

## ORGANIZADORES

Clotilde Perez e Eneus Trindade

# CULTURA (I)MATERIAL E RITUAIS DE CONSUMO



## AUTORAS E AUTORES

Alex Ramos Franco, André Peruzzo, Andreia Meneguete, Bruno Farias, Caio Braz,  
Clotilde Perez, Eneus Trindade, Flávio Rossi, Gabriel Caixeta, Giselle Fernandes, Isadora Petry,  
Julia Spohr Reinhardt, Juliana Amorim, Karina Araújo, Laila Djana Keller, Laís Trevizano,  
Leonardo Pachelle, Mariáh Rosa Cruz, Mariana Jatahy, Michel Campos Veloso, Mirela Perez,  
Nicolli Sanchez Silva, Paloma Gabrielle dos Passos, Rafael Braghetto Bezerra, Rafael Orlandini,  
Sara Almeida de Sousa Neves, Sara Barbosa, Silvio Nunes Augusto Junior, Silvio Sato,  
Tamiris Oliveira e Thales Reis Alecrim.

SÃO PAULO ECA-USP MAIO/2021

DOI 10.11606/9786588640326

## **ORGANIZAÇÃO**

Clotilde Perez e Eneus Trindade

## **CAPA E DIAGRAMAÇÃO**

Marcos Boscolo

## **ASSISTENTE EDITORIAL**

Rafael Orlandini

## **REVISÃO**

Clotilde Perez, Eneus Trindade e Rafael Orlandini

### **Catálogo na Publicação**

#### **Serviço de Biblioteca e Documentação**

#### **Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo**

C968

Cultura (i)material e rituais de consumo [recurso eletrônico] : perspectivas semiopsicanalíticas / organizadores Clotilde Perez, Eneus Trindade. – São Paulo : ECA-USP, 2021. 299 p.

ISBN 978-65-88640-32-6  
DOI 10.11606/9786588640326

1. Cultura material. 2. Consumo. 3. Semiótica. I. Perez, Clotilde. II. Trindade, Eneus.

CDD 21. ed. – 306.3

Elaborado por: Lilian Viana CRB-8/8308

As opiniões nesta publicação são de exclusiva e inteira responsabilidade dos autores e das autoras, não exprimindo, necessariamente, o ponto de vista da Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo.

Esta obra é de acesso aberto. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e a autoria e respeitando a Licença Creative Commons indicada.



## **UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**

### **REITOR**

Prof. Dr. Vahan Agopyan

### **VICE-REITOR**

Prof. Dr. Antonio Carlos Hernandez

## **ESCOLA DE COMUNICAÇÕES E ARTES**

### **DIRETORA**

Profa. Dra. Brasilina Passarelli

### **VICE-DIRETOR**

Prof. Dr. Eduardo Henrique  
Soares Monteiro

# OS RITUAIS DO CONSUMO ALIMENTAR NA PERIFERIA DE SÃO PAULO, UM ESTUDO ETNOGRÁFICO

Nicolli Sanchez Silva

Clotilde Perez

## INTRODUÇÃO

O tema alimentação tem sido amplamente discutido nos últimos anos, refletindo uma maior preocupação em relação ao impacto que os alimentos causam, tanto em valores nutricionais e benefícios à saúde, quanto na cadeia de produção e consequências ao meio ambiente. Essa esfera de discussão tem acarretado o aumento de produção de conteúdo relacionado ao assunto e na oferta de produtos funcionais, com valores nutricionais adicionais, superalimentos etc. Portanto, a busca por saudabilidade resulta de um movimento contemporâneo, que muitas vezes está relacionada ao retorno ao primitivo, no contexto do que poderíamos intitular natural ou original. Também está em linha com os principais estudos de tendências nacionais e internacionais; a busca pela saudabilidade é muito presente e a alimentação é um dos caminhos mais recorrentes, porque entra em uma abordagem preventiva e cotidiana.

De qualquer forma, ainda se trata de uma reflexão de nicho, uma vez que a velocidade cotidiana dos grandes centros urbanos implica em um apreço por praticidade, gerando uma repetição de hábitos lineares, produtos industrializados prontos ou semi-prontos, mesmo nas classes mais favorecidas. Quando o cenário aponta para regiões mais periféricas das grandes cidades, o contexto fica ainda mais complicado devido à restrição do acesso à informação, espaços pequenos e recursos econômicos limitadíssimos.

O intuito deste texto é aprofundar o conhecimento sobre os hábitos alimentares na periferia e refletir sobre possíveis melhorias acionáveis considerando este contexto, portanto, é resultado de pesquisa e reflexão e projeto acionável. Para isso, será construído um embasamento teórico sobre a construção de rituais de alimentação atrelados a variações de classes sociais, para em seguida apresentar estudos de caso feitos a partir de pesquisas etnográficas com moradores de uma comunidade da Zona Leste de São Paulo, capital. E por fim, relacionar os maiores desafios encontrados a projetos que já existem e que poderiam ser aplicados para amenizar essa carência, na busca de caminhos para uma alimentação saudável.

## FORMAÇÃO DOS HÁBITOS DE CONSUMO ALIMENTAR

Os rituais são um assunto de interesse da pesquisa antropológica, e têm sido discutidos em investigações etnográficas por diversos autores. Já o estudo dos rituais de consumo é mais recente e encontra em Douglas e Isherwood (2004), McCracken (2003), Miller (2002, 2013), Roche (1989, 2000), Trindade e Perez (2012, 2016), Perez e Trindade (2018, 2019), Perez (2003, 2015, 2018, 2020) entre outros, acolhimento e caminhos para reflexão e entendimento desta perspectiva que já nasce interdisciplinar.

Essa discussão evoluiu com o passar dos anos com a contribuição de diversos intelectuais, mas é a linha de pensamento de Moore e Myerhoff (1977) quem mais enriquece essa reflexão com o conceito de que os rituais vêm para organizar os aspectos da vida em sociedade, baseados nos conceitos de repetição e regularidade. Dessa forma, “*cada ritual seria um manifesto contra a indeterminação*” (MOORE; MYERHOFF, 1977, p. 57). Eles podem ser seculares ou religiosos e “manifestam a imaterialidade das relações” (TRINDADE; PEREZ, 2013, p.123).

Grant McCracken (2003) trouxe muitos pensamentos em relação aos rituais a partir da perspectiva da antropologia do consumo. Sua principal contribuição demonstra que os sentidos se movem do mundo culturalmente constituído para os bens de consumo por meio de sistemas como a moda e a publicidade. Entretanto, são os rituais de consumo que transferem os significados para os consumidores individuais, pois são “uma oportunidade de afirmar, evocar, atribuir ou rever os símbolos e significados convencionais da ordem cultural” (MCCRACKEN, 2007, p. 108) e se constituem como instrumentos fortes e versáteis de manipulação do significado cultural.

Tendo em vista que o estudo de McCracken é pautado a partir dos vetores da publicidade e moda, Clotilde Perez e Eneus Trindade, no âmbito das pesquisas do GESC3 (Grupo de Estudos Semióticos em Comunicação, Cultura e Consumo) e por Perez (2020, pp.56-77) entregam uma adaptação para os objetos de consumo, que é mais adequada para o ponto de vista de bens não duráveis. São eles: busca, compra, posse, uso e descarte ou ressignificação. Se adaptados ainda mais para a esfera da alimentação, podem ser agrupados da seguinte forma:

- **Rituais de busca e compra:** são o processo de busca de informação e compra do objeto de consumo, desde seu planejamento – como lista de compras -, escolha dos itens que pode ou não ser baseada nas receitas e do estabelecimento no qual transação será realizada.

- **Rituais de posse e uso:** no caso dos alimentos, a posse está muito relacionada ao armazenamento dos itens, enquanto o uso ganha novos significados através do ato de cozinhar.
- **Ritual de descarte ou resignificação:** consiste na utilidade posterior ao consumo principal. Uma vez consumido os bens para que uma refeição seja feita, quais seriam os destinos futuros para os itens restante.

Por se tratar de um estudo pautado no consumo de determinada classe social, é importante abordar o ponto de vista do sociólogo francês Pierre Bourdieu (2013), principalmente no que tange a teoria geral das classes baseada no processo de diferenciação social. Em sua publicação lançada em 1979 “A distinção: crítica social do julgamento”, Bourdieu traz uma extensa reflexão sobre preferências, estilos de vida e pertencimento de classe.

Ao definir “*habitus*”, Bourdieu apura um conceito que, além de servir como um *modus operandi* que orienta e organiza determinada prática, também se enquadra como estruturas estruturadas que funcionam como estruturadas estruturantes. Isso significa que, ao mesmo tempo em que geram e determinam os objetivos a serem alcançados, o fazem de maneira inconsciente. Sendo assim, as escolhas geralmente são feitas de forma subjetiva e são determinadas pelo meio. Ainda, segundo o autor, as práticas alimentares (bem como outras práticas da vida social), são estruturadas pelas classes sociais. Dessa forma, a diferenciação estrutural em geral e a diferenciação de classe em particular provavelmente persistirão no campo da alimentação.

Em contrapartida, o historiador e filósofo francês Michel De Certeau (1994), que se dedicou a pensar os rituais a partir do cotidiano, explica que novos sentidos podem nascer dos usos cotidianos e não são necessariamente transferidos de forma unilateral. Dessa forma, ainda questiona a ideia de determinação *habitus* definida por Bourdieu, principalmente porque afirma que não existem imposições de padrões comportamentais necessariamente, mas diferentes formas pelas quais práticas cotidianas podem transgredir imposições, sejam elas de ordens sociais ou econômicas. Já que, devido ao conceito de diferenciação entre “estratégia” e tática” - para ele, a segunda é a que prevalece no cotidiano. Esse conceito é inspirado nas noções gregas antigas de *métis*: forma astuta ou perspicaz de inteligência, isto é, formas de conquistar conhecimentos práticos que variam de acordo com uma ocasião ou momento conveniente (*kairós*) a serem praticados.

Sendo assim, Certeau, Giard e Mayol (1996, p. 31) definem que:

O cotidiano é aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão do presente. Todo dia, pela manhã, aquilo que assumimos, ao despertar, é o peso da vida, a dificuldade de viver, ou de viver nesta ou noutra condição, com esta fadiga, com este desejo. O cotidiano é aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior. É uma história a meio-caminho de nós mesmos, quase em retirada, às vezes velada. [...] é um mundo que amamos profundamente, memória olfativa, memória dos lugares da infância, memória do corpo, dos gestos da infância, dos prazeres. [...] O que interessa ao historiador do cotidiano é o invisível...

Corroborando a essa definição, Mariza Peirano (2003, p. 10) aponta que “*Consideramos o ritual um fenômeno especial da sociedade, que nos aponta e revela expressões e valores de uma sociedade, mas o ritual expande, ilumina e ressalta o que já é comum a um determinado grupo*”. Sendo assim, o próximo item se propõe a refletir sobre os invisíveis do cotidiano de Certeau com base nos rituais percebidos pelo objeto de estudo selecionado.

## **PESQUISA ETNOGRÁFICA NA COMUNIDADE PEDRA BRANCA**

A fim de imergir na realidade de famílias que moram na periferia, foram realizadas entrevistas etnográficas na comunidade da Pedra Branca, localizada no bairro de Cidade Tiradentes, zona leste de São Paulo, capital, em agosto de 2019. A seleção das três famílias foi pautada na busca de diferentes composições a fim de identificar possíveis alterações na dinâmica dos comportamentos. Dessa forma, foram entrevistados um lar com crianças e pais presentes, uma família com crianças e estrutura não-convenicional e uma casa sem crianças.

Antes das entrevistas, foram realizadas algumas perguntas para checar a adequação de cada família para o estudo, bem como a confirmação do aceite para participação na pesquisa. Assim, por meio de um roteiro estruturado de abordagem, as pesquisas foram conduzidas seguindo os princípios de Ribeiro (2003, p. 193-245). O registro etnográfico do material coletado foi feito por meio das gravações de voz e imagens capturadas por um celular.

Independente da forma como as famílias são compostas, fica evidente que a principal limitação é financeira. A começar pelas condições da casa que em sua maioria são feitas de madeira reaproveitada e possuem dois ou três cômodos, no máximo. Nenhum dos lares possui saneamento básico, o que resulta em falta de esgoto tratado e abastecimento de água de forma irregular, obrigando reserva em galões para uso posterior, divididos pela utilidade: higienização e preparo dos alimentos, consumo e higiene pessoal. Por isso, os hábitos acabam sendo pautados na disponibilidade de insumos, sejam ingredientes ou utensílios. Quando analisados casos isolados, destaca-se a família que estava com a geladeira queimada e uma mãe que servia arroz e feijão para os seus filhos no café da manhã quando não tinha condições financeiras para comprar itens matinais como leite, pão ou biscoitos, manteiga, alimentos cotidianos no país.

Apesar dos hábitos serem pautados nessa disponibilidade, foi possível identificar escolhas inconscientes: nenhuma das três famílias tinha o hábito de comer peixe, mesmo que um peixe enlatado pudesse ser mais barato e com maior facilidade de armazenamento versus uma carne, por exemplo. Esse fator pode ser vinculado à teoria de Pierre Bourdieu no que tange as escolhas subjetivas e determinadas pelo meio. Isto é, o *habitus* acaba por agir como *modus operandi*.

De qualquer forma, o conceito de *métis* discutido por Michel De Certeau (1994) é o que permeia a construção dos hábitos nesse contexto. Principalmente nos lares com crianças, o ato de cozinhar é uma prática que está muito mais relacionada a garantir o sustento e “botar comida na mesa” do que gerar qualquer prazer. Há uma questão tática no fornecer alimentação diariamente, que foge de construções estruturadas e totalmente previsíveis. Esse fator se inicia já nos rituais de busca e troca. Nenhum dos adultos possuía emprego fixo, sendo assim, a principal fonte de renda era feita por serviços autônomos como faxina, construção ou auxílios do governo. Por contarem com recursos reduzidos, as compras são minimamente planejadas e pautadas pelo preço. Outra situação que reafirma essa falta de padrão é o caso da família que estava sem geladeira, mas por conta de uma doação possuía uma panela elétrica de arroz – item considerado supérfluo. Esse exemplo aponta claramente para uma situação ocasional não premeditada.

Ainda que expressas de maneiras diferentes, a saudabilidade se demonstrou uma preocupação nas três famílias. Seja no controle da ingestão de açúcares para as crianças, busca por temperos naturais ou até a arrecadação de doações de frutas e hortaliças no Mercado Municipal, localizado a 30 quilômetros da comunidade. De qualquer forma, é nítida a falta de informação da composição dos produtos, valores nutricionais e até de repertório que contribui para a baixa variedade de alimentos preparados.

Outro valor evidente entre os moradores da Pedra Branca é a coletividade que permeia diferentes situações. As refeições quase sempre são feitas no mesmo horário entre todos os integrantes da família. Além disso, as porções são preparadas em grandes quantidades e todos comem do mesmo alimento, não há particularidades nos gostos dos integrantes. A divisão também é uma prática muito comum. Nos lares em que crianças estão presentes, todo item supérfluo adquirido é dividido por igual entre os irmãos e até entre os vizinhos que eventualmente estão juntos na situação, revelando um aspecto de importante generosidade. Há também uma colaboração no empréstimo de utensílios, como uma moradora que não possuía liquidificador e sempre o pegava emprestado da vizinha quando necessário. A colaboração em situações de restrição é uma característica observável no campo.

Mesmo com a carência de informação, a reciclagem de caixas de papelão e garrafas pet é feita nos três lares estudados. Houve uma família que quinzenalmente ia ao posto de troca e fornecia parte do dinheiro arrecadado para os filhos comprarem pipa ou doces na mercearia da comunidade. As outras duas acumulavam e entregavam para outras pessoas que eles consideram mais necessitadas. Outro exemplo de ressignificação pode ser encontrado no caso da família que estava com a geladeira queimada e fornecia os restos de alimentos que não podiam armazenar para as galinhas do vizinho, fechando assim um ciclo colaborativo. Por conta de tantas privações sofridas, a preocupação com desperdício se mostrou latente.

## **BOAS PRÁTICAS DE CONSUMO QUE PODERIAM SER APLICADAS**

A partir do que pode ser percebido nos estudos de caso da Pedra Branca, buscou-se práticas já exercidas em outras comunidades paulistas que poderiam minimizar as limitações encontradas. Os relatos a seguir se baseiam em notícias de jornais, artigos acadêmicos e principalmente visitas feitas aos projetos e entrevistas com os responsáveis em setembro de 2019.

A comunidade da Vila Nova Esperança, localizada na zona oeste de São Paulo, abriga atualmente cerca de 600 famílias. Após quase terem sofrido um processo de remoção por estarem localizados em uma Zona Especial de Proteção Ambiental, a líder comunitária Lia decidiu transformar a área em uma vila ecológica com o intuito de preservar o meio ambiente. E assim, nasceu a horta orgânica.

Atualmente as frutas e hortaliças orgânicas são vendidas porta a porta aos moradores pelo mesmo valor de outros estabelecimentos. Qualquer morador pode contribuir, mas o trabalho é coordenado por três funcionários fixos: dois que fazem parte do

POT (Programa Operação Trabalho) e um voluntário que futuramente entraria para o programa.

Os principais alimentos ofertados são abóbora, milho, couve, alface, abacate e manjeriço. Segundo Lia, para nenhuma cultura fazem uso de agrotóxicos: *“é tudo natural, até o veneno da formiga, agora faz um tempo que elas pararam, mas quando elas estavam cortando, a gente colocava casca de laranja, que é bom porque vai direcionado pra outros lugares pra não comerem as plantas”*. A comunidade ainda conta com um sistema de compostagem através da decomposição de materiais orgânicos, que gera um composto muito rico em nutrientes, complementando os outros métodos de adubagem. A composteira tem fácil acesso para que os moradores possam abastecê-la com cascas de alimentos. Os aprendizados de Lia serviram como modelo e foram aplicados no CEU (Centro Educacional Unificado) Uirapuru, por meio da construção de uma horta pedagógica.

Também localizada na Zona Oeste de São Paulo, a comunidade da Fazendinha, que abriga atualmente 800 famílias, conta com uma horta coletiva montada pelos próprios moradores dentro da casa de Nanci, que também reside na comunidade. A experiência de seu marido contribuiu para que fizessem a limpeza do terreno em frente à sua casa para receber a horta. Atualmente, são disponibilizados alimentos como tomate, chuchu, coentro, salsicha, pitanga, cana-de-açúcar, couve e alface. O principal objetivo é dar às famílias acesso a alimentos mais saudáveis sem que seja necessário comprá-los. *“Não é pra vender não, isso aí é pra comunidade, é da comunidade”*, afirma Nanci.

Outro projeto que se destaca é “O que cabe no meu prato?” foi fundado em 2016 no Grajaú, zona sul de São Paulo, capital. Encabeçado por três mulheres (Kim Alecrim, Amanda e Estela), tinha como principal objetivo levar alimentação orgânica e acessível para sua comunidade. Dessa forma, a proposta se iniciou com a discussão de alimentação para além de uma relação comercial ou restrição final do “matar a fome”. Trouxe essa reflexão sobre os hábitos alimentares e seus impactos visando a quebra do consumo linear, hábitos de demanda, consumo pontual e descarte, que exemplificando seria o movimento de extrair uma matéria prima, transformá-la em determinado produto para uma ocasião específica e descartar o que não foi consumido, em vez de reaproveitar. A ideia é que ato de se alimentar aconteça de forma mais cíclica cultuando um posicionamento político, social e ambiental.

Sendo assim, o programa passou a oferecer vivências na Casa Ecoativa, um centro eco-cultural localizado na Ilha do Bororé, às margens da Represa Billings, recebendo crianças do Ensino Fundamental I para explicar e exemplificar a origem dos

alimentos e possíveis funcionalidades não exploradas. Apesar do foco ser estudantes da rede pública, Kim também recebe visitação de escolas particulares e grupos de voluntários. O projeto   financiado pela comercializa o dos alimentos que são produzidos na cozinha da Casa, seja na venda direta ou servidos na realiza o de eventos. Todos os alimentos disponibilizados são veganos, como pães a partir de cenoura e beterraba e pat es com semente de girassol, por exemplo. Além disso, o projeto prioriza a contrata o de mulheres que se encontram em situa o de vulnerabilidade nas comunidades.

Durante a experiência realizada com os voluntários da Pastoral da Criança, Kim abordou os conceitos de Permacultura, que   viver através das possibilidades dadas pela natureza, priorizando os bens duráveis e evitando o descarte. Depois da reflexão, foi realizada uma oficina que ensinou técnicas de plantio, compostagem e uma receita de doce preparado a partir da casca de melancia e laranja que haviam sido consumidas no café da manhã.

Por fim, houve uma demonstra o de como o sistema de filtra o   feito. Uma vez que a Ilha do Bororé não conta com serviços da Sabesp, a água   captada através da chuva e filtrada com folha de bananeira, que remove os metais pesados. Kim explicou que a prática também pode ser feita com cascas de banana.

## CONSIDERA OES FINAIS

Devido às extensas discussões no âmbito alimentar e a grande oferta de produtos naturais, “sem adi oes” e “direto da terra”, havia uma curiosidade em aprofundar o conhecimento sobre esse consumo alimentar em locais onde já se carece de muita coisa. O grande propósito desse artigo foi refletir sobre esses rituais a fim de levantar possíveis soluçoes a partir desse movimento de regressão e enaltecimento do simples para minimizar e até reparar as priva oes sofridas.

Graças   disposi o de pessoas que abriram suas casas e suas vidas, foi possível conhecer uma realidade que não   feita de muitas escolhas. Os estudos de caso realizados na comunidade da Pedra Branca evidenciam que pode haver um *modus operandi* de Bourdieu por conta da classe social gerando escolhas inconscientes, mas   a ocasião quem permeia a maioria das decisões: seja em servir arroz e feijão no café da manhã aos filhos, ter uma panela elétrica de arroz em vez de uma geladeira ou reciclar materiais para complementar a renda.

Ainda que a preocupa o central seja “colocar comida na mesa”, há uma conscientiza o de que alguns alimentos podem fazer mal   saúde se consumidos em exces-

so e que outros que deveriam ser consumidos em maior quantidade. Esse entendimento vai de encontro a algumas limitações de informação, mas principalmente, restrições monetárias.

Por isso, as boas práticas consideradas aqui se apresentam como soluções acionáveis a fim de melhorar a qualidade da alimentação dos moradores da Pedra Branca e de outras comunidades de grandes centros urbanos. Hortas coletivas democratizariam o consumo de frutas e hortaliças, receitas funcionais trariam novas possibilidades para o uso de alimentos que às vezes são descartados, e até mesmo o acesso à água poderia ser mais frequente por meio da captação da água da chuva e sua filtragem a partir de casca de banana, tornando-a consumível. Algumas soluções poderiam começar a serem reproduzidas imediatamente, uma vez que existe uma disposição dos praticantes em disseminá-las e o conhecimento é a principal matéria prima.

Assim, esta pesquisa aponta caminhos e abre outras perspectivas de trabalho, principalmente no estudo de alternativas para colocar em diálogo boas práticas (como algumas aqui apresentadas levadas a êxito na Vila Nova Esperança e Fazendinha), com outras comunidades que podem se aproveitar dos aprendizados e experiências.

## REFERÊNCIAS

- BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre/São Paulo, Zouk/ Edusp. 2013
- CERTEAU, Michel. **A invenção do Cotidiano 1: artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, 1994.
- \_\_\_\_\_; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do Cotidiano 2: morar, cozinha**. Petrópolis: Vozes, 1996.
- DOUGLAS, Mary & ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens. Para uma antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2004
- MCCRACKEN, Grant. **Cultura e Consumo**. Rio de Janeiro: Mauad. Trad. Everardo Rocha. Coleção Cultura e Consumo. 2003
- MILLER, Daniel. **Trecos, troços e coisas**. Rio de Janeiro: Zahar, 2013
- \_\_\_\_\_. **Teoria das compras. O que orienta as escolhas dos consumidores**. São Paulo: Nobel, 2002
- MOORE, Sally e MYERHOFF, Barbara. **Secular Ritual**. Amsterdam: Ed. Van Gorcum, Assen.1977.
- PEIRANO, Mariza. **Rituais ontem e hoje**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.2003
- PEREZ, Clotilde. **Há limites para o consumo**. São Paulo: Estação das Letras e Cores, 2020
- \_\_\_\_\_. **A comunicação da completude: a busca do objeto de desejo**. Revista Mackenzie, Educação, Arte e História da Cultura. Ano 3, n. 4, 2003, n.p.
- PEREZ, Clotilde; TRINDADE, Eneus. **Três dimensões para compreender as mediações comunicacionais do consumo na contemporaneidade**. In Anais 27º Encontro Anual da Compós. Belo Horizonte: COMPÓS/PUC-MG, 2018. GT-Consumos e Processos em Comunicação.
- PEREZ, Clotilde e TRINDADE, Eneus. **A biografia da cultura material de consumo: de objeto à sujeito**. Anais 42ª Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação. Belém: Intercom/UFPA. 2019
- RIBEIRO, José. **Métodos e técnicas de investigação em Antropologia**. Lisboa: Universidade Aberta. 2003.
- ROCHE, Daniel. **A cultura das aparências. Uma história da indumentária (séculos XVII-XVIII)**. São Paulo: Senac, 1989.
- \_\_\_\_\_. **História das coisas banais. Nascimento do consumo (séculos XVII-XIX)**. Rio de Janeiro: Rocco, 2000.
- TRINDADE, Eneus; PEREZ, Clotilde . **Rituais de Consumo: Dispositivos Midiáticos de Articulação de Vínculos de Sentidos Entre Marcas e Consumidores**. IX **Seminário Internacional Imagens da Cultura - Cultura das Imagens**. São Paulo: ECA/USP. 2013.
- \_\_\_\_\_. **Vínculos de sentido do consumo alimentar em São Paulo: publicidade e práticas de consumo**. In **Anais XXI Compós**, Juiz de Fora, 2012.
- \_\_\_\_\_. **Para pensar as dimensões do consumo midiaticizado: teoria, metodologia e aspectos empíricos**. **Revista Contemporânea**, v. 14, p. 385-397, 2016.