



**cursos livres**  
cásper líbero

# Jornalismo e Gastronomia – História e Crítica

## **Data**

3 e 10 de agosto de 2019 (sábados), 8h30 às 17h30.

## **Carga horária**

16 horas.

## **Investimento**

R\$ 500,00

## **Apresentação**

Para se debruçar sobre as referências à comida e aos hábitos à mesa no passado é preciso ter à mão uma vasta gama de material e fontes diferenciadas no qual os costumes e o cotidiano são esmiuçados. Para uma história da alimentação, o essencial é cruzar diferentes áreas do saber para recolher os documentos que falem de hábitos do passado, de estranhamentos, abrindo para os alunos novas possibilidades de pesquisa e entendimento da realidade.

## **Objetivo**

O objetivo do curso é apresentar novos temas, objetos e fontes para os interessados em estudar a história da alimentação. Campo novo por excelência dentro da história, e com poucos estudos no Brasil, a história da alimentação – e, por analogia, dos hábitos à mesa e das maneiras de preparar e consumir os alimentos – é terreno fértil para discussões que envolvem diferentes fontes documentais e campos do saber. É preciso cruzar informações que veem dos mais diversos lugares, como relatos, memórias, diários, romances, poesias, notícias de jornais, livros de etiqueta, livros de receitas.

## **Público Alvo**

Estudantes de graduação/pós-graduação e profissionais procedentes das áreas de Jornalismo, Relações Internacionais, Ciências Sociais, Economia, História, Letras, Nutrição, Administração e que queiram desenvolver conhecimentos específicos sobre a história da alimentação, com ênfase em história, jornalismo, crítica gastronômica.

## **Professora**

### **Joana de Moraes Monteleone**

(Pós-Doutoranda Departamento de História – Unifesp/Guarulhos)

Formação: Bacharel em Ciências da Comunicação PUC\_SP, Mestre em História Econômica pela FFLCH/USP e Doutor em História Econômica pela FFLCH/USP.

Atuação: Atualmente faz estágio de Pós-doutorado na Universidade Federal de São Paulo (Unifesp/Guarulhos). Dá aulas de História da Alimentação no Engenho dos Erasmus desde 2007. E autora de Sabores Urbanos: alimentação, sociabilidade e consumo, São Paulo 1828-1910 (Alameda Casa Editorial, 2015) e Toda comida tem uma história (Oficina Raquel, 2017). Área de Pesquisa: Desenvolve pesquisa na área de Economia, História e Consumo, com ênfase em História da Alimentação, História da Moda e História das mulheres.

*Importante - Caso haja imprevistos na agenda do professor e a turma esteja confirmada (atinga o número mínimo de matriculados), a Instituição garante a prestação do serviço na agenda proposta com substituição docente trazendo profissional de mesma qualificação.*

## **Programa de Aula**

### **Aula 1**

#### **Apresentação do curso. O que é História da Alimentação?**

#### **Bibliografia:**

CARNEIRO, Henrique MENESES, Ulpiano. “A história da alimentação balizas historiográficas”. In: Anais do Museu Paulista, São Paulo, jan-dez 1997, vol. 5, p. 9-91.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

### **Aula 2**

#### **Por uma teoria da História da Alimentação**

#### **Bibliografia:**

MONTANARI, Massimo. A fome e a abundância: uma história da alimentação da Europa. Bauru: Edusc, 2003.

MONTANARI, Massimo. O mundo na cozinha: história, identidades, trocas. São Paulo: Senac/ Estação Liberdade, 2009.

TANNAHILL, Reay. Food in history. Londres: Penguin, 1988

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

### **Aula 3**

#### **A expansão do gosto e o livro de receitas da D. Maria**

##### **Bibliografia**

HENRIQUEZ, Francisco da Fonseca. Âncora medicinal. São Paulo: Ateliê, 2004.

LIVRO DE COZINHA DA INFANTA D. MARIA. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1987.

RIGAUD, Lucas. Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha. Lisboa: Colares, 1999.

RODRIGUES, Domingos. Arte de cozinha. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1987.

Roteiro e notícias de São Paulo Colonial. Coleção Paulística. São Paulo: Governo do Estado de S. Paulo, 1977.

### **Aula 4**

#### **Chá café e chocolate: os estimulantes modernos. A arte de viver na época das luzes**

##### **Bibliografia:**

Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das luzes

CAMPORESI, Piero. Hedonismo e Exotismo: a arte de viver na época das luzes. São Paulo: Unesp, 1990.

### **Aula 5**

#### **O nascimento dos restaurantes**

##### **Bibliografia:**

SPANG, Rebecca. A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2000.

BRILLIAT-SAVARIN. A fisiologia do gosto. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

### **Aula 6**

#### **Cozinha e industrialização**

##### **Bibliografia:**

FRANCATELLI, Charles Eliné. Um simples livro de culinária para as classes trabalhadoras. São Paulo: Angra, 2001.

GLASSE, Hannah. Art of cookery. Bedford: Applewood, 1997.

## Forma de pagamento

### Pessoa física

Boleto - Valor integral. O boleto tem 5 dias úteis para vencimento.

Cartão de Crédito - Parcelas com valor mínimo de R\$ 200,00.

### Pessoa jurídica

No caso de pagamento por empresa, o próprio responsável financeiro deve conduzir o cadastro (com os dados da empresa) para que a nota saia com os dados da empresa; além de poder pagar com boleto (valor integral) ou pelo cartão de crédito corporativo (com possibilidade de parcelamento também).

*Alunos, ex-alunos e funcionários da Fundação Cásper Líbero têm 10% desconto.*

## Informações importantes

I. A quantidade de vagas disponíveis é controlada de acordo com o número de inscrições pagas.  
II. A inscrição estará devidamente aceita após a confirmação do pagamento até o início do curso. Para matrícula via boleto bancário o pagamento do boleto deverá ser realizado em até 2 dias úteis antes do início do curso.

III. A confirmação de vaga ocorrerá via e-mail a ser enviado pelo Centro de Eventos Cásper Líbero.

IV. Caso o participante efetue o pagamento após o preenchimento das vagas, terá o reembolso de 100% do valor pago.

V. O horário do curso deverá ser seguido rigorosamente. O aluno só poderá faltar em 25% das aulas, ou não receberá o certificado.

VI. O curso poderá ser cancelado pela Instituição por falta de quórum com até 48 horas de antecedência da data prevista para seu início.

VII. A Faculdade Cásper Líbero não se responsabiliza por custos extras do aluno, como por exemplo hospedagem, passagem, combustível, estacionamento e alimentação.

VIII. Os reembolsos seguirão os seguintes procedimentos:

- Desistência do aluno, no prazo de 7 dias contados da data de contratação e que não tenha utilizado o serviço: ressarcimento de 100% do valor pago.

- Desistência do aluno, antes do início do curso: ressarcimento de 100% do valor pago.

- Desistência do aluno, com até 50% de aulas transcorridas: ressarcimento de 50% do valor pago.

- Desistência do aluno, após o início do curso e depois de transcorridos mais de 50% das aulas: não haverá ressarcimento do valor pago.

- Desistência pela Instituição por falta de quórum na turma: ressarcimento de 100% do valor pago.

IX. Os reembolsos referentes a pagamento via boleto terão o prazo de 15 dias úteis (crédito em conta bancária do contratante, a contar do envio dos dados bancários) para serem realizados.

Os reembolsos referentes a pagamento via cartão de crédito terão o prazo de 15 dias úteis para estorno na fatura do cliente. Em ambos os casos, devem ser solicitados pelo e-mail [eventos@fcl.com.br](mailto:eventos@fcl.com.br).

FACULDADE  
CÁSPER LÍBERO

Av. Paulista, 900 - São Paulo - SP

(11) 3170-7995 [eventos@fcl.com.br](mailto:eventos@fcl.com.br) [casperlibero.edu.br](http://casperlibero.edu.br)