes alimentares de contextos específicos.

Bibliografia Básica:

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: Teorias, Métodos y Práctica. Madrid, Ed. Akal, 1993. 2: 42-62.

Bibliografia Complementar:

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.

COOK, C. Vacuum Freeze-drying Archaeological Artifacts. CCI Notes. Canadian Conservation Institute: Ottawa. Nº 4/2: 2002.

LORÊDO, W. M., 1994. Manual de conservação em arqueologia de campo, Rio de Janeiro, Instituto Brasileiro do Patrimônio Cultural. Departamento de Proteção.

MONTSERRAT, P. D.; LAILA, L. B. La conservación preventiva durante la exposición de materiales arqueológicos. Gijón: Trea, 2012. 4,5 e 6: 25-77.

TARA, G. Conservation of Wet Faunal Remains: Bone, Antler, and Ivory. CCI Notes. Canadian Conservation Institute: Ottawa. Nº 4/3:

THONSON, G. Environmental Monitoral Kit. CCI Notes. Canadian Conservation Institute: Ottawa. Nº 2/4: 1986.

AULA 23 – Arqueologia Sensorial.

Prof. Dr. Andres Zarankin

AULA 24 – Experiência sensorial gastronômica.

AULA 25 – Cultura material e práticas culturais nos estudos arqueológicos sobre alimentação.

Desenvolver os conceitos de cultura material e de práticas culturais como fundamentações teóricas que auxiliam as análises arqueológicas dos vestígios materiais referentes aos hábitos alimentares de grupos humanos ao longo dos tempos.

Bibliografia Básica:

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.

EDGAR, Andrew e SEDGWICK, Peter. Cultural theory. The key thinkers. Routledge, Londres. 2002. p. 30-32.

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

Bibliografía Complementar:

SENATORE, Ximena. Arqueología Histórica y Estructuración Social. Perspectiva Teórico-Metodológica. In: Arqueología e Historia en la Colonia Española de Floridablanca. Patagonia – siglo XVIII. Buenos Aires: Editorial Teseo, 2007.

WEBB, Jen; SCHIRATO, Tony e DANAHER, Geoff. Understanding Bourdieu. Allen and Unwin, Australia. 2002. p. 21-62.

AULA 26 e 27 – Apresentação de trabalhos.

Apresentação oral para turma.

AULA 28 – Entrega e discussão dos trabalhos para avaliação em grupos.

Entrega e avaliação dos trabalhos escritos.

AULA 29 – Encerramento.

AULA 30 – Exame.