English version at the end of this document

Ano Letivo	2022-23
Unidade Curricular	ARQUEOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO
Cursos	PATRIMÓNIO CULTURAL E ARQUEOLOGIA (1.º ciclo) (*) RAMO DE ARQUEOLOGIA (*) Curso onde a unidade curricular é opcional
Unidade Orgânica	Faculdade de Ciências Humanas e Sociais
Código da Unidade Curricular	16851143
Área Científica	ARQUEOLOGIA
Sigla	
Código CNAEF (3 dígitos)	225
Contributo para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS (Indicar até 3 objetivos)	4; 10; 8
Línguas de Aprendizagem	Português, com recurso a bibliografia em inglês.

Modalidade de ensino

Presencial.

Docente Responsável Maria João de Sá Viana Sampaio e Melo Valente

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Maria João de Sá Viana Sampaio e Melo Valente	OT; TP	TP1; OT1	39TP; 5OT

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
3º,2º	S1	39TP; 5OT	140	5

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Ter feito a UC de Introdução à Arqueologia.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

O que comemos, como e porque são questões que marcam o nosso passado humano. O papel da comida na definição da cultura mostra que o que se comeu no passado foi essencial na formação do mundo atual e na forma como alterámos o planeta.

Esta UC passará pelos vários alimentos que as pessoas comeram ao longo da história, da carne a insetos, do mel a sal, do leite a cogumelos (entre outros), concentrando-se nas evidências arqueológicas. Visa apresentar aos alunos as várias abordagens metodológicas e teóricas utilizadas no estudo da alimentação humana e está sustentada na discussão de temas transversais ligados aos recursos alimentares no passado.

No final desta unidade curricular espera-se que os estudantes saibam avaliar, explicar e discutir criticamente os principais métodos utilizados no estudo do passado da alimentação humana, bem como definir e caracterizar os seus principais momentos e alterações. E, principalmente, que os alunos consigam investigar e discutir os temas propostos.

Conteúdos programáticos

1. Introdução: alimentação e cultura.

2. Arqueologia da alimentação: fontes e metodologias.

3. Abordagens culturais e biológicas: dieta e nutrição na evolução humana; relações sociais, identidade e género; tabus, fome e doenças.

4. Evidências alimentares: animais, plantas e outras evidências.

5. A alimentação ao longo da história: as sociedades de caçadores-recolectores, as origens da agricultura e pecuária, a alimentação no mundo clássico, a alimentação na Idade Média, e o mundo moderno (diáspora, da migração e da colonização).

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A avaliação por frequência com os seguintes elementos de avaliação presencial:

- Três ensaios escritos a discutir em aula: 20% cada (=60%)
- Uma apresentação: 40%

Critério de assiduidade : exigência de assistência a, pelo menos, 75% das horas de contacto para admissão a avaliação por Exame Normal. Todos os alunos regularmente inscritos estão automaticamente admitidos a exame de época de recurso.

Em todos os elementos de avaliação escrita (incluindo exames) será atribuída uma percentagem de 20% à correção linguística e discursiva e à estruturação textual.

Bibliografia principal

- Carlin, M., & Rosenthal, J. T. (Eds.). (1998). Food and Eating in Medieval Europe. Bloomsbury Publishing.
- Flandrin, J.-L., & Montanari, M. (Eds.). (1999). Food: a culinary history from antiquity to the present. Columbia University Press.
- Gremillion, K. J. (2011). Ancestral Appetites: Food in Prehistory. Cambridge University Press.
- Harris, M., & Ross, E. B. (Eds.). (1987). Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits. Temple University Press.
- Higman, B. W. (2011). How Food Made History. Wiley-Blackwell.
- Metheny, K. B., & Beaudry, M. C. (2015). Archaeology of food: an encyclopedia. Rowman & Littlefield.
- Pilcher, J. M. (Ed.). (2012). The Oxford Handbook of Food History. Oxford University Press.
- Twiss, K. C. (2019). The Archaeology of Food. Cambridge University Press.
- Wilkins, J., & Nadeau, R. (Eds.). (2015). A Companion to Food in the Ancient World. John Wiley & Sons.

Academic Year	2022-23
Course unit	FOOD ARCHEOLOGY
Courses	CULTURAL HERITAGE AND ARCHAEOLOGICAL (*) (*) Optional course unit for this course
Faculty / School	FACULTY OF HUMAN AND SOCIAL SCIENCES
Main Scientific Area	
Acronym	
CNAEF code (3 digits)	225
Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives)	4; 10; 8
Language of instruction	Portuguese, with several readings in English.
Teaching/Learning modality	Presencial.

Coordinating teacher Maria João de Sá Viana Sampaio e Melo Valente

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Maria João de Sá Viana Sampaio e Melo Valente	OT; TP	TP1; OT1	39TP; 5OT

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	39	0	0	0	0	5	0	140

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

Have done the Curricular Unit of Introduction to Archeology

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

What we eat, how and why are issues that mark our human past. The role of food in defining culture shows that what was eaten in the past was crucial in shaping the current world and in the way we changed the planet.
This unit will go through the various foods that people have eaten throughout history, from meat to insects, from honey to salt, from milk to mushrooms (among others), focusing on archaeological evidence. It aims to introduce students to the various methodological and theoretical approaches used in the study of human nutrition and is based on the discussion of transversal themes linked to food resources in the past.
At the end of this curricular unit, students are expected to be able to evaluate, explain and critically discuss the main methods used in the study of the past of human nutrition, as well as define and characterize its main moments and changes. And, above all, students should are able to investigate and discuss the proposed themes.

Syllabus

1. Introduction: food and culture.

2. Archeology of food: sources and methodologies.

3. Cultural and biological approaches: diet and nutrition in human evolution; social relations, identity and gender; taboos, hunger and disease.

4. Food evidences: animals, plants and other evidences.

5. Food throughout history: hunter-gatherer societies, the origins of agriculture and livestock, food in the classical world, food in the Middle Ages, and the modern world (diaspora, migration and colonization).

Teaching methodologies (including evaluation)

Assessment by class attendance with the following face-to-face assessment elements:

- Three written essays to be discussed in class: 20% each (=60%)
- One presentation: 40%

Attendance criterion : requirement to attend at least 75% of the contact hours for admission to the assessment by Normal Exam. All regularly enrolled students are automatically admitted to the recourse exam.

In all elements of written assessment (including exams) a percentage of 20% will be attributed to linguistic and discursive correction and textual structuring.

Main Bibliography

- Carlin, M., & Rosenthal, J. T. (Eds.). (1998). Food and Eating in Medieval Europe. Bloomsbury Publishing.
- Flandrin, J.-L., & Montanari, M. (Eds.). (1999). Food: a culinary history from antiquity to the present. Columbia University Press.
- Gremillion, K. J. (2011). Ancestral Appetites: Food in Prehistory. Cambridge University Press.
- Harris, M., & Ross, E. B. (Eds.). (1987). Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits. Temple University Press.
- Higman, B. W. (2011). How Food Made History. Wiley-Blackwell.
- Metheny, K. B., & Beaudry, M. C. (2015). Archaeology of food: an encyclopedia. Rowman & Littlefield.
- Pilcher, J. M. (Ed.). (2012). The Oxford Handbook of Food History. Oxford University Press.
- Twiss, K. C. (2019). The Archaeology of Food. Cambridge University Press.
- Wilkins, J., & Nadeau, R. (Eds.). (2015). A Companion to Food in the Ancient World. John Wiley & Sons.