



Marcas e Significações sobre os Saberes Midiáticos e Sabores Culinários Funcional no Imaginário Feminino¹

Selma Felerico²

ESPM

Resumo

O presente artigo tem como objetivo analisar os hábitos alimentares das mulheres, na faixa etária de 30 a 70 anos, das classes AB, residentes em São Paulo. O objetivo principal é compreender a produção de sentido a partir dos saberes estéticos e dos sabores alimentares funcionários dirigidos à mulher e como objetivos secundários, registrar os atuais hábitos de consumo e classificar os vários tipos de corpos encontrados, que constroem novos hábitos alimentares e legitimam novos corpos femininos na sociedade brasileira. O artigo inicia com uma revisão sobre: alimentação funcional; midiaticização e paladar. Numa segunda etapa estão apresentadas a metodologia de pesquisa e as técnicas de análise utilizadas. E em seguida as considerações finais que ratificam a hipótese: que o imaginário alimentar feminino se constrói pela influência familiar e se reconstrói pela mídia, e de acordo com o fazer feminino e o saber midiático surgem novos hábitos alimentares e novas práticas de consumo gastronômico.

Palavras-chave: Sabores Culinários; Saberes Midiáticos; Paladar; Alimentação Funcional e Midiaticização

Mulher: Paladar, Alimentação Funcional e Midiaticização

¹ Trabalho apresentado no Grupo de Trabalho COMUNICAÇÃO, DISCURSOS DA DIFERENÇA E BIOPOLÍTICAS DO CONSUMO, do 6º Encontro de GTs de Pós-Graduação - Comunicon, realizado nos dias 14 e 15 de outubro de 2016.

² Pós-Doutoranda em Comunicação no PPGCOM – ECA/USP; Doutora e Mestre em Comunicação e Semiótica pela PUC-SP; Professora Universidade Presbiteriana Mackenzie; Membro do Grupo de Pesquisas Comunicação, discurso e poéticas do consumo do PPGCOM da ESPM; Pesquisadora do CAEPM; Professora de Comunicação da ESPM; e-mail: sfelerico@espm.br; sfelerico@gmail.com.



O sal aparece na Bíblia, bem como nas obras de Homero, que descreveu como sendo pobre as nações que não colocavam sal em sua comida. Irmãos Salter, 2014.

O Paladar, a Alimentação, a Mídiação e o Consumo são os conceitos centrais abordados nesse artigo, resultado parcial da pesquisa *Saberes e Poderes Funcionais. As novas Práticas de Consumo Alimentares Femininos no Século XXI*, desenvolvida no biênio 2015 e 2016.

Muitos autores no campo filosófico, psicanalítico e cognitivo estudam os mecanismos fisiológicos do paladar, como signo de uma experiência que legitima a cultura de uma época. O mecanismo da alimentação foi analisado por Jean Loius Flandrin, no século XIX, de forma inédita, no plano histórico: “reconstruindo as “estruturas do paladar” de forma coletiva, ou seja, as tendências, as escolhas recorrentes numa outra sociedade (abrangendo inclusive, considerações de natureza antropológica).” (MONTANARI, 2013, p.6), Perullo (2013) nos alerta que mesmo levando em consideração os estudos do século XIX, para manter unidas as complexidades e as múltiplas facetas do binômio Paladar e Alimentação – que é ao mesmo tempo cultural e biológico, individual e coletivo, efêmero (que se exaure no ato de comer) e durável (pois legitima valores socioculturais e econômicos compartilhados) – é necessário repensá-lo constantemente.

O autor que há anos pesquisa o tema Paladar, decidiu que deveria colocar o assunto, mesmo que de forma incômoda, na dimensão da marginalidade. Para ele dedicar tempo ao estudo do Paladar, pode ser intelectualmente subversivo. Visto que na pós-modernidade é um sentido ligado a gula e aos excessos, subvertendo a ordem da manutenção de um corpo saudável e rígido.

Perullo (2013) delineia uma teoria da experiência gustativa como dimensão específica da estética do Paladar. Uma relação harmônica que une de maneira indissolúvel os protagonistas – o sujeito, que ingeri e o alimento, que é digerido –, fazendo a mesma correspondência entre a biologia e a cultura e entre o gesto e o pensamento. Seu estudo é também um projeto de pensamento filosófico que se baseia



na experiência que por definição, pertence a todos. Uma reflexão sobre os significados nem sempre evidentes, sobre a razão, muitas vezes subentendida, que governa as pequenas escolhas cotidianas, sobre a relevância das ideias, que sempre acompanha o gestual. Sua teoria reconhece de fato a profundidade de cada uma das nossas práticas alimentares, mesmo que sejam inações ou indiferença, as intenções do ser humano ao relacionar-se com o alimento.

Para o autor o ato de comer merece uma atenção mais atenta sobre o impulso do prazer ou sobre o desejo de degustar. Faz-se necessário um aprofundamento sobre a importância das coisas que parecem pequenas, mas que contem o mundo ou o que, pelo menos, revelam a nossa relação com o mundo e conseqüentemente com nós mesmos, já que somos parte do mundo. “Comer é geralmente uma ação simples, mas nem sempre. De toda forma, não é nem um pouco uma ação banal.” (MONTANARI, 2013, p. 7)

Além de avaliar a percepção sobre os saberes femininos midiáticos e os sabores da Alimentação Funcional, é essencial compreender o significado das refeições na sociedade. A refeição é um ato essencial da vida. Entre todos os povos, em todas as épocas, cada acontecimento significativo da vida – seja casamento, aniversário ou nascimento – é marcado por uma refeição, ou por comida ou bebida partilhada.

É a cerimonia habitual, o longo registro da vida a dois, a escola de comportamento, o prelúdio do amor... A refeição é a marca da civilização. O que alguém saberia acerca de como a vida deve ser vivida ou de como as noites devem ser passadas se não houvesse as refeições? (Salter, 2014, p.9)

O ato de alimentar-se é sempre mediado por regras dietéticas, cujas origens e finalidades são múltiplas e são elaboradas a partir de diversas formas de saber, como o conhecimento científico, o senso comum, as religiões, que criam interdições para excluir do cardápio alimentos considerados culturalmente nocivos, e atualmente marginalizados pela indústria dietética alimentícia e/ou pelo discurso midiático, que legitimam novas práticas de consumo e alimentação.

O termo dieta refere-se aos hábitos alimentares individuais. Cada pessoa tem uma dieta específica. Cada cultura costuma caracterizar-se por dietas particulares.



Contudo, popularmente, o emprego da palavra "dieta" está associado a uma forma de conter o peso e/ou manter a saúde em boas condições

A alimentação não é ato solitário, é uma prática sociocultural, sempre envolve outras pessoas na produção de alimentos, em seu preparo e, sobretudo, na própria Refeição – ocasião para se criar e manter formas ricas de sociabilidade. Ressalte-se ainda o aspecto estético da alimentação, presente na exposição da comida à mesa, na riqueza de formas, cores, odores, bem como a dimensão erótica de alimentos culturalmente classificados como afrodisíacos – supostos estimulantes do desejo e do aprimoramento do apetite sexual. Assim, a alimentação só pode ser entendida como processo social complexo que envolve diferentes esferas da vida social, inclusive a dimensão do sagrado.

As grandes religiões monoteístas sempre se preocuparam em seus livros sagrados em estabelecer tabus alimentares delimitando o que os fiéis podem ou não comer. Regras dietéticas estão presentes na Bíblia, no Levítico e no Deuteronômio, classificando os animais em puros e impuros, permitidos ou proibidos para consumo. Assim, pode-se comer animais que têm unha fendida dividida em duas e que ruminam, como boi, ovelha, cabra; mas são impuros e impróprios para o consumo aqueles que só apresentam uma dessas características, como camelo, lebre, porco, com unha fendida, mas que não são ruminantes. Dos que vivem na água são comestíveis aqueles com barbatanas e escamas, mas são imundos os que não têm essas duas características. Essas interdições, analisadas estão relacionadas à ideia de santidade, de integridade. A raiz de “santidade” significa “colocar separadamente”, estabelecer a ordem correta, fundada no sagrado. (ROMANELLI, 2013, p.333)

Segundo Romanelli (2013) os tabus alimentares visam separar alimentos cuja ingestão pode poluir quem os consome. A noção de poluição não está relacionada a questões de higiene, ou mesmo visa proibir a utilização de alimentos que representam uma ameaça à eugenia. Portanto proibições do consumo de determinados alimentos não pretendem proteger o “organismo biológico”, mas objetivam defender o “organismo social” dos membros de determinado grupo religioso e dos indivíduos com restrição alimentar, por opção pessoal ou intolerância orgânica.

Essas regras dietéticas não têm apenas caráter prático, fundado no conhecimento acerca das propriedades dos alimentos, mas fazem parte de um sistema simbólico mais amplo, ancorado na ideia de sagrado, que estabelece fronteiras entre judeus e gentios. (ROMANELLI, 2013, p. 333)



Segundo Eneus Trindade (2014) a posição privilegiada da mídia em nosso cotidiano fez emergir nas pesquisas em comunicação, nos últimos anos, a necessidade de se encontrar uma nomenclatura capaz de abranger as transformações que vêm ocorrendo devido à presença midiática. O termo que está sendo utilizado para isso é midiatização (Couldry & Hepp, 2013, p. 197) “midiatização é um conceito usado para analisar criticamente a inter-relação entre mudanças na mídia e comunicações por um lado, e mudanças na cultura e sociedade, por outro”. (MAURO; TRINDADE, 2014)

Considerou-se trazer a esta discussão o consumo – ato fundamental no processo de alimentação dos indivíduos desde sua plantação, produção até seu preparo à mesa. Segundo Featherstone as mercadorias são uma espécie de demarcadores das relações sociais. Aqui as formas de consumo constroem relações, ou seja, quando um produto é consumido de maneira semelhante tende a derrubar as fronteiras sociais, quando consumido de maneira diferente gera barreiras. Além disso, um mesmo produto trás dimensões simbólicas distintas, por exemplo, para uns o vinho serve apenas como bebida, para outros, ter uma garrafa específica na coleção é também uma maneira de consumir. Vários autores se mostram simpáticos a esse posicionamento. O consumo simboliza o meio de satisfação de prazeres pessoais e realização de sonhos.

Normas, Regras e Disciplinarização: O Percorso Metodológico

*Você não pode vender uma maçã machucada no supermercado,
mas pode vender uma sem gosto,
desde que seja reluzente, macia, lisa, uniforme e brilhante
Elspeth Huxley*

Que marcas e significações culturais presentes no discurso midiático alimentar são decodificadas pelas mulheres contemporâneas? Quais são as práticas de consumo encontradas nos saberes e nos hábitos alimentares femininos? Quais são as narrativas, os sentimentos e razões das mulheres consumidoras em relação às regras e prazeres culinários? Comer proporciona prazer? A mídia informa, educa e/ou influencia na cultura gerando novos hábitos femininos? Quais alimentos e marcas são privilegiados



pelas mulheres? Como são adquiridos e armazenados esses produtos funcionais? Existe um “ritual” de preparo para essas refeições? As refeições são compartilhadas com a família, os amigos ou individuais? São questões contempladas nesse estudo, ancoradas pela hipótese que o imaginário alimentar feminino se constrói pela influência familiar e se reconstrói pela mídia, e de acordo com o fazer feminino e o saber midiático surgem novos hábitos alimentares e novas práticas de consumo gastronômico.

Destaca-se que o objetivo do projeto é conhecer e avaliar os saberes alimentares das mulheres – dos 25 aos 70, classes A e B – e compreender as transformações contemporâneas nas práticas de consumo relacionadas à alimentação funcional e à construção estética corporal feminina. Os objetivos específicos são: registrar os novos hábitos alimentares, formas de preparo e armazenamento dos alimentos junto às mulheres; identificar e categorizar os vários tipos de corpos encontrados que contribuem para a construção e a manutenção estética da mulher contemporânea.

O percurso metodológico percorre a seguinte ordem: 1. Levantamento documental composto por anúncios publicitários, capas, matérias e/ou editorias veiculados em revistas femininas, entre 2010 e 2015, que tratam dos temas: Alimentação, Dietas e Corpo, com a intenção de compreender o diálogo entre a mídia e a leitora – o material selecionado servirá de base para construir o roteiro da pesquisa em profundidade também será utilizado como material de apoio e ou alegoria de mão junto às entrevistadas. 2. Aplicação de uma pesquisa qualitativa – sendo: com 30 mulheres das classes A e B, divididas em três grupos distintos: 10 na faixa etária de 40 e 50 anos; 10 na faixa de 50 a 60 anos e 10 entre 60 e 70 anos - moradoras na cidade de São Paulo – para conhecer os hábitos alimentares feminino e suas práticas de consumo, de acordo com o discurso midiático vigente, e também das marcas, produtos e alimentos funcionais oferecidos no mercado. 3. A fim de compreender a construção do diálogo midiático e social com a mulher, profissionais da área de nutrição gastronomia e comunicação foram consultadas. 4. Registrar os atuais hábitos de consumo e classificar os vários tipos de corpos encontrados, que constroem novos hábitos alimentares e legitimam novos modelos femininos na sociedade brasileira.



A classificação aplicada nesse estudo baseia-se no binômio consumo e alimentação: consumo e prazer – mulheres que encaram a alimentação como um dos melhores benefícios que a vida pode lhe dar, ou mesmo uma recompensa por tudo que já passaram; consumo e sacrifício – a alimentação torna-se um elemento punitivo, para obter e/ou manter um corpo magro e rígido; consumo e reeducação – são as normas impostas pela sociedade em geral, o grupo é composto pelos indivíduos que seguem as dietas alimentares que reorganizam seu corpo e sua saúde em geral; consumo e aceitação: o grupo é composto por mulheres que reconhecem seus excessos, como gordura, flacidez, celulites, entre outros problemas corporais, se aceitam e preferem desfrutar dos prazeres gastronômicos.

Saberes Femininos e Sabores Funcionais: Opiniões e Resultados

*A mitologia hindu, bem como o Corão, diz que a fruta proibida no Jardim do Éden não era a maçã, mas a banana, cujas enormes folhas teriam sido muito mais eficientes para cobrir a nudez feminina.
Irmãos Saltler, 2013, p. 73*

Os saberes femininos reciclam a partir da mediatização entre o mercado e os fatores socioculturais de cada época e país. COUPRY (1990) afirma que todos os regimes alimentares no Século XXI revelam porções mágicas, com sortilégios para conquistar um corpo perfeito, utilizando os mandamentos de cozinha dietética e não calórica que, possui embutida a ideia de que a comida não deve nutrir e sim dar prazer. Para o autor, essa nova relação com a alimentação é um privilégio apenas das classes sociais mais altas e a cozinha tradicional – conhecida por nobre no passado, com seus molhos, temperos e quitutes – tornou-se popular. A alimentação é um conceito chave para enfrentar as mudanças impostas pela idade, segundo as entrevistadas:

- Acredito na alimentação como um bem para manter a saúde (SUZETE, 66 anos)
- Ter uma alimentação adequada só favorece o organismo e a renovação celular, previne doenças e mantém o corpo são. Entendo o corpo como um todo – órgãos, músculos, pele, ossos, tudo – não apenas shape. (ROSANA, 52 anos)



Os saberes femininos reciclam a partir da midiaticização entre o mercado e os fatores socioculturais de cada época. Os modos de comprar e tratar os alimentos são mais seletivos e os cuidados com o corpo por meio da alimentação exigem mais tempo das mulheres contemporâneas. As entrevistadas acreditam ter mais convicções dos seus saberes estéticos corporais e o consumo torna-se cada vez mais uma opção pessoal, um momento consciente de prazer e merecimento. A atenção com a alimentação e o corpo passa a ser considerada uma regra:

- Desde criança como muita fruta, verdura e legumes, carboidratos e proteínas; grãos; como tive intestino preso desde muito cedo, aprendi logo quais as fibras que me fazem bem (que não são todas), as frutas que saciam, etc. (ADRIANA, 50 anos)

- Costumo ingerir diariamente, cinco porções de frutas, 2 litros de água, aveia, grãos, verduras e legumes. (SUZETE, 66 anos)

O tempo do cuidar-se avança também para o tempo de preparar as refeições e a consumo dos alimentos em geral. O cotidiano saudável e a redução alimentar são fatores essenciais nos saberes midiáticos, nos prazeres femininos e consequentemente nos modos de tratar o corpo e a gastronomia. “O tempo é tudo, dizem. E isso se aplica mais claramente na culinária. Como afirmou o escritor inglês Launcelot Sturgeon(1822): “É mais fácil acertar o ponto na toailete do que na cozinha”. (SALTER, 2013, p. 52). Eis como as entrevistadas encaram e entendem o conceito de tempo e de alimentação saudável:

- O ideal é comer de três em três horas e comer um pouco de tudo. Menos frituras. (KATIA, 54 anos)

- Alimentação saudável é usar alimentos naturais – o menos industrializado possível. Tenho horta em casa compro produtos frescos na feira, faço molho de tomate, faço o macarrão, faço o bolo (ainda que a farinha seja industrializada!!!!). Faço até o ketch up, o caldo de carne, o caldo de frango, se puder. Não tem bolacha recheada, não tem fritura, não tem chocolate. Não tem comidinha pronta congelada, destas de supermercado. (ADRIANA, 50 anos)



- É fazer quatro refeições espaçadas, não comer durante as refeições, evitar gorduras saturadas e trans, comer pouco e com mais qualidade nutricional, comer para nutrir o corpo e não por compulsão. Alimentar-se de forma saudável para mim é comer por prazer ao mesmo tempo em que se cuida bem do organismo. Uma pessoa sadia é aquela cujo paladar aprecia alimentos bom e não nocivos. (ROSALI, 42 anos)

A alimentação é tratada de maneira disciplinarizada pela mídia e regulamentada por novas práticas de consumo. Pode-se notar essas transformações no ritual de preparo e armazenamento dos alimentos:

- Eu compro e escolho todos os ingredientes que serão cozidos para minhas refeições, faço isso diariamente, tudo fresco e o cardápio decidido no dia, tenho evitado a carne vermelha, mas não consigo abrir mão dos embutidos (calabresa, presunto, etc.) (VIVIANE, 63 anos)

- Antes, eu costumava armazenar mais mantimentos em casa. Depois que fui casada com um europeu chef de cozinha e morei na Itália, mudei esse hábito, porque os europeus, de forma geral, compram pouco e quase todos os dias. Eles planejam no dia o que vão preparar e compram o que precisam para aquele dia, o que torna o alimento muito mais saudável e prazeroso. Hoje moro somente com meu filho e como nem sempre encontro porções pequenas, acabo armazenando algumas coisas. (ROSALI, 42 anos)

O conceito de alimentação Funcional ainda é novo no imaginário feminino e assimilado com reserva pelas entrevistadas – que por sua idade madura e classe social alto, muitas desconfiam dos apelos da mídia gastronômica. Esse questionamento pode ser contato com a pergunta: “E quanto aos alimentos funcionais, o que você sabe sobre o assunto? Qual a sua compreensão sobre alimentação funcional? Se possível, dê exemplos” (entrevistador):

- Acho que essa nomenclatura é um modismo. A rigor, todos os alimentos vindos da natureza têm sua função para o organismo, uma vez que nos disponibilizam vários nutrientes importantes: verduras, legumes, hortaliças, frutas, grãos, sementes ... (ROSALI, 42 anos)

- O que para mim não é funcional são os industrializados. (FERNANDA, 68 anos)

- Acho que alimentação saudável é aquela que você planta, colhe e elabora. E ser for orgânica então, perfeita! (VIVIANE, 63 anos)



Considerações à mesa

A palavra francesa para sobremesa, dessert, vem da expressão desservir, que significa limpar a mesa, levar embora o que foi servido. Irmãos Salter, 2013.

Num olhar sobre o espaço social da alimentação no mundo contemporâneo, em especial a Gula, não foi libertada do pecado, pois: interesse, desejo, pertencimento, religiosidade e identidade cultural são alguns sentimentos que pairam sobre ela, e com o decorrer dos anos foram determinando hábitos sociais e práticas de consumo na civilização.

O conceito da gula é moralizante, porém contextual e repleto de diferentes significados. É a representação do “muito” e seu significado carrega um viés cultural, já que “muito” não quer dizer necessariamente “quantidade”. A gula é um símbolo que marca o “muito” no sentido de prazer total, seja da comida, da carne, da emoção, do conhecimento ou da fé religiosa. A gula está na boca, nos sabores, nas memórias do paladar de cada um. (LODY, 2014, p. 19)

Em sua dimensão sociocultural alimentar-se é um meio de marcar identidades, de estabelecer fronteiras entre segmentos sociais, valores culturais, regras e costumes de cada época. Antes de considerar as escolhas alimentares como fruto de uma irracionalidade que atinge apenas alguns, como pobres, anoréxicos, bulímicos, obesos e outros, seria melhor pensar nessas escolhas como possibilidades sempre presentes para a espécie humana.

A alimentação funcional é uma atividade que tem a finalidade de corrigir várias disfunções do organismo além de conservar ou realçar a beleza, por meio de tratamento específico. Uma das disfunções é a obesidade que, além dos seus distúrbios metabólicos, está associada a problemas estéticos, principalmente ligados à imagem corporal, a qual corresponde ao retrato mental da própria aparência física². Outro aspecto que pode influenciar mudanças estéticas na mulher é a menopausa, pois é uma fase que acarreta várias alterações dermatológicas e físicas.

Ratificando as palavras de Fischer (2008), podemos concluir que existem regras sociais e que elas estão implícitas no ato de comer, onde os comedores seguem sem ter consciência, há o conceito de desestruturação em função da individualização do ato de



comer. Para o autor hoje, não se tem mais ao certo quais as regras que devem ser seguidas. Existem muitas informações e conselhos que são conflituosos. Não se sabe qual deles são os corretos. Como resultado, existe uma insegurança e desconfiança cada vez maior do comedor.

Ao nos alimentarmos, “o mundo penetra no eu”, realiza-se um princípio de incorporação em que as substâncias do mundo se tornam a nossa própria carne e, por isso, a alimentação é, até mais do que a sexualidade, “um campo ideológica e moralmente delicado”. Assim, “todas as religiões comportam uma dimensão alimentar”, em que as noções do puro e do impuro, da hierarquia social e outras são manifestadas nessa relação entre os comedores e as matérias ingeríveis provenientes da terra, do ar e das águas. (FISCHER, 2008, p. 10)

De acordo com os autores DOUGLAS; ISHERWOOD (2009) as dimensões culturais e simbólicas do consumo, e para a diversidade de motivações no que concerne o ato de consumir.

A cultura se constrói a partir de práticas tradicionais ao longo do tempo. Ela é vista como padrão possível de significados herdados do passado, ao mesmo tempo em que é um abrigo para as necessidades interpretativas do presente, levando em consideração que o principal problema da vida social é fixar, de modo que eles fiquem estáveis por algum tempo. “Os rituais são convenções que constituem definições públicas visíveis. Antes da iniciação, havia um menino, depois dela, um homem; antes do rito do casamento, havia duas pessoas livres, depois dele, duas reunidas em uma.” (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2009, p. 112).

Não é apenas no plano alimentar que os homens acatam as regras midiaticizadas. O discurso da saudabilidade é considerado adequado, saudável, racional. Nas mais diversas esferas da vida social sempre há os rebeldes que, ao não acatarem o estabelecido, contribuem para desafiar o conhecimento e para propor alternativas culturais diversas a fim de resolver problemas que são comuns a todos. É no plano da rebeldia, da recusa a normas, regras, valores instituídos que se reproduz a diversidade cultural, o que cria um espectro amplo de possibilidades para se viver em sociedade.



REFERÊNCIAS

- BEE, Wilson. **Pense no Garfo**. São Paulo: Zahar, 2014.
- CASOTTI, Letícia; SUAREZ, Maribel; CAMPOS, Roberta D. **O tempo da Beleza. Consumo e comportamento feminino. Novos Olhares**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.
- COUPRY, François. **O elogio do gordo em mundo sem consistência**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990.
- DOUGLAS, Mary e ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens. Para uma antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2009.
- FEATHESTONE, MIKE. **Cultura do Consumo e Pós-Modernismo**. São Paulo: Nobel, 1995.
- FISCHER Claude, MASSON Estelle. **Comer - a Alimentação de Franceses, Outros Europeus e Americanos**. São Paulo: Senac, 2013.
- FOXCROFT, Louise. **A Tirania das Dietas. Dois mil anos de luta contra o peso**. São Paulo: Três Estrelas, 2013.
- LODY, Raul. **A virtude da Gula. Pensando a Cozinha Brasileira**. São Paulo: Senac, 2014
- PERULLO, Nicola. **O Gosto como Experiência. Ensaio sobre Filosofia e Estética do Alimento**. São Paulo: Sesi, 2013.
- POLLAN. Michel. **Cozinhar. Uma História Natural da Transformação**. São Paulo: Intrínseca, 2014.
- ROMANELLI, Geraldo. **O significado da alimentação na família: uma visão antropológica**. 2013, p. 333.
- TRINDADE, Eneus. **Um Olhar Exploratório Sobre o Consumo E A Mídiação das Marcas de Alimentos nas Vidas de Algumas Famílias**. Matrizes Ano 6 – nº 1 jul./dez. 2012 - São Paulo - Brasil –p. 77-96.



COMUNICON2016 congresso internacional
comunicação e consumo

5º SIMPÓSIO INTERNACIONAL
6º ENCONTRO DE GTS DE PÓS-GRADUAÇÃO
2º ENCONTRO DE GTS DE GRADUAÇÃO

PPGCOM ESPM // SÃO PAULO // COMUNICON 2016 (13 a 15 de outubro de 2016)

TRINDADE, Eneus; MAURO, Rosana. **Considerações Sobre a Miatização do Sentido de Classe Social na Telenovela** . Alaic, 2014.