

9º FÓRUM ESTUDANTE

de Património, História e Culturas da Alimentação

13 MAIO
2024 ANF. III FLUC
PRESENCIAL

09h30 BOAS-VINDAS

09h45 CONFERÊNCIA DE ABERTURA

La alimentación en la tradición araboislámica. Somos lo que no comemos.
BÁRBARA HERRERO MUÑOZ-COBO (Universidad de Almería)

10h30 ALIMENTAÇÃO E TRADIÇÃO

“Raiz: Uma paisagem que se come”: Como aproximar a população urbana das zonas rurais e reconectá-las com a natureza e com os seus recursos silvestres comestíveis?

CLÁUDIA REGINA BRIOISA DA SILVA MATALOTO

O azeite à mesa brasileira: história e identidade alimentar.

LUANDA BATISTA DEMARCHI DOS SANTOS

Comer “de mão” e o caso do capitão: uma abordagem preliminar.

MATEUS PENNA CARNEIRO HABIB

11h15 Debate

PAUSA

12h00 PASTORÍCIA

O Ecossistema da pastorícia: da produção, promoção & sustentabilidade dos territórios. O caso dos queijos DOP e IGP portugueses.

JOSEFINA OLIVIA MARQUES GODINHO SALVADO

Breve contributo para o estudo da alimentação dos pastores da Serra da Estrela. O caso de três gerações contemporâneas.

PAULA FRADE

A pastorícia como setor complementar da guerra na Antiguidade Clássica: a visão utilitária dos tratadistas militares greco-romanos (sécs. IV a.C. a V d.C.).

RODRIGO SIMÕES FERREIRA GOMES

12h45 Debate

ALMOÇO

14h45 ALIMENTAÇÃO E REPRESENTAÇÕES SIMBÓLICAS

A poética da fome em linguagens artísticas: cinema, literatura e música.

LARA LONGOBARDI AGUIAR RAMOS

Práticas alimentares familiares - transmissões e patrimónios: uma questão de género?

MARIA JOSÉ ARAÚJO

O foliar de Páscoa: uma tradição de renovação e de afetos.

HENRIQUE DE FREITAS CAMÕES

15h30 Debate

PAUSA

15h45 ALIMENTAÇÃO E COMUNICAÇÃO

O papel da mídia e dos chefs de cozinha na patrimonialização das cozinhas regionais – O caso de Belém do Pará.

TAYNAH MEIRA DE MORAES

À descoberta de um ‘alimento sadio e saboroso’ ou a presença da batata na obra do Visconde de Vilarinho de São Romão.

LEONARDO ABOIM PIRES

O papel das confrarias gastronómicas na salvaguarda do património cultural imaterial de Portugal.

DANIELA CARVALHO BEZERRA LEITE

16h30 Debate

PAUSA

16h45 POSTERS - APRESENTAÇÃO E DEBATE

Mesa de bar: uma experiência gastronômica dentro do turismo gastronômico de Belo Horizonte.

ADRIANO PEREIRA TAVARES

Arqueologia dos Sabores: um roteiro enogastronómico cronotópico.

MARIA JOSÉ CALDEIRA DE SOUSA

Marketing e publicidade alimentar.

VASCO PEREIRA

Viveiros naturais de enguias na Figueira da Foz.

ANA CARVALHAS

I República e a variação do preço dos produtos alimentares em Bragança.

JOSÉ PEDRO REIS

As leis sumptuárias em torno da alimentação.

MARTA SIMÕES MAMEDE

Do sagrado ao terroir: o impacto monástico na vitivinicultura portuguesa.

PAULO FRANCISCO PEREIRA

18h00 ENCERRAMENTO & PORTO DE HONRA



Este evento é financiado por Fundos Nacionais, através da Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito de dois projetos: UIDB/00196/2020 do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos; UIDB/00311/2020 do Centro de História da Sociedade e da Cultura.