



José Newton Coelho Meneses

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/8502474778285768>

ID Lattes: **8502474778285768**

Última atualização do currículo em 16/12/2022

Professor Associado do Departamento de História da Universidade Federal de Minas Gerais e orientador pleno no Programa de Pós-Graduação em História/FAFICH/UFMG, linha de pesquisa História Social da Cultura e Linha de Pesquisa Ciência e Cultura na História. Graduado em Medicina Veterinária pela EV-UFMG (onde foi professor adjunto de 2004 a 2009) e em História pela FAFICH/UFMG. Possui Mestrado em História pela Universidade Federal de Minas Gerais (1997) e Doutorado em História pela Universidade Federal Fluminense (2003). Foi diretor do Centro de Estudos Mineiros da FAFICH/UFMG (gestões 2015-2017 e 2018-2021). Investigador no Brasil da Rede DIAITA-Patrimônio alimentar na Lusofonia. Realizou estágio pós-doutoral com Bolsa de Estágio Sênior da CAPES, na École des Hautes Études en Sciences Sociales - EHESS (Enseignant Chercheur Invité), em Paris, França, de setembro de 2014 a julho de 2015. Foi coordenador do PPGH-FAFICH-UFMG na gestão ago-2012 a jul-2014. Neste Programa supervisiona estágio pós-doutoral, coordenou o DINTER/CAPES/UFMG/UECE e o Convênio UFMG-Université Paris VII- Diderot. Foi Chefe do Departamento de História da FAFICH-UFMG de setembro de 2016 a agosto de 2018. Líder de grupo de pesquisa UFMG/CNPq (Elementos Materiais da Cultura e Patrimônio e Tutu - história da alimentação e das práticas alimentares). Investigador da Cátedra UNESCO-UÉ - ?Patrimônio Imaterial e Saber Fazer Tradicional: relacionar e integrar o patrimônio?, dirigindo o seu Polo na UFMG. Atualmente é Professor Convidado do CIDEHUS-Universidade de Évora (1 de junho de 2022 a 28 de fevereiro de 2023). Atual Presidente da ANPUH-MG (2022-2024). Pesquisador com ênfase em História de Minas Gerais nos séculos XVIII e XIX, atuando principalmente nos seguintes temas: História Cultural da Alimentação, Economia e População, Manuais técnicos para o mundo rural e circulação de textos técnicos de agricultura nos séculos XVIII e XIX, Ofícios mecânicos, elementos materiais da cultura e interpretação do patrimônio cultural. **(Texto informado pelo autor)**

Identificação

Nome

José Newton Coelho Meneses

Nome em citações bibliográficas

MENESES, J. N. C.; MENESES, JOSÉ NEWTON COELHO

Lattes iD

 <http://lattes.cnpq.br/8502474778285768>

Endereço

Endereço Profissional

Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Departamento de História.
Av. Antônio Carlos, 6627
Pampulha
30161970 - Belo Horizonte, MG - Brasil - Caixa-postal: 567
Telefone: (31) 34096255

Formação acadêmica/titulação

1999 - 2003

Doutorado em História (Conceito CAPES 7).
Universidade Federal Fluminense, UFF, Brasil.
Título: Artes fabris e serviços banais. Oficiais mecânicos e as Câmaras no final do Antigo Regime. 1750-1808., Ano de obtenção: 2003.

Orientador:  Ronald Raminelli.

Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.

Palavras-chave: História de Minas Gerais; história cultural; Trabalho mecânico; Câmaras.

Grande área: Ciências Humanas

1995 - 1997

Mestrado em História (Conceito CAPES 7).

Universidade Federal de Minas Gerais, UFMG, Brasil.

Título: O Continente Rústico: Abastecimento Alimentar na Comarca do serro Frio (1750-1808), Ano de Obtenção: 1997.

Orientador:  Douglas Cole Libby.

Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.

Palavras-chave: Abastecimento; Alimentação; Economia; História de Minas Gerais; Racionalidades; história cultural.

Grande área: Ciências Humanas

Pós-doutorado

2014 - 2015

Pós-Doutorado.

Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales, EHESS, França.

Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.

Grande área: Ciências Humanas

Formação Complementar

Atuação Profissional

Universidade Federal de Minas Gerais, UFMG, Brasil.

Vínculo institucional**2004 - Atual**

Vínculo: Servidor Público, Enquadramento Funcional: Professor associado, Carga horária: 40, Regime: Dedicção exclusiva.

Atividades**02/2013 - Atual**

Conselhos, Comissões e Consultoria, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.

Cargo ou função

Conselheiro Efetivo do Conselho Estadual do Patrimônio.

08/2012 - Atual

Direção e administração, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.

Cargo ou função

Coordenador do Programa de Pós-Graduação em História.

08/2012 - Atual

Direção e administração, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.

Cargo ou função

Membro efetivo da Congregação da FAFICH-UFMG.

06/2009 - Atual

Direção e administração, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.

Cargo ou função

Coordenação Acadêmica do DINTER-Novas Fronteiras - CAPES/UFMG/UECE.

03/2009 - Atual

Pesquisa e desenvolvimento, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.

Linhas de pesquisa

História Social da Cultura (PPGH-UFMG)

Iniciação Científica (Graduação - História/FAFICH/UFMG)

03/2009 - Atual

Ensino, História, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas

Introdução aos Estudos Históricos

História da Ciência e da Técnica

03/2009 - Atual

Ensino, Programa de Pós-Graduação em História da FAFICH/UF, Nível: Pós-Graduação

Disciplinas ministradas

Seminários de Dissertação

05/2012 - 09/2012

Direção e administração, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.

Cargo ou função

Membro da Comissão Especial de Integração Graduação - Pós-Graduação da Câmara Departamental de História.

12/2009 - 07/2012

Direção e administração, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.

Cargo ou função

Sub-Coordenador do Programa de Pós-Graduação em História.

04/2009 - 06/2012

Extensão universitária, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.

Atividade de extensão realizada

Coordenação do centro de Memória da Veterinária da EV-UFMG.

06/2010 - 10/2010

Direção e administração, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.

Cargo ou função

Membro da Comissão Especial de Flexibilização.

12/2009 - 07/2010

Direção e administração, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.

Cargo ou função

Coordenador pro tempore do Programa de Pós-Graduação em História.

06/2004 - 03/2009

Ensino, Ciência Animal, Nível: Pós-Graduação

Disciplinas ministradas

06/2004 - 03/2009

Metodologia da Pesquisa em Ciência Animal

Ensino, Medicina Veterinária, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas

06/2004 - 03/2009

Epidemiologia

Ensino, Ciência Animal, Nível: Pós-Graduação

Disciplinas ministradas

06/2003 - 06/2004

Epidemiologia I

Ensino, Ciência Animal, Nível: Pós-Graduação

Disciplinas ministradas

03/1995 - 12/1995

Metodologia da Pesquisa em Ciência Animal

Estágios, Escola de Veterinária, Departamento de Medicina Veterinária Preventiva.

Estágio realizado

Monitoria de pós-graduação - Saneamento.

Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales, EHESS, França.**Vínculo institucional****2022 - Atual**

Vínculo: Presidente da ANPUH-MG, Enquadramento Funcional: Diretoria

Vínculo institucional**2014 - 2015**

Vínculo: Pesquisador convidado., Enquadramento Funcional: Convidado, Carga horária: 2

Outras informações

Pesquisa em Estágio Pós-Doutoral sob a supervisão do Prof. Roger Chartier. (Enseignant Chercheur Invité)

Universidade de Coimbra, UC, Portugal.**Vínculo institucional****2014 - Atual**

Vínculo: , Enquadramento Funcional:

Atividades**07/2014 - Atual**

Pesquisa e desenvolvimento, Centro de Estudos Clássicos e Humanistas.

Linhas de pesquisa

História da Alimentação na Lusofonia

Centro Universitário Newton Paiva, NEWTON PAIVA, Brasil.**Vínculo institucional****1997 - 2004**

Vínculo: , Enquadramento Funcional: Professor titular

Atividades**08/2003 - 05/2004**

Direção e administração, Coordenadoria de Pesquisa e Iniciação Científica.

Cargo ou função

Articulador de Núcleo de Pesquisa.

08/2003 - 05/2004

Direção e administração, Coordenadoria de Pesquisa e Iniciação Científica.

Cargo ou função

Articulador de Núcleo de Pesquisa.

05/2002 - 05/2004

Direção e administração, Laboratório e Arquivo de Memória Histórica.

Cargo ou função

Coordenador.

03/1997 - 05/2004

Ensino, História, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas

UNESCO-Universidade de Évora, UNESCO-UE, Portugal.

Vínculo institucional

2022 - Atual

Outras informações

Vínculo: Professor Visitante, Enquadramento Funcional: Investigador e Professor Visitante
Professor Visitante do CDEHUS-UE Investigador da Cátedra UNESCO-UE - ?Património Imaterial e Saber Fazer Tradicional

Linhas de pesquisa

1. História Social da Cultura (PPGH-UFMG)
2. Iniciação Científica (Graduação - História/FAFICH/UFMG)
3. História da Alimentação na Lusofonia

Projetos de pesquisa

2022 - Atual

Tradição e práticas alimentares: transmissão, patrimônio e direito à memória O direito à memória culinária: heranças, transmissão, patrimônio.
Descrição: No mundo luso, até o final do século XIX, foi escassa a produção impressa sobre alimentação, cozinha e práticas alimentares. O primeiro livro de cozinha impresso foi a Arte de Cozinha, de Domingos Rodrigues, em 1680. O manual doméstico de Francisco Borges Henriques, é manuscrito de 1715, guardado na Biblioteca Nacional de Lisboa (BN COD. 7376) e consta de Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques para uzo da sua casa. É uma miscelânea curiosa que nos narra comidas, terapêuticas e práticas úteis na domesticidade da casa portuguesa setecentista. Um importante livro do século XVIII é nossa base fundamental, do qual objetivamos partir para empreender nosso processo compreensivo da transmissão de saberes e de práticas na alimentação do mundo luso-brasileiro. É o manual de nutrição Âncora Medicinal de Francisco da Fonseca Henriquez, um dos médicos de D. João V e sua obra foi reeditada, no século XVIII, em 1731, 1754 e 1769. O Dr. Mirandela, como foi conhecido por sua naturalidade no Alto Douro, aborda a alimentação sobre vários aspectos: ingredientes, alimentos, meio-ambiente, exercícios físicos, hábitos, horários de comer, dieta e idade, dieta e clima. Denota conhecer as preconizações científicas da época e preocupa-se de modo especial com o consumo de bebidas, incluindo a água. Influente nas narrativas que lhe sucederam, o tratado nos permite, ainda uma discussão sobre saberes e hábitos alimentares descritos em livros e manuscritos prévios ao seu livro, que circularam em Portugal. No Brasil independente, durante o século XIX, poucas são as edições de livros culinários. Destacam-se os insuficientemente estudados e razoavelmente citados Cozinheiro Imperial (1840) e Cozinheiro Nacional (1874-1888), além de Doceira brasileira (1851) e Dicionário do doceiro brasileiro (1892). As indicações das pesquisas induzem-nos a pensar em relativo sucesso editorial dessas obras no tempo de suas primeiras edições, obviamente considerando os limites do conjunto de leitores da época. O Prefácio da edição de Cozinheiro Imperial de 1877, indica as reimpressões de 1843, 1852 e 1859 e sabemos da ?nona? edição de 1884. É conhecido, ainda, que a edição de 1852 acrescentou 422 novas receitas. Já o Cozinheiro Nacional nos inspira ainda mais indagações. Muitas incógnitas e poucas pesquisas exigem compreensões mais acuradas desta edição que, atenta para o nacional, distingue regionalidades e elenca originalidades. Nem mesmo sua autoria é certa: atribuída, em algumas edições a Paulo Salles, apresenta-se como ?coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeias?. Quem comia a comida que as receita do Cozinheiro Nacional nos apresenta? Como se efetivou a seleção e o inventário de receitas e de pratos escolhidos? Qual a inspiração e os objetivos do livros? Qual seu repertório de fontes manuscritas e impressas? Questões a serem desvendadas. Nosso objetivo principal é tentar apreender as heranças transmitidas e o seu processo de transmissão nas edições de ?Livros de Cozinha?. Objetivamos configurar uma tradição nas edições culinárias luso-brasileiras nos séculos XVIII e XIX. Entendemos que neste percurso poderemos evidenciar processos complexos dessa tradição ? como transmissão no tempo ? e, assim, cumprir outros objetivos paralelos: definir fontes e tradições antigas, medievais e modernas de saberes sobre a alimentação ?saúdável?; perscrutar caminhos e percursos desses saberes; desvelar valores, técnicas e conhecimentos populares preconizados como tradições; inventariar citações que se referem a construções culturais de uma temporalidade e historicidade ampliadas, no mundo ibérico, português e luso..
Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: José Newton Coelho Meneses - Coordenador.

Financiador(es): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Bolsa.

A mesa dos mineiros narra Minas.

Descrição: A proposta de pesquisa objetiva refletir sobre práticas e construção de gostos alimentares no âmbito de uma construção cultural mais ampliada em um território específico, as Minas Gerais. Quer ver a comida a partir de uma perspectiva de seus fazeres e de seus discursos. Ela é linguagem e nesse sentido narra uma cultura. Parte-se de um viés crítico a uma tradição ensaística sobre os regionalismos estandes das cozinhas e abre-se, como propõe o projeto Minas-Mundo, para considerar diálogos amplos de uma construção cultural atenta ao outro e localizando-se no vasculhar de seu próprio quintal. A pesquisa se apoia em uma trajetória de análises de Inventários post mortem do universo dos mais de 300 anos de conformação do espaço administrativo de Minas e das narrativas de estrangeiros cientistas e viajantes que se interessaram em conhecer, ordenar e registrar as paisagens dessa capitania, província e estado; paisagens natural e humana. Esse percurso de crítica a documentos cartorários e à narrativas de viajantes ilumina uma leitura nova que se propõe, de narrativas literárias que não apenas perscrutam os quintais, as mesas e os fogões, mas, com verticalidade, desvelam as memórias de gente cuidadora com o gosto alimentar dos mineiros. A literatura tem se apegado, geralmente, à memórias afetivas dos autores encarnadas em seus personagens. Essas categorias de interpretações podem ser inventariadas e tipificadas, mas a pesquisa quer ir além: almeja confrontar o narrado e a transmissão da prática alimentar no tempo, ou seja, a tradição da comida, que incorpora mais mudanças que permanências, mais valores que preceitos, mais gostos que necessidades. Incorpora mais diálogos que apego à raízes. Indica um ethos. Nesse sentido, a investigação perscruta os textos literários vendo-os como fatos sociais a perceberem uma Minas que, desde seu tempo colonial, ?é portuguesa, mas não é Portugal?; tem na herança lusa um eixo importante, mas não rígido; na raiz ameríndia um alicerce sustentador aberto à levezas das sazonalidades; nas culturas africanas um baluarte essencial de cerne moldável, seguindo as várias culturas da África que, também, nos coloniza e nos edifica. São culturas de saberes plurais, maleáveis e diversos. Sobretudo, em sua cozinha e práticas, Minas acrescenta a interrelação das regiões do Brasil, das migrações fronteiriças em busca da construção de riquezas. O processo histórico da cozinha mineira é marcado pelo trânsito interregional e pela receptividade fácil e comedida do outro. A mesa dos mineiros narra Minas! Narra a construção de um gosto e conduz à inúmeros relatos que buscam sua compreensão. Compreendê-las ? a mesa, a cozinha, a comida e suas narrativas ? exige confrontar contradições, juntar texturas, aventurar-se sem a prioris, com argúcia crítica e desapego a modelos dados..

2020 - Atual