

25 a 27
Outubro
2017

Universidade
de Coimbra

Da **Mesa** dos aos **Sentidos** da **Mesa**

4º Colóquio^{DIAITA}
Luso-Brasileiro
de História e Culturas
da Alimentação



Programa

Comissão Organizadora **Organizing Committee**

Carmen Soares, Universidade de Coimbra
Maria Helena da Cruz Coelho, Universidade de Coimbra
Inês de Ornellas e Castro, Universidade Nova de Lisboa
Paula Cristina Barata Dias, Universidade de Coimbra

Comissão Executiva **Executive Committee**

Aline Araújo
Elcione Silva
Gonçalo Pedrosa
João Pedro Gomes
Rita Costa
Teresa Nunes

Comissão Científica **Scientific Committee**

Adília Cabral
Escola Superior de Educação de Coimbra, Portugal
Ana Paula Pais
Escola de Hotelaria de Coimbra, Portugal
António Rei
Universidade Nova de Lisboa, Portugal
Betânia Figueiredo
Universidade Federal de Minas Gerais-Belo Horizonte, Brasil
F. Xavier Medina
Universidade Aberta da Catalunha, Espanha
Jean-Pierre Poulin
Universidade de Toulouse, França
Leila Mezan Algranti
Universidade Estadual de Campinas, Brasil
Isabel Drumond Braga
Universidade de Lisboa, Portugal
John Wilkins
Universidade de Exeter, Reino Unido
Maria José Azevedo Santos
Universidade de Coimbra, Portugal
Massimo Montanari
Universidade de Bolonha, Itália
Rebecca Earle
Universidade de Warwick, Reino Unido

25 de outubro
October 25

9h

Anfiteatro III - Amphitheatre III

Receção | Registration

9h30

Anfiteatro III - Amphitheatre III

Sessão Inaugural | Opening Session

10h

Anfiteatro III - Amphitheatre III

Conferência Inaugural | Opening Conference

Maria Cecília Amorim Pilla

Pontifícia Universidade Católica - Paraná, Brasil

Das mesas para poder, e dos poderes da mesa: inclusão e exclusão social. Manuais de civilidade brasileiros (1900-1970)

10h30 - 12h

Sessões Paralelas A | Parallel Sessions A

A.1

Mesa dos Sentidos: produção e distribuição alimentar I | Senses in food production and distribution I

Sala Jorge Faria (5º piso) | Jorge Faria Room (5th floor)

João Nisa

Universidade de Coimbra, Portugal

“E o servidor oficial deve trazer vinho suficiente”:

a mesa do “basileús” bizantino e do seu exército numa campanha militar

Gustavo Gonçalves

Universidade de Coimbra, Portugal

Do Grego ao Romano, do Civil ao Militar.

A comida ao serviço da estratégia na tratadística militar clássica

António Rei

Universidade Nova de Lisboa, Portugal

Na mesa do Charb al-Andalus (séculos X - XIII)

A.2

Sentidos à Mesa I | Senses at the table I

Sala TP 2 (4º piso) | Room TP2 (4th floor)

Paul Martin

University of Exeter, Inglaterra

Catering for your audience: the comic magueiros and the personalized dining experience

Carla Alferes Pinto

Universidade Nova de Lisboa, Universidade de Açores, Portugal

A cozinha da Infanta D. Beatriz em Sabóia: objectos artísticos, texturas, sabores

Tânia Casimiro, João Pedro Gomes

Universidade Nova de Lisboa | Universidade de Coimbra, Portugal

Formas e sabores: alimentação e cerâmica nos séculos XVI e XVII

A.3

Mesas dos Novos Mundos | New World's tables

Sala 14 (6º piso) | Room 14 (6th floor)

Gonçalo Pedrosa

Universidade de Coimbra, Portugal

O relato do exótico das Índias Portuguesas: a fruta – “regalo para uns, exótico para outros”

Luís Cabral de Oliveira

Instituto Politécnico de Leiria, Portugal

**A mesa das antigas elites naturais católicas goesas:
um contributo a partir da documentação jurídica**

Ilaria Berti

Universidade Pablo de Olavide, Espanha

The “offensive” and “abominable” Spanish garlic.

North American and Spanish empires in their fight for Cuba (1840-1898 ca)

A.4

Mesas sagradas e mesas profanas I | Sacred Tables and Profane Tables I

Anfiteatro III | Amphitheatre III

Ana Paula Pinto

Universidade Católica Portuguesa - Braga, Portugal

Migalhas do banquete homérico

Luís Lavrador

Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, Portugal

Um olhar sobre o transcendente a partir do discurso gastronómico do livro de Tobite

Luísa Martins

Câmara Municipal de Loulé, Portugal

A mesa e o altar em Gil Vicente

12h-12h30

Pausa-café | Coffee-break

12h30

Anfiteatro III - Amphitheatre III

Conferência Plenária | Plenary Conference

Andrew Dalby

**The prehistory of gastronomy:
food selection in palaeolithic and neolithic cultures**

13h-14h30

Almoço | Lunch

14h30

Anfiteatro III - Amphitheatre III

Conferência Plenária | Plenary Conference

Maria José García Soler

Universidad del País Vasco, Espanha

El vino griego antiguo y los cinco sentidos

15h

Anfiteatro III - Amphitheatre III

Conferência Plenária | Plenary Conference

Expiración Sanchez García

Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Escuela de Estudios Árabes, Granada, Espanha

Dietética y estética en las mesas cortesanas de al-Andalus

15h30 - 17h

Sessões Paralelas B | Parallel Sessions B

B.1

Sentidos à Mesa II | Senses at the table II

Anfiteatro III | Amphitheatre III

Joaquim Pinheiro

Universidade da Madeira, Portugal

“Problemata” alimentares no Livro VIII das “Quaestiones Convivales de Plutarco”

Inês de Ornellas e Castro

Universidade Nova de Lisboa, Portugal

Alimentar o corpo, despertar os sentidos

Guida Cândido

Câmara Municipal da Figueira da Foz, Portugal

“Não há festa sem comer”:

sociabilidade gastronómica na Figueira da Foz do século XX

B.2

Mesas terapêuticas, mesas saudáveis e mesas malsãs | Therapeutic, healthy, and unhealthy tables
Sala Estudos Norte-Americanos (6º piso) | Estudos Norte-Americanos Room (6th floor)

Wanessa Asfora

UniCamp, Brasil

Inspirar-se nos antigos: “Scriptores rei rusticae” como fonte para o estudo da “materia medica” e da dietética no humanismo italiano do século xv – alguns apontamentos

Ana Isabel Buescu

Universidade Nova de Lisboa, Portugal

**“Receitas para o tratamento de enfermidades e endisposições depois das comidas”
num códice do copeiro de D. Joana de Áustria, mãe de D. Sebastião**

Dina de Sousa

Câmara Municipal de Coimbra, Portugal

Comer e curar no Convento de Santana de Coimbra

B.3

Alimentação, etnicidade e emigração | Food, ethnicity and migration
Sala Jorge Faria (5º piso) | Jorge Faria Room (5th floor)

Yolanda Flores e Silva

Universidade do Vale do Itajaí, Brasil

**Saúde e doença: memórias das práticas curativas e alimentares
na freguesia do Ribeirão Da Ilha – Santa Catarina/Brasil**

Maria José Araújo

ISLA-Porto, Portugal

Sabores e saberes portugueses: olhares e sentires brasileiros

Tiago Oliveira

Universidade Nova de Lisboa, Portugal

Encurtar distâncias à mesa:

Alimentos e sabores cabo-verdianos num contexto migrante

B.4

Mesa dos Sentidos: produção e distribuição alimentar II | Senses in food production and distribution II

Sala SIC (5º piso) | Room SIC (5th floor)

António Melo

Universidade Católica Portuguesa – Braga, Portugal

Da ictiofauna no “De Antiquitatibus Lusitaniae” de André de Resende

Cândido Domingues

Universidade Nova de Lisboa, Universidade de Açores, Portugal

Alimentação em navios negreiros na rota Brasil-África. Século XVIII

Rafaela Basso

UniCamp, Brasil

Nos tabuleiros e nas vendas:

um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo colonial

17h-17h30

Pausa-café | Coffee-break

17h30 - 19h

Sessões Paralelas C | Parallel Sessions C

C.1

Mesas literárias I | Literary tables I

Sala SIC (5º piso) | Room SIC (5th floor)

Elisana De Carli

Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil

Para alimentar a comédia

Kathryn McKinley

University of Maryland, Baltimore County, USA

The survival table in Boccaccio’s “Decameron” 5.9

Eunice Neves

Escola Secundária da Maia, Portugal

“Coração, Cabeça e Estômago” de Camilo Castelo Branco: uma retórica do gosto

C.2

Mesas do poder II | Tables of power II

Anfiteatro III | Amphitheatre III

Maria Inês Gameiro

Universidade Nova de Lisboa, Portugal

O direito sentado à mesa – a influência das decisões político-legislativas na alimentação

Jennifer L. Holm

University of Virginia's College at Wise, EUA

Around the Table: food and identity construction in Jehan de Saintré

Eliane Abrahão

UniCamp, Brasil

Os banquetes: espaços e instrumentos de poder na formação da teia política brasileira na Primeira República

C.3

Mesas sagradas e mesas profanas II | Sacred Tables and Profane Tables II

Sala Estudos Norte-Americanos (6º piso) | Estudos Norte-Americanos Room (6th floor)

Cristina Bastos

Universidade Portucalense, Portugal

S. Gonçalo na doçaria de festa popular portuguesa - dois estudos de caso

Teresa Perdigão

Universidade Nova de Lisboa, Portugal

À mesa nas ilhas dos Açores: doces comeres de festa e promessa

Lílian Ferreira, Luciano Tricárico, Carlos Tomelin

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão; Universidade do Vale do Itajaí, Brasil

A acepção e os rituais das mesas do Divino Espírito Santo em Alcântara-MA (Brasil)

C.4

Mesas de delícias, mesas de sobrevivência e mesas económicas I | Delicacy, survival and economic tables I

Sala Jorge Faria (5º piso) | Jorge Faria Room (5th floor)

Ariza Rocha

Universidade Regional do Cariri, Brasil

A fome na mesa do sertanejo cearense durante a seca de 1877-1879

Stefano Magagnoli, Olga Taranova

Universidade de Parma, Itália | St. Petersburg State University, Rússia

Les cuisines de la faim: crise, guerre et après-guerre en Italie et Union Soviétique

Liliane Pinto

Universidade Federal do Maranhão, Brasil

Formação das cozinhas brasileiras:

uma confluência entre delícias, sobrevivências e economia

26 de outubro
October 26

9h

Anfiteatro III - Amphitheatre III

Receção | Registration

9h30 - 11h

Sessões Paralelas D | Paralel Sessions D

D.1

Mesas sagradas e mesas profanas III | Sacred Tables and Profane Tables III

Sala Jorge Faria (5º piso) | Jorge Faria Room (5th floor)

Janet Adamski e Claire Phelan

University of Mary Hardin-Baylor, USA

A Place at the Table: food and food products of the Americas

Ana Proserpio

Sociedade Histórica da Independência de Portugal, Portugal

**A introdução do bacalhau na mesa alimentar das comunidades religiosas:
o seu consumo no Convento de Santa Marta de Jesus, em Lisboa**

Ediana Mendes, João Pedro Gomes

Universidade Federal do Oeste da Bahia, Brasil | Universidade de Coimbra, Portugal

**“para o sossego das suas consciências e para o remédio das suas urgentíssimas necessidades”:
relaxamento e desobrigação do jejum no espaço imperial português do século XVIII.**

Dois casos de estudos

D.2

Mesas de delícias, mesas de sobrevivência e mesas económicas II | Delicacy, survival and economic tables II

Anfiteatro III | Amphitheatre III

Irene Vaquinhas

Universidade de Coimbra, Portugal

“Oh! O rico almoço de morangos”.

Sedução, gastronomia e imaginário masculino nos finais do século XIX

Adriana Leme

Universidade de São Paulo, Brasil

Câmara Cascudo e Josué de Castro - um diálogo sobre a fome e a comida no Brasil

Rosélia Bezerra

Universidade Federal Rural de Pernambuco, Brasil

“Mas, quem, condignamente, vos cantará comer e beberes daquelas serras?”

Delícias da mesa silvestre de Eça e de Raquel de Queiroz

D.3

Mesas do poder III | Tables of power III

Sala Estudos Norte-Americanos (6º piso) | Estudos Norte-Americanos Room (6th floor)

Fábio Faversani

Universidade Federal de Ouro Preto

Mesa e política: a farsa na mesa de Trimalchio

Delfim Leão

Universidade de Coimbra

**“Oportet etiam inter cenandum philologiam nosse”:
jactância, cultura e tensão convival no Festim de Trimalquião**

Maria José Lopes

Universidade Católica Portuguesa - Braga, Portugal

Παραπλεῖν é preciso: os dramas de “cenare domi” segundo Marcial e Luciano

D.4

Mesas de delícias, mesas de sobrevivência e mesas económicas III | Delicacy, survival and economic tables III

Sala SIC (5º piso) | Room SIC (5th floor)

Yolanda Flores e Silva, Marina Teté

Universidade do Vale do Itajaí, Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Camboriú

**A “farinhada”: relato etnográfico dos “Saberes e Fazeres”
em um engenho de farinha de cidade litorânea do sul do Brasil**

Aline Araújo

Universidade de Coimbra, Portugal

**O consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC)
nas cidades de Ouro Preto e Mariana no Estado de Minas Gerais (Brasil)**

D.5

Identidade e património alimentar | Food identity and heritage

Sala Providência e Costa (6º piso) | Providência e Costa Room (6th floor)

Florence Dravet, Gustavo de Castro

Universidade Católica de Brasília, Universidade de Brasília, Brasil

**Quizilas ou interditos alimentares no culto aos Orixás:
do espiritual ao corpo na construção do pertencimento**

Carlos Tomelin, José Sanches, Vilmar Dolzan

UNIVALI - Universidade do Vale do Itajaí, Brasil

**Sabores da gastronomia tradicional paulista
e o turismo gastronômico da cidade de São Paulo**

Valdecir Ferri

Universidade Federal de Pelotas, Brasil

**A manutenção da identidade e do patrimônio alimentar da colonização
por intermédio de suco de uva territorial**

11h-11h30

Pausa-café | Coffee-break

11h30

Anfiteatro III - Amphitheatre III

Conferência Plenária | Plenary Conference

Allen Grieco

Villa I Tatti - The Harvard University Centre for Italian Renaissance Studies, Itália

The taste of wine and tasting wine in 16th century Italy

12h

Anfiteatro III - Amphitheatre III

Conferência Plenária | Plenary Conference

María de los Ángeles Pérez Samper

Universidade de Barcelona, Espanha

La mesa como espectáculo sensorial

12h30

Anfiteatro III - Amphitheatre III

Conferência Plenária | Plenary Conference

Maria Eunice Maciel

Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil

O Açúcar Brasileiro: apontamentos sobre algumas das doçuras desta terra

13h-14h30

Almoço | Lunch

14h30

Anfiteatro III - Amphitheatre III

Conferência Plenária | Plenary Conference

Julia Carabaza Bravo

Universidade de Granada, Espanha

Legumbres en la mesa: ventajas e inconvenientes

15h

Anfiteatro III - Amphitheatre III

Conferência Plenária | Plenary Conference

Cilene Ribeiro

Pontifícia Universidade do Paraná, Brasil

Maniçoba: manifestação cultural paraense através da culinária regional

15h30 - 17h

Sessões Paralelas E | Parallel Sessions E

E.1

Quotidiano e extraordinário à mesa | Daily and feast's tables

Anfiteatro III | Amphitheatre III

Carmen Soares, Maria Helena da Cruz Coelho

Universidade de Coimbra, Portugal

Usos e virtudes do alimento primordial: o pão

Amélia Álvaro de Campos

Universidade de Coimbra, Portugal

**A distribuição de alimentos e a mesa
no quotidiano das colegiadas de Coimbra (séculos XIII a XV)**

João Abel da Fonseca

Academia de Marinha, Portugal

**Uma mesa de promessas no “Tratado da Terra do Brasil”
de Pero de Magalhães de Gândavo**

E.2

Memórias à mesa | Memories at the table

Sala Inst. Estudos Brasileiros (5º piso) | Inst. Estudos Brasileiros Room (5th floor)

Maria Henriqueta Gimenès-Minasse, Joana Pellerano

Universidade Anhembi Morumbi, Brasil | Escola Superior de Propaganda e Marketing, São Paulo, Brasil

Nostalgia na cozinha: apontamentos sobre a volta do fogão a lenha

Maria José Pires, Ricardo Bonacho, Cláudia Viegas

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, Portugal

O processo criativo culinário: a saudade portuguesa à mesa

Carolina Figueira da Costa

SENAC-Minas Gerais, Brasil

Capítulos de uma história do gosto:

conceitos, discursos e representações sobre a boa comida na contemporaneidade

E.3

Mesas do poder IV | Tables of power IV

Sala CECH (5º piso) | Room CECH (5th floor)

Sónia Borges

Centro de História da Universidade de Lisboa, Portugal

A mesa, a diplomacia e o destino político dos Estados (1715-1750)

Mathias Eidelwein

Universidade de Tours, França

Consumo de carne e masculinidade: a mesa enquanto dominação de gênero

Carolina Miguens, Louise Palma

Instituto Federal de Rio Grande do Sul, Brasil

Influência da ciência nutricional nas escolhas alimentares

E.4

Sentidos à Mesa III | Senses at the table III

Sala Inst. Estudos Franceses (5º piso) | Inst. Estudos Franceses Room (5th floor)

Guilherme Queiroz

Universidade de Brasília, Brasil

Comida de rua: percepções do ato de comer pelo experimentador estético

Franciele Reche

Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Brasil

A “cozinha de produto” como valor sensorial ao alimento

Bianka Frisoni, Carlos Tomelin, Janaina Bastos

Universidade do Vale do Itajaí, Brasil

**O espaço de jantar: um lugar de experimentação e lazer
para os sentidos à mesa e de pôr a mesa**

17h-17h30

Pausa-café | Coffee-break

17h30 - 19h
Sessões Paralelas F | Parallel Sessions F

F.1
Mesas sagradas e mesas profanas IV | Sacred Tables and Profane Tables IV
Anfiteatro III | Amphitheatre III

Paula Barata Dias

Universidade de Coimbra, Portugal

Mesa e alimentação na espiritualidade monástica da Idade Média.

Bernardo de Claraval e Clara de Assis

Paola Nestola

Universidade de Coimbra, Portugal

**“Oportet episcopum irreprehensibilem esse...et non vinolentum”:
um catálogo comportamental de origem lusa**

Cinthia Otto Marques

Universidade de Coimbra, Portugal

À mesa com Josefa de Óbidos

F.2
Mesas literárias II | Literary tables II

Sala Inst. Estudos Franceses (5º piso) | Inst. Estudos Franceses Room (5th floor)

Ricardo Bonacho, Cláudia Viegas, Ana Daniela Coelho,

Alcinda Pinheiro de Sousa, Maria José Pires

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, Portugal

Three approaches to the reception of English literature through food

Jessica Falconi

Universidade de Lisboa, Portugal

Comer na fronteira: representações literária da mesa

Vítor Ferreira

Instituto de Literatura Comparada Margarida Losa, Portugal

Refletindo à mesa: o exemplo de Luís Quintais e Francisco José Craveiro de Carvalho

F.3

Mesa dos Sentidos: produção e distribuição alimentar III | Senses in food production and distribution III

Sala Inst. Estudos Brasileiros (5º piso) | Inst. Estudos Brasileiros Room (5th floor)

Susana Domingues

Universidade Nova de Lisboa, Portugal

A indústria do abate em Portugal: a importância do frio industrial (1969-1979)

Cláudia Brumano

Universidade de Brasília, Brasil

A baunilha do cerrado brasileiro na cidade de Goiás/GO, Brasil

Etiane Bovkalovski, Cilene Ribeiro, Andrey Souza

Pontifícia Universidade Católica, Brasil

Produção e distribuição da alimentação escolar na perspectiva da bioética e do direito humano. A alimentação adequada no contexto histórico do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

F.4

Sentidos à mesa IV | Senses at the table IV

Sala CECH (5º piso) | Room CECH (5th floor)

João Pedro Gomes

Universidade de Coimbra, Portugal

A construção do saber culinário português:

influências, transmissão e inovação nos receituários nacionais dos séculos XVI a XVIII

Marta Manzanares

Universidade de Barcelona, Espanha

“Per ser cosa de molt i gran regal”: una aproximación de las funciones sociales y alimentarias de la confitura en la Cataluña moderna

Joana Pellerano

Escola Superior de Propaganda e Marketing, Brasil

Em busca do habitus culinário: como o conhecimento culinário é compartilhado e assimilado no Brasil urbano contemporâneo

20h30

Jantar na Cervejaria Praxis | Dinner at Cervejaria Praxis

27 de outubro

October 27

Anadia

8h30

Saída de Coimbra | Departure from Coimbra

9h30

Auditório do Museu do Vinho | Wine Museum Auditorium

Receção pela presidência da Câmara Municipal de Anadia

Reception by the Mayor of Anadia

10h

Auditório do Museu do Vinho | Wine Museum Auditorium

Conferência Plenária | Plenary Conference

Bruno Laurioux

Université de Tours, França

**Cuisine, gastronomie et médecine au Moyen Âge:
des rapports à reconsidérer**

10h30

Auditório do Museu do Vinho | Wine Museum Auditorium

Conferência Plenária | Plenary Conference

Anny Jackeline Torres Silveira

Universidade Federal de Ouro Preto, Brasil

**A dieta dos gripados: prescrições e carestia
durante a pandemia de influenza de 1918 no Brasil**

11h

Auditório do Museu do Vinho | Wine Museum Auditorium

Mesa-redonda | Round-table

**Investigação & Ensino em História e Culturas da Alimentação
em Portugal e no Brasil**

coordenação de

Maria Helena da Cruz Coelho e Wanessa Asfora

com a participação de

Rafaela Basso, Elisielly Falasqui da Silva, Joana A. Pellerano, Adriana Salay Leme,
Luís Lavrador, Guida Cândido, Carolina Figueira Costa e Fátima Iken

13h

Almoço | Lunch

14h30 - 18h

Programa Cultural | Cultural Programme

14h30

Visita ao Museu do Vinho Bairrada | Visit to Bairrada Wine Museum

16h

Visita às Caves São João | Visit to São João's Cellars

17h30

Visita ao Espaço Bairrada e Espumante de Honra | Visit to "Espaço Bairrada - Wine Tourism and Passion Store"

18h

Regresso a Coimbra | Return to Coimbra

Entidades Organizadoras

DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia

Doutoramento em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades

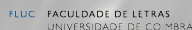
Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, Universidade de Coimbra

Centro de História da Sociedade e da Cultura, Universidade de Coimbra

Instituto de Estudos de Literatura e Tradição, Universidade Nova de Lisboa

Instituto de Estudos Medievais, Universidade Nova de Lisboa

Associação Portuguesa de Estudos Clássicos



Apoios

Turismo do Centro de Portugal

Camãra Municipal de Anadia

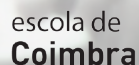
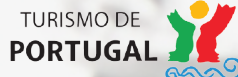
Arquivo Fotográfico da Figueira da Foz

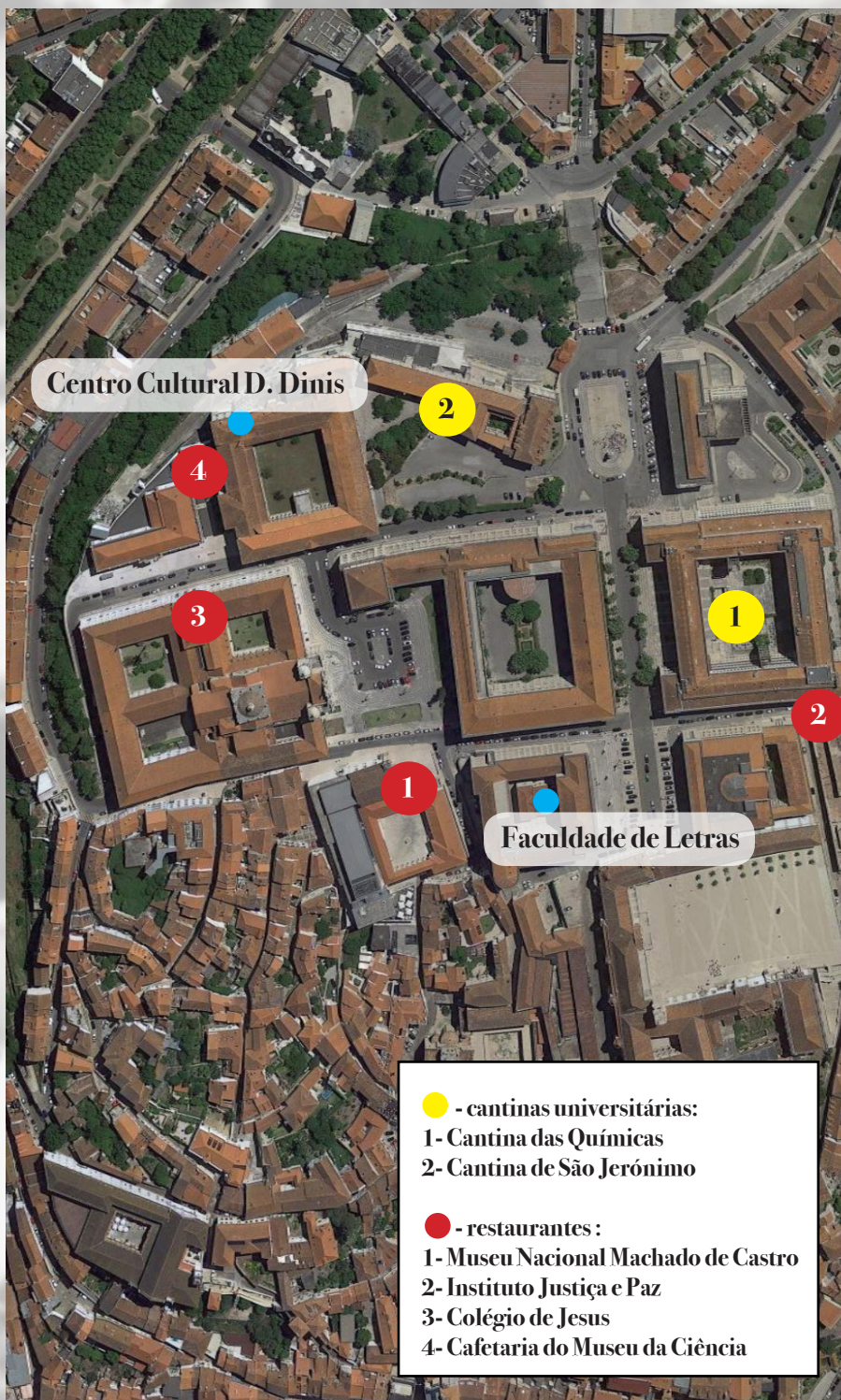
Nestlé Portugal

Praxis

Pastelarias Vasco da Gama

Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra





4º Piso 4rd floor

Anfiteatro III
Amphitheatre III

Sala TP2
Room TP2

Sala dos Conselhos	Centro de Línguas	E	ENTRADA FLUC		E	Secretaria de Assuntos Acadêmicos	Conselho Científico
Sala de Docentes FLUC	4º PISO FLUC		Entrega de livros Biblioteca			Gabinete de Relações Internacionais	Direção FLUC
Sala dos Actos						Gabinete de Estágios	Gabinete de Apoio ao Diretor
Sala 6						Gabinete de Gestão e Contabilidade	Gabinete de Comunicação e Imagem
Sala 7			WC ♀	Sala 15	Centro de Estudos Russos	E	Anfiteatro II
Anfiteatro III	Sala TP2					Sala TP1	

5º Piso 5th floor

Sala Inst. Estudos Franceses
Inst. Estudos Franceses Room

Sala Inst. Estudos Brasileiros
Inst. Estudos Brasileiros Room

Sala SIC
Room SIC

Sala CECH
Room CECH

Sala Jorge Faria
Jorge Faria Room

Instituto de Estudos Franceses		E		E		Instituto de Estudos Brasileiros	
Instituto de Estudos Italianos	BAR 5º PISO FLUC WC♂ Sala Francesa Sala 515 Sala 514.1 NEFLUC E					Sala de Estudo	
Sala 8						Sala SIC	Sala CECH
Sala 9							Sala Dr. Jorge Faria
Sala 10							Instituto de Estudos Teatrais
Anfiteatro IV	Sala Silva Dias (IHTI)		Sala Teoria das Ideias				

6º Piso 6th floor

Sala Estudos Norte-Americanos
Estudos Norte-Americanos Room

Sala Inst. Estudos Brasileiros
Inst. Estudos Brasileiros Room

Sala 14
Room 14

Instituto de Estudos Alemães		E	Inst. de Est. Norte-Americanos	Sala de Seminários do IENA	E		Instituto de Estudos Ingleses				
	6º PISO FLUC						WC ♀				
Sala 11							A. E. BEAU	Sala Prov. e Costa			Sala Vitor de Matos
Sala 12											Instituto de Estudos Filosóficos
Sala 13							WC ♀	Sala 14	CE Tradução	E	Sala António Vasconcelos (Sala de Estudo)
Anfiteatro V	Sala de Seminários do IEI				Sala Ferreira Lima						



Património Alimentar da Lusofonia

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos
da Universidade de Coimbra

Faculdade de Letras - Universidade de Coimbra
Largo da Porta Férrea
3004-530 Coimbra, Portugal
tlf: (+351) 239 85 99 81

projectdiaita@gmail.com
www.facebook.com/projectdiaita
http://www.uc.pt/iii/research_centers/CECH/projetos/diaita