

## INDICAÇÕES BIBLIOGRÁFICAS

### Food & Organizations

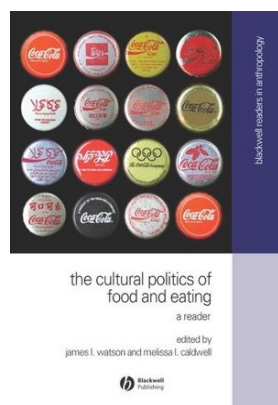
Carlos Henrique Gonçalves de Freitas<sup>1</sup>

Comida é um dos desafios mais críticos da humanidade, um campo cheio de contradições que tem ganhado crescente espaço nas mídias de entretenimento, como também tem atraído o interesse acadêmico em diversos campos de conhecimento, desde a antropologia, sociologia e psicologia, comportamento do consumidor e estudos organizacionais. Segundo a psicologia cultural, a comida é o sistema biológico que mais notavelmente se transformou em um construto cultural. Como tal, seu estudo oferece novas e ricas perspectivas sobre significados, símbolos, representações, práticas, artefatos, arranjos e eventos sociais. Apresentamos aqui cinco livros que abordam o tema de forma inovadora e subsidiária ao estudo do tema. Os livros a seguir são sugestões de Carlos Henrique Gonçalves Freitas, mestre em linguística aplicada (Cardiff University), foi chef de cozinha e empresário do ramo, formado na escola Le Cordon Bleu Paris e mestrando em Administração na Universidade Federal de Uberlândia.

---

#### **The Cultural Politics of Food and Eating: A reader.**

James L. Watson e Melissa L. Caldwell (Organizadores). Oxford: Blackwell, 2005, 332 p.



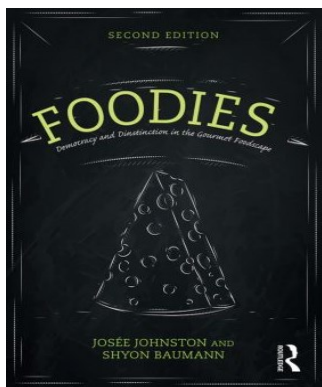
James Watson é antropólogo e professor emérito da Universidade de Harvard. Melissa Caldwell é também antropóloga e especialista em gastronomia, na Universidade da Califórnia. O livro é uma coletânea de artigos por diversos especialistas, mas certamente seu primeiro capítulo – por Theodore C. Bestor, antropólogo e diretor do Instituto de Estudos Japoneses de Harvard – sobre o negócio do Sushi é uma belíssima análise do ponto de vista da divisão de trabalho e logística de uma indústria global.

#### **Foodies: democracy and distinction in the gourmet foodscape.**

Josée Johnston e Shyon Baumann. Abington: Routledge, 2015, 280 p.

---

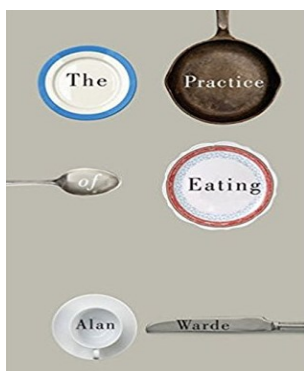
<sup>1</sup> Mestrando em Administração. Universidade Federal de Uberlândia. Email: chg.freitas@gmail.com



Josée Johnston e Shyon Bauman são antropólogos da Universidade de Toronto, ela especialista em sociologia da alimentação e ele em estudos culturais. Nessa obra, os autores exploram o movimento “foodie”, originado nos países de língua inglesa, que chegou até nós especialmente por meio de programas de culinária como o do famoso Jamie Oliver e na forma da onda de restaurantes de alta gastronomia. A compreensão desse fenômeno é essencial para o estudo da gentrificação a ele associada, particularmente em estudos críticos.

### **The Practice of Eating.**

Alan Warde, Cambridge: Polity Press, 2016, 220 p.

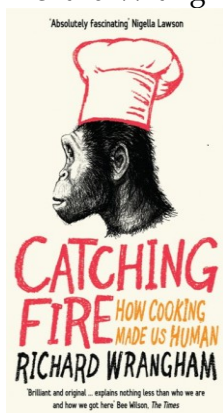


Professor de sociologia e especialista em consumo da Universidade de Manchester. A obra trata o consumo de alimentos não como uma construção instrumental, mas uma forma de comunicação em que a identidade é estabelecida no cultivo de estilos de vida específicos. Embora o consumo não seja tratado do ponto de vista mercadológico, a compreensão da representação da comida e sua incorporação a nossas práticas diárias tornam o ensaio essencial para a compreensão da real

354

### **Catching Fire: How cooking made us human.**

Richard Wrangham. Londres: Profile Books Ltd, 2009, 320 p.



Primatólogo britânico, chefe do Departamento de Biologia Evolutiva Humana, da Universidade de Harvard, com extensas pesquisas sobre o papel que o domínio do fogo e do cozimento dos alimentos teve sobre a evolução dos seres humanos e da sociedade. Para o autor o advento do hábito de comer alimentos cozidos conduziu ao encolhimento do aparelho digestivo e ao crescimento do lóbulo frontal dos seres humanos, com sensíveis desdobramentos na estruturação da sociedade e na criação da divisão de trabalho entre homem e mulher.

**Food in the Social  
Order: Volume 5** (Mary

INDICAÇÕES BIBLIOGRÁFICAS  
*Foods & Organizations*  
Carlos Henrique Gonçalves de Freitas

Douglas: Collected Works)

Mary Douglas. (Organizadora). Abington: Routledge, 2008, 308 p.



Clássicos dispensam apresentações ou justificativas. Publicada inicialmente em 1984, a presente coletânea traz uma brilhante contribuição da saudosa antropologista social britânica, em seu primeiro capítulo (“Standard social uses of food: Introduction”). O livro oferece uma coletânea de textos sobre a forma como comida e alimentação se realizam como fenômenos socioculturais em diferentes culturas, dos nativos americanos Sioux a imigrantes italianos nos EUA, em especial com relação a seus significados sociais e morais, fundamentais para os estudos

**Submetido em: 30/06/2017**

**Aprovado em: 26/07/2017**