

Linguagens e Princípios Teórico-Metodológicos das Ciências da Comunicação 2

Marcelo Pereira da Silva
(Organizador)

 **Atena**
Editora

Ano 2020



Linguagens e Princípios Teórico-Metodológicos das Ciências da Comunicação 2

Marcelo Pereira da Silva
(Organizador)

 **Atena**
Editora

Ano 2020



2020 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2020 Os autores

Copyright da Edição © 2020 Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação: Karine de Lima

Edição de Arte: Lorena Prestes

Revisão: Os Autores



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins

Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília

Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense

Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa

Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará

Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia

Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá

Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima

Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões

Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros

Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice

Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense

Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins

Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros

Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte

Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Universidade Federal do Maranhão

Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará

Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa

Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa

Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste

Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador

Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará

Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Fernando José Guedes da Silva Júnior – Universidade Federal do Piauí
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto

Prof. Dr. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás
Prof^a Dr^a Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Prof^a Dr^a Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá
Prof^a Dr^a Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Prof^a Dr^a Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Conselho Técnico Científico

Prof. Me. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Me. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Me. Adalto Moreira Braz – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Prof^a Dr^a Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Prof^a Dr^a Andrezza Miguel da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais
Prof^a Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Prof^a Ma. Carolina Shimomura Nanya – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Ma. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Prof^a Dr^a Cláudia Taís Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Prof^a Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília
Prof^a Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
Prof. Me. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
Prof. Me. Euvaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí
Prof^a Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora
Prof. Dr. Fabiano Lemos Pereira – Prefeitura Municipal de Macaé
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas
Prof^a Dr^a Germana Ponce de Leon Ramírez – Centro Universitário Adventista de São Paulo
Prof. Me. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
Prof. Me. Gustavo Krahl – Universidade do Oeste de Santa Catarina
Prof. Me. Helton Rangel Coutinho Junior – Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro
Prof^a Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Me. Javier Antonio Albornoz – University of Miami and Miami Dade College
Prof^a Ma. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará
Prof. Me. José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta – Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria Uruguay
Prof. Me. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco

Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa
 Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFPA
 Profª Drª Karina de Araújo Dias – Prefeitura Municipal de Florianópolis
 Prof. Dr. Lázaro Castro Silva Nascimento – Laboratório de Fenomenologia & Subjetividade/UFPR
 Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
 Profª Ma. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
 Profª Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
 Profª Drª Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
 Prof. Me. Lucio Marques Vieira Souza – Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura de Sergipe
 Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
 Prof. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná
 Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos
 Prof. Dr. Marcelo Máximo Purificação – Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior
 Prof. Me. Marcos Aurelio Alves e Silva – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
 Profª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
 Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco
 Prof. Me. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
 Profª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
 Profª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo
 Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Faculdade Regional Jaguaribana
 Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
L755	<p>Linguagens e princípios teóricos-metodológicos das ciências da comunicação 2 [recurso eletrônico] / Organizador Marcelo Pereira da Silva. – Ponta Grossa, PR: Atena, 2020.</p> <p>Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-65-5706-114-5 DOI 10.22533/at.ed.145201606</p> <p>1. Comunicação – Pesquisa – Brasil. 2. Comunicação – Metodologia. I. Silva, Marcelo Pereira da.</p> <p style="text-align: right;">CDD 303.4833</p>
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

Atena Editora
 Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
 contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

As mudanças pelas quais os Estados-nação, as sociedades, os sujeitos e organizações têm passado em termos econômicos, culturais, políticos, econômicos, tecnológicos, sociais, identitários e idiossincráticos projetam luzes sobre os horizontes, desafios, possibilidades e perspectivas para o campo dos estudos da comunicação na contemporaneidade.

Nesse sentido, a obra intitulada “Linguagens e Princípios Teórico-Metodológicos das Ciências da Comunicação 2” debate o(s) lugar(es) do campo, da ciência e das profissões da comunicação em um mundo hiperconectado e permeado pela cultura de consumo, pelo império do efêmero e pelos imperativos das redes e mídias sociais da Internet que encorpam emergentes modos de interação, diálogo, negócios, entretanto, também, de conflitualidades, discursos de raiva, desrespeito, cancelamento e vigilância.

Entendemos, nesta obra, que a comunicação tem como horizonte: 1. A coabitação de visões e percepções, muitas vezes, conflitantes; 2. A convivência e a coabitação. Estes fatores representam um grande problema, mas podem oferecer uma prodigiosa solução quando tratamos do cenário interativo-informacional do ecossistema comunicativo, posto que porta uma vocação democrática, ampliando os espaços de fala e expressão dos sujeitos.

As linguagens e princípios teórico-metodológicos das ciências da comunicação revelam a intrínseca relação entre comunicação e democracia. Nesse universo, as redes da Internet tornam-se o epicentro da profusão e legitimação da participação, colaboração e interação entre sujeitos, organizações e Estados. Em um mundo aberto no qual cada sujeito quer ter o direito e a liberdade de manifestar opiniões a respeito de tudo – e de todos –, o ecossistema digital é um habitat propício para tensionar organizações e poderes instituídos acerca de suas práticas, posicionamentos e políticas.

O poder, antes concentrado nas mãos dos grandes conglomerados de comunicação e vincado no modelo “de um – para muitos”, no contexto da comunicação virtual possibilitou uma maior participação social, legitimando o modelo de comunicação “de muitos – para muitos”, o qual é síncrono e independente das distâncias geográficas, afetando rigorosamente as diretrizes de construção de significado e a produção de relações de poder.

Com os meios de comunicação de massa tínhamos os sujeitos tecnologicamente alijados da participação ativa no processo comunicativo, relegados à condição de excluídos do processo de construção da mensagem que chegava; hoje, os fluxos de informação, produção e disseminação são pluridimensionais. Destarte, a comunicação inclui ligações preferenciais e a preferência pelas diversidades,

conectando sujeitos a organizações, populações a instituições governamentais, ativistas a movimentos sociais e cidadãos a cidadãos. Esse mundo informativo nos convida a analisar e aplicar as metodologias, epistemologias, teorias e linguagens que emergem da consolidação da comunicação e das novas socialidades propiciadas pela cultura de conexão, convergência e participação no contexto da sociedade contemporânea.

Sob essas premissas, este e-book reúne artigos de pesquisadores de todo o Brasil que vem se dedicando a investigar a comunicação por meio de variadas facetas, levando em conta sua natureza essencialmente dialógica, humana, participativa, caleidoscópica e complexa.

Marcelo Pereira da Silva

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
CIBERTEOLOGIA: COMUNICAÇÃO E FÉ NO ECOSISTEMA VIRTUAL	
Rodolpho Raphael de Oliveira Santos Marcelo Pereira da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.1452016061	
CAPÍTULO 2	14
METODOLOGIA Z UMA PROPOSTA PARA A ENGENHARIA DE SISTEMAS DIGITAIS PARA GESTÃO DA INFORMAÇÃO	
Paulo Sérgio Araújo Luis Manuel Borges Gouveia	
DOI 10.22533/at.ed.1452016062	
CAPÍTULO 3	42
AS TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC) E O PROCESSO DE ENSINO/APRENDIZAGEM DE LÍNGUAS ESTRANGEIRAS (LE)	
Elizabeth Regina Makiko Moriya Uemura Edson José Gomes	
DOI 10.22533/at.ed.1452016063	
CAPÍTULO 4	53
A OPINIÃO PÚBLICA AINDA NÃO EXISTE? PENSANDO AS PESQUISAS DE OPINIÃO PÚBLICA NA ERA DO BIG DATA SEGUNDO AS CRÍTICAS DE BOURDIEU EM <i>A OPINIÃO PÚBLICA NÃO EXISTE</i>	
Pedro Neris Luiz Caldas	
DOI 10.22533/at.ed.1452016064	
CAPÍTULO 5	65
AS PESQUISAS DOS ANTROPÓLOGOS SARAH BOHANNAN E CLIFFORD GEERTZ E DO TEÓRICO CULTURAL STUART HALL PARA PENSAR O PROCESSO DE COMUNICAÇÃO	
Roberta Brandalise	
DOI 10.22533/at.ed.1452016065	
CAPÍTULO 6	78
COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR FRENTE ÀS COMPRAS EM SUPER E MINIMERCADOS NA CIDADE DE PATOS-PB	
Francisca Érika Nobrega da Silva Mariana Tomaz Silva Patrícia Lacerda de Carvalho Tatyanna Nadabia de Souza Lima Paes	
DOI 10.22533/at.ed.1452016066	
CAPÍTULO 7	92
PUBLICIDADE, CONSUMO E NOVAS TECNOLOGIAS: UM ESTUDO DOS NOVOS COMPORTAMENTOS DO CONSUMIDOR NA SOCIEDADE EM REDE	
Danilo de Souza Moura José Maurício Conrado Moreira da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.1452016067	
CAPÍTULO 8	104
DO VINIL AO STREAMING: FORMATOS DE DIFUSÃO E ARMAZENAMENTO DE MÚSICAS E	

SUAS RELAÇÕES COM A EXPERIÊNCIA DO OUVINTE

[Carlos Phillipe Kelency](#)

DOI 10.22533/at.ed.1452016068

CAPÍTULO 9 114

FESTA DE SÃO SEBASTIÃO. Espaço Simbólico e de Pertencimento Quilombola, Rio Andirá, Fronteira Amazonas/Pará

[João Marinho da Rocha](#)

[Marilene Corrêa da Silva Freitas](#)

DOI 10.22533/at.ed.1452016069

CAPÍTULO 10 124

INTOLERÂNCIA RELIGIOSA CONTRA AS DE MATRIZ AFRICANA NA MÍDIA HEGEMÔNICA: ANÁLISE DE CONTEÚDO NOS JORNAIS “O GLOBO” E “O ESTADO DE S. PAULO”

[Roberto Marcello](#)

DOI 10.22533/at.ed.14520160610

CAPÍTULO 11 137

A MULHER NEGRA COMO APRESENTADORA DE TELEVISÃO

[Ana Carolina Huertas Antonio](#)

DOI 10.22533/at.ed.14520160611

CAPÍTULO 12 149

NINJA ES: COLABORAÇÃO E COMPARTILHAMENTO NA TERRITORIALIDADE INFORMACIONAL DURANTE AS OCUPAÇÕES DE ESCOLAS CAPIXABAS

[Ana Paula Miranda Costa Bergami](#)

DOI 10.22533/at.ed.14520160612

CAPÍTULO 13 162

A QUESTÃO DA INDEPENDÊNCIA DA CATALUNHA:
UM BALANÇO DO IMPACTO MUDIÁTICO DO SEPARATISMO ESPANHOL

[Rodolfo Silva Marques](#)

[Bruno Da Silva Conceição](#)

DOI 10.22533/at.ed.14520160613

CAPÍTULO 14 176

UMA MANCHETE EM REVISTA: destacabilidade e aforização

[Luís Rodolfo Cabral](#)

DOI 10.22533/at.ed.14520160614

CAPÍTULO 15 188

EVENTOS COMO MEIO DE COMUNICAÇÃO E DE CONSUMO: UMA ANÁLISE HISTÓRICA – SOCIOCULTURAL E ECONÔMICA DOS BANQUETES AS CASAS DE EVENTOS

[Iêda Litwak de Andrade Cezar](#)

[Joseana Maria Saraiva](#)

[José Alberto de Castro](#)

DOI 10.22533/at.ed.14520160615

SOBRE O ORGANIZADOR..... 206

ÍNDICE REMISSIVO 207

EVENTOS COMO MEIO DE COMUNICAÇÃO E DE CONSUMO: UMA ANÁLISE HISTÓRICA – SOCIOCULTURAL E ECONÔMICA DOS BANQUETES AS CASAS DE EVENTOS

Data de aceite: 05/06/2020

Iêda Litwak de Andrade Cezar

Recife, Pe.

<http://lattes.cnpq.br/2399231243125327>

Joseana Maria Saraiva

Recife, Pe.

<http://lattes.cnpq.br/2009197399132834>

José Alberto de Castro

Recife, Pe.

<http://lattes.cnpq.br/8670754446626544>

RESUMO: Os estudos sistematizados sobre a historiografia dos banquetes as casas de eventos vêm despertando o interesse de muitos analistas ao longo da história. A diversidade de apreciações é antes de tudo resultado da dinâmica da construção destes fenômenos em épocas remotas quando o homem começou a conviver em grupo, a coletar e preparar alimentos para sua subsistência como consequência das mudanças dos hábitos de consumo de alimentos no contexto social, econômico, político e cultural. Não se constitui, portanto, os banquetes e as casas de eventos fenômenos da contemporaneidade como mostram uma diversidade de estudos, pelo contrário, nas

sociedades de consumo pré-capitalistas e antigas já se verificava estes fenômenos pela necessidade de se comunicar, de se integrar e partilhar acontecimentos. Utilizou-se o enfoque qualitativo, privilegiando a abordagem teórica exploratória que tem como finalidade esclarecer ideias, inter-relações e evolução conceituais. Os resultados mostram as múltiplas relações que se estabelecem ao longo do processo da historiografia dos banquetes a casas de eventos e o processo de comunicação associado à ideia de participação e comunhão.

PALAVRAS-CHAVE: Historiografia; Eventos; Banquetes; Comunicação.

EVENTS AS A MEANS OF COMMUNICATION AND CONSUMPTION: A HISTORICAL - SOCIOCULTURAL AND ECONOMIC ANALYSIS OF BANQUETS THE CASES OF EVENTS

ABSTRACT: Studi sistematis tentang historiografi jamuan makan dan acara telah membangkitkan minat banyak analis sepanjang sejarah. Keragaman penilaian di atas semua adalah hasil dari dinamika pembangunan fenomena ini di masa-masa terpencil ketika manusia mulai hidup dalam kelompok, untuk

mengumpulkan dan menyiapkan makanan untuk subsistennya sebagai konsekuensi dari perubahan kebiasaan konsumsi makanan dalam konteks sosial, ekonomi, politik dan budaya. Oleh karena itu, perjamuan dan rumah acara bukan merupakan fenomena kontemporer seperti yang ditunjukkan oleh beragam studi, sebaliknya, di masyarakat konsumen pra-kapitalis dan kuno fenomena ini sudah diverifikasi oleh kebutuhan untuk berkomunikasi, untuk mengintegrasikan dan berbagi acara. Pendekatan kualitatif digunakan, mendukung pendekatan teoritis eksplorasi yang bertujuan untuk mengklarifikasi ide, keterkaitan dan evolusi konseptual. Hasilnya menunjukkan berbagai hubungan yang dibangun sepanjang proses historiografi dari perjamuan ke rumah acara dan proses komunikasi yang terkait dengan ide partisipasi dan persekutuan.

KEYWORDS: Historiografi; Acara; Perjamuan; Komunikasi.

1 | INTRODUÇÃO

Os estudos sistematizados sobre a historiografia dos banquetes as casas de eventos vêm despertando o interesse de muitos analistas ao longo da história. A diversidade de apreciações é antes de tudo resultado da dinâmica da construção destes fenômenos em épocas remotas quando o homem começou a conviver em grupo, a coletar e preparar alimentos para sua subsistência como consequência das mudanças dos hábitos de consumo de alimentos no contexto social, econômico, político e cultural. Não se constitui, portanto, os banquetes e as casas de eventos fenômenos da contemporaneidade como mostram uma diversidade de estudos, pelo contrário, nas sociedades de consumo pré-capitalistas e antigas já se verificava estes fenômenos pela necessidade de se comunicar, de se integrar e partilhar acontecimentos.

O estudo é resultado da pesquisa de trabalho monográfico de conclusão do curso de bacharelado em Economia Doméstica da primeira autora, orientada pela segunda, cujo objetivo se constituiu de delinear a diversidade de estudos historiográficos dos banquetes as casas de eventos, das sociedades de consumo pré-capitalistas e antigas, a contemporaneidade. Tendo em vista a natureza do objeto de estudo, nesta pesquisa utilizou-se o recorte metodológico com enfoque qualitativo, privilegiando a abordagem teórica exploratória que tem como finalidade esclarecer ideias, inter-relações e evolução conceituais. Trata-se de uma abordagem que se baseia em dados de textos e imagens e utiliza estratégias diversas de investigação e análise dos fenômenos sociais. Os resultados mostram as múltiplas relações que se estabelecem ao longo do processo da historiografia dos banquetes a casas de eventos e o processo de comunicação associado à ideia de participação e comunhão.

2 | O SURGIMENTO DOS BANQUETES NA PRÉ-HISTÓRIA

O período pré-histórico é marcado com o início do desenvolvimento da agricultura e da criação de animais, oito mil anos, a.C. Entre os saberes passados de geração em geração, nos primórdios da humanidade, está à cultura ligada ao hábito de caçar, de coletar e de como preparar os alimentos para compartilhá-los. Os animais eram capturados na caçada e posteriormente divididos igualmente entre todas as famílias cujos homens participavam da caçada. Além disso, parte da caça abatida era assada para consumo imediato em fogueiras coletivas e a outra parte era transformada em carne seca e armazenada para o consumo coletivo no inverno (FREIXA e CHAVES, 2012, p.29).

Neste contexto, a divisão do trabalho ocorre especialmente conforme a idade e o gênero. De modo típico, a tarefa principal dos homens era cuidar dos animais e das mulheres basicamente de cozinhar, costurar, tecer, cuidar das crianças e carregar combustível e água (HAVILAND e PRINS, 2011, p.273). Assim, em cada sociedade, costumes e regras específicas determinam o tipo de trabalho, quem o realiza, as atitudes em relação a ele, como são feitos e quem controla os recursos necessários para produção de bens, conhecimento e serviços necessários.

Para Mikhail Bakhtin,

[...] o comer e o beber são uma das manifestações mais importantes da vida do corpo grotesco. As características especiais desse corpo são que ele é aberto, inacabado, em interação com o mundo. É no 'comer' que essas particularidades se manifestam da maneira mais tangível e mais concreta: o corpo escapa às suas fronteiras, ele engole, devora, despedaça o mundo, fá-lo entrar em si, enriquece-se e cresce às suas custas. O encontro do homem com o mundo que se opera na grande boca aberta que mói, corta e mastiga é um dos assuntos mais antigos e mais marcantes do pensamento humano. O homem degusta o mundo, sente o gosto do mundo, o introduz no seu corpo, faz dele uma parte de si (2008, p. 129).

Nesse contexto, o ato de reunir-se a volta do fogo para compartilhar o alimento gerou a comensalidade, o banquete, conceito no qual estão implícitos os sentimentos de afetividade, fraternidade, empatia, um gesto comunicativo, um processo de comunicação. Assim, o comer, vai além do ato de cozinhar o alimento, o banquete vai se constituindo como forma de refeição coletiva, vai se desenvolvendo, com muitos convidados que sentavam em banquinhos na perspectiva de suprir as necessidades biológicas, mas, sobretudo, no sentido de unir as pessoas.

Nesse entendimento, o fenômeno cultural culinário vai além do “comer para viver”, pois nasce de uma forma de sobrevivência culturalmente marcada e culturalmente forjada, vez que os seres humanos criam técnicas e “maneiras de viver” através da alimentação e da comunicação (MACIEL, 2002).

Ainda que primeiro seja o mesmo que comida, estas são categorias que expressam modos diversos de perceber a mesma coisa, em momentos diferentes (antes da preparação / depois da preparação). Em outras palavras, o processo culinário

transforma alimento em comida (WOORTMAN, 1978).

Corroborando Maciel (2002) Jean-Pierre (2015) em *Entering "social food space": sociologies of food*, salienta:

[...] a alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano. Quer se trate de atividades de produção, de distribuição, de preparação, de consumo, ela é um objeto crucial do saber socioantropológico. Desta forma, observamos que a alimentação enquanto prática associada a diversas representações nos permite compreender como os diversos grupos imprimem constantemente ao mundo suas vontades, crenças e valores, sendo uma dimensão social extremamente importante (POULAIN, 2015, p.730).

O ato de se alimentar se reveste no contexto das sociedades pré-históricas de valores simbólicos e se apresenta como elementos decisivos da identidade cultural humana, e como tal, como um dos mais eficazes instrumentos de comunicação (ORNELAS, 2012). Uma condição humana que se constitui como práticas estruturantes movidas por tradições ou ainda por hábitos alimentares simbólicos particulares de cada região, de cada grupo social, com inscrições emblemáticas ou referenciais de um modo de ver e sentir o mundo (BOURDIEU, 1979, p.23). Além desses hábitos alimentares, o banquete gastronômico vai surgir na perspectiva de suprir as necessidades biológicas, mas, sobretudo, no sentido de unir as pessoas. Segundo os autores, justamente por isso, o ato de alimentar-se se fortalece em muitos contextos de valores simbólicos e se apresenta como elemento decisivo da identidade cultural humana, e como tal, como um dos mais eficazes instrumentos de comunicação (ANDRADE CEZAR, 2013, p.6).

Desse modo, os banquetes enquanto estratégia para reunir pessoas em torno da alimentação, não se constitui, portanto, como fenômeno da contemporaneidade como mostram uma diversidade de estudos, pelo contrário, nas sociedades pré-históricas e antigas já se verificava este fenômeno. Conforme Carmem Gonçalves (1998, p.20) e Helena Gonçalves (2000, p.11) o fenômeno banquete tem acompanhado toda história do ser humano, surge da necessidade de se comunicar, de se integrar, de partilhar acontecimentos com objetivos diferenciados em cada contexto sócio histórico e cultural.

Diferentemente de outros teóricos, Gonçalves nomeia essa estratégia de reunir pessoas em volta da mesa, como evento:

[...] evento é, portanto, qualquer tipo de acontecimento onde as pessoas se reúnem com intuito, de se comunicar, de trocar ideias de cunho profissional, cultural, comemorativo etc. "Nasce" da necessidade própria ou de outrem de congregar pessoas para partilhar emoções, conhecimentos, técnicas (GONÇAVES, 1998, p. 20).

No sentido de unir as pessoas, justamente por isso, o ato de alimentar-se se fortalece em muitos contextos como valores simbólicos e se apresenta como elemento decisivo da identidade cultural humana e como tal, como um dos mais

eficazes instrumentos de comunicação (ANDRADE CEZAR, 2013, p.6).

Nesse contexto, na Suméria, na Babilônia ou na Assíria, as reuniões e as assembleias dos grandes deuses, onde eram tomadas decisões importantes, geralmente um evento, assumia, de maneira clara, a função de um banquete. Assim, segundo Francis Joanês (2015, p.5) o banquete real se constituía momento de grande privilégio nas relações entre o rei e o povo, se configurando como uma das principais marcas de solidariedade que une os grupos, ao mesmo tempo em que ilustra as delícias da vida divina segundo a concepção humana.

No Império Romano, um dos maiores de todos os tempos, os festins (ou banquetes reais) que a nobreza e os aristocratas ofereciam eram grandiosos. O gosto por jantares luxuosos se constitui de tamanha altivez que costumavam evoluir para orgias e isto levou os políticos à época baixar leis para moderar a farra.

Leal (2007, p. 23) comenta que a riqueza trouxe hábitos exagerados de comer e beber e que os esforços contra estes excessos, como a elaboração de leis, foram em vão. A autora relata que Antia Lex, do século I, tentou limitar os gastos com essas comemorações e instituiu que os magistrados só poderiam jantar fora se fosse à casa de determinadas pessoas, no entanto, não se obedeceu. Outro bom exemplo da paixão romana pelos banquetes é personificado por Marcus Gavius Apicius, amante da boa vida, gastava verdadeiras fortunas em seus jantares ou banquetes. Entre suas extravagâncias, adorava língua de flamingo e nunca servia couve – chegou a dizer ao filho do imperador Tibério que era comida de pobre (Op. cit., 2007).

Nessa conjuntura, os jantares eram geralmente divididos em duas partes. Segunda Freixa e Chaves (p.123) a primeira era dedicada à refeição propriamente dita, sendo feita em mesas retangulares e baixas, onde os convivas comiam reclinados e em silêncio. Tudo que havia para comer era colocado ao mesmo tempo sobre a mesa, para cada um escolher o que quisesse. Os criados estavam ali não para servir a mesa, mas para passar os pratos. E foi essa falta de seriação e sucessão nos serviços que deu origem à frase “O jantar está na mesa”, ainda em uso nos dias de hoje.

Terminada as refeições, as mesas eram trocadas por outras menores e redondas, e, assim, começava a segunda parte do jantar, a que os gregos chamavam de simpósio e os romanos de *comessatio*. Todos bebiam e comiam frutas frescas e secas, nozes e azeitonas. Havia música, dança, acrobacia, jogos e muita conversa nesses encontros, aos quais as mulheres jamais compareciam. O simpósio ou *comessatio* começava com o derramamento de um pouco de vinho para o deus Dionísio, com o objetivo de proteger os convidados. Depois, escolhia-se o líder do encontro que decidia o tema da conversa, a ordem das falas, o lugar dos participantes nos sofás, quantos copos de vinho cada um beberia e a quantidade de água a ser

colocada no vinho. Já na Grécia Antiga, não se misturava água ao vinho que seria tomado no desjejum, ou seja, no início da festa, no qual se servia pão cortado e embebido em vinho (Op. cit., 2007).

Nesses banquetes, os convidados deviam chegar pontualmente, pois não se esperava pelos atrasados. Ao chegar, eles trocavam a roupa por outra mais leve, substituíam os sapatos, e depois se lavavam como um dever religioso para se purificarem. Quando enfim, entrava na sala de refeição, cada um recebia uma guirlanda de flores ou folhas, como proteção contra os excessos da bebida.

Os cozinheiros responsáveis pela alimentação servidas nos banquetes eram pessoas muito importantes, reconhecidas como *tistas* e que recebiam altos salários. Ter um desses cozinheiros passou a ser até símbolo de ascensão social. Foi a partir destes banquetes que começou a aparecer à figura do *chef* de cozinha. À época, o banquete se revestia de um evento tipo uma encenação, uma atividade que se repetia diariamente.

Com o tempo, os banquetes romanos foram se transformando em verdadeiras orgias, sob o pretexto de comemorar as conquistas do Império. Já para os gregos, com algumas exceções, os banquetes eram mais usados para debater questões de literatura, filosofia e política, embora não deixassem de lado a comida e a bebida. Nos festins, a refeição era tão exagerada e demorada, que havia intervalos para os convidados tomarem banho e fazerem massagem. E também foram introduzidos os vomitórios, para possibilitar a continuidade dos excessos à mesa. Isso sem dúvida marcou o início de uma decadência gastronômica entre os romanos, pois a quantidade passou a ser mais importante do que a qualidade.

Na mesa dos gregos era comum aparecer frangos, patos, gansos, galinhas d'golas e pavões; pássaros silvestres, como codornas, perdizes, gralhas, avestruzes, flamingos, garças e papagaio; peixes, rãs, mexilhões, ouriços e ostras. E, finalmente, as frutas, como cereja, abricó, limão (ORNELAS, 2012, p. 62).

Durante o Império Romano, surge o termo gastronomia, concebido como banquete diário dividido em três momentos: café matinal, *καφέ το πρωί*, o almoço, *μεσημεριανό* e a janta *δείπνο*. Em seguida, se ofertava vinhos de mel aromatizados – hidromel de Ambrosia ou Necta, *symposium* ao som de músicas, cantos e versos. A base da alimentação se constituía de carne de cabras, de carneiros, javalis, lincos e lebres marinados em cebola, ervas, orégano e tomilho e frutos do mar, como peixes, moluscos e crustáceos frescos ou secos, assados, ensopados e à milanesa (FREIXA e CHAVES, p.42-43).

Segundo Avighi (1992), à época, o turismo e os banquetes gastronômicos tinham três etapas, o *gustatio*, com saladas e *antipasti*, o prato principal, *mensai primai*, com carnes, peixes e frutos do mar acompanhado por hortaliças e queijo, e finalmente, as sobremesas como *mensai secundae*, regada de frutas frescas e

secas, bolos, doces e sangria, uma mistura de vinho com água. Júlio César, 101-44 a.C., comemorava as festividades de fim de ano com uma bela ceia regada de alimentos inusitados como, tromba de elefante, crista de galo, cabeças de papagaio, ratos selvagens, carne de girafa e de urso, e outras comidas estranhas (FREIXA e CHAVES, p.44).

Os egípcios concebiam os banquetes gastronômicos como momentos especiais de comensalidade cuja finalidade era promover a saúde e a longevidade de seu povo. Os banquetes eram organizados por mulheres e na ocasião, além do ato de comer os alimentos, era dada atenção especial aos hábitos higiênicos, sobretudo, ao hábito de lavar as mãos. Outro aspecto levado em consideração, inclusive como norma do banquete, era o cuidado com os alimentos saudáveis para ir à mesa com sabor, cor e consistência adequada e a ingestão de água fervida (ORNELAS, 2012, p. 17-20).

3 | OS BANQUETES NA IDADE MÉDIA

Na Idade Média, o banquete sofre mudanças consideráveis. Os lugares em volta da mesa seguem uma hierarquia, representada pelos critérios na divisão do alimento e pela espécie das comidas servidas a cada um. A mesa era uma prancha de madeira montada sobre cavaletes, com pés fixos, e a refeição sistematicamente servida na sala de jantar (FREIXA e CHAVES, p. 64).

Na Espanha, as cozinhas dos banquetes eram elaboradas pelos frades, cozinheiros no monastério, com preparações de sopas de toucinho, peixe, espinafre, leite, amêndoas, abóbora, favas-secas, vinho, e outras especiarias. Segundo Freixa e Chaves (p. 64-65) as cozinhas medievais que sustentavam os banquetes, giravam em volta de gostos: o forte, precisado pelas especiarias; o doce, em tributo ao açúcar, e por fim, o ácido. O sabor amargo parece ter sido bem apreciado, muitas as alusões que lhes são feitas. O gosto pelo ácido, o acre e o gengibre, parece ter sido muito difundido na França, a combinação de especiarias, que traduz o gosto picante.

Os banquetes, também considerados eventos de grande porte na idade Média, geralmente organizados para os senhores e os vassallos como forma de estreitarem os laços de cordialidade, de comunicação, de união e de amizade, duravam dias e dias, agraciados por espetáculos, ao som de uma orquestra de pífaros e oboés, regados ao vinho e cerveja. As comidas em excesso (hiperbolismo dos alimentos) eram servidas em uma mesa grande, onde as pessoas comiam todos sentados em bancos ou cadeiras (ORNELAS, 2012, p.60).

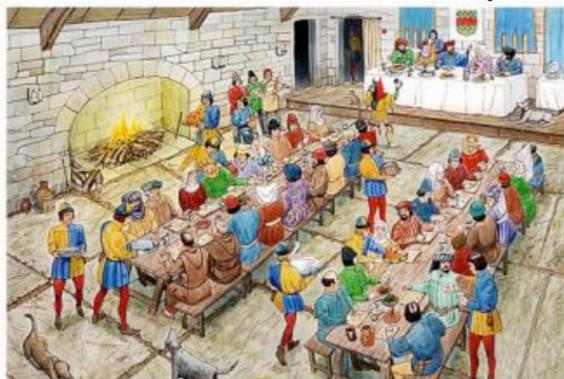


Figura. 1 - Refeições e protocolos em banquetes medievais. Sala de banquete.

<http://www.acozihamedieval.com.br/p/a-mesa-na-idade-media-rabelais-dizia.html>



Figura. 2 – Cozinha medieval.

<https://www.educolorir.com/imagem-castelo-sala-de-banquete-e-cozinha-i14904.html>

Jaques Le Goff (2014) escreveu que na Idade Média, a comida era uma forma das camadas dominantes da sociedade manifestar sua superioridade, por meio do luxo e da ostentação alimentar, elas manifestavam um comportamento de classe. Bakhtin (2008) ressalta, porém, que as imagens da festa popular do comer e do beber diferenciam-se, em extremo, daquelas que dizem respeito ao comer na vida privada.

Para Lopes (2004, p. 56) nesse período, as cozinhas tinham um caráter de classe, isto é, a cozinha de ricos e de pobres se diferenciava inclusive pelo uso dos ingredientes. Para os mais nobres eram servidos carnes de mamute assado, javali, veado, gazela, ganso, pato, aves, caça e pescados temperadas com cebola, alho, ervas aromáticas e especiarias para mascarar o forte salgado das carnes conservadas e alguns folhosos e o luxo dos pescados frescos em abundância. Enquanto os pobres e camponeses se alimentavam de pão, queijo fresco, azeitonas, legumes, algumas frutas e cereais.

Os locais onde aconteciam os banquetes, além dos candelabros com velas, eram comuns na ornamentação, os saleiros, pirâmides de frutas, flores, toalhas de sedas e outros enfeites eram colocados sobre a mesa. A sobremesa era preparada com muito esmero pela fina doçaria produzida em conventos pelas feiras com gema de ovos (ORNELAS, 2012, p.59).

Os banquetes eram registrados no fim da época medieval por momentos onde se comia e onde se embriagavam os homens, deitados, coroados de flores, banhados de perfumes (p.67). No final do período medieval, os Árabes contribuíram de forma significativa para a atualidade dos banquetes que passam a ser caracterizados como *Buffets*, fenômeno marcante, se comia em pequenas porções, os chamados *mezzés*. A gastronomia nos *Buffets* tinha sua base na coalhada seca, queijo, carne de carneiro, legumes, cereais e grãos. Como sobremesas, as frutas secas, arroz de

leite – arroz doce, marzipã, torrões, doces com mel de amêndoas e doces de frutas secas. As cafeterias atingem seu auge com a bebida colonial e o café, conquista da nobreza (p.74).

4 | OS GRANDES BANQUETES NA IDADE MODERNA

Na Idade Moderna, com o Renascentismo Cultural na Itália (séculos XIV e XVI) houve um grande desenvolvimento artístico, científico e cultural, por conseguinte evolução da arte culinária e dos *Buffets* ou dos tradicionais Banquetes. As “boas maneiras” à mesa passam a ser adotada como distinção de classe, uma concepção mais refinada dos prazeres a mesa.

A questão de classe se manifestava nitidamente nas festas de ricos e pobres. Conforme se evidencia nas figuras abaixo relacionadas, enquanto a sofisticação passa a fazer parte da cultura alimentícia da classe mais abastada, banquete dos refinados pratos excessos de comida e do luxo, a exemplo do banquete do casamento plebeu retratado por Pieter Bruegel (Figura 3 e 4), do século XVI, mostra também a diferença de costumes entre os grupos, com muita simplicidade. Aos nobres eram reservados alimentos mais elaborados e refinados, enquanto os pobres deviam consumir as opções mais grosseiras – pão, queijo, vinho entre outros alimentos simples (BONA, 2015, p.26).



Figura.3 - Cena de refeição século XV

Biblioteca Nacional de Paris - <http://arteculturaepastelaria.blogs.sapo.pt/13403.htm>



Figura.4 - Tela Pieter Bruegel

Casamento Camponês, óleo sobre madeira, Kunsthistorisches Museum, Viena. www.ibiblio.org

Segundo (BONA, 2015, 78-80) a partir do Século XV, como a modernidade, a Itália tornou-se símbolo do refinamento do mundo ocidental, o uso do garfo, dos aparelhos de jantar, das peças finas e bem-acabadas em metais preciosos, das toalhas ricamente bordadas em linho, porcelanas e as faianças (louças) italianas sofisticaram a mesa. Contudo, passa-se a valorizar mais a qualidade das preparações dos alimentos do que os excessos, modelo que se difundiu em todas as cortes europeias. Cada serviço tinha seus pratos organizados sobre a mesa, em

forma de bufês sucessivos, de modo que os comensais não precisavam comê-los todos de uma só vez – o hábito de apresentar cada prato separadamente para os convivas só vai acontecer no início no século XIX.

Das receitas deste período já constavam pastas como lasanha e ravióli, bem como, cogumelos e trufas eram muito apreciados e incluídos em receitas que lhes conferiam requinte (p.79). As frutas secas faziam parte no início da refeição e o suco de frutas cítricas para aromatizar os pratos (p.80-81).

Segundo Ornelas (2012, p.145) à época já existiam, pelo menos, quinze tipos de molhos franceses: branco, verde, de manteiga queimada, de mostarda, entre outros. Havia 60 formas de preparar ovos, 17 tipos de preparação de caldos, 9 de ensopados e 20 de pratos cozidos misto. A autora revela ainda a importância que a etiqueta continua tendo neste período, destacando o bom-tom e a sobriedade a mesa.

Para Silva Filho (1996, p.13); Freixa e Chaves (p.103-104) o poder e o luxo do reinado de Luís XV (1643-1715) cria uma hegemonia cultural indiscutível, os banquetes eram verdadeiros espetáculos, contraditoriamente o povo no campo e na cidade, particularmente, os pobres passavam fome. Como resultado dessa conjuntura, em plena Revolução Francesa, vários conflitos foram travados, levando a decadência da burguesia. Os cozinheiros da nobreza perdem os empregos porque seus patrões haviam fugido da revolução, época conhecida como “o grande medo”. Para sobreviver mediante tal situação de desemprego, os cozinheiros começaram a montar pequenos restaurantes individuais ou ligados a hospedarias.

Para Spang (2003) o primeiro restaurante surgiu na França em 1760 implantado por Marthurin Roze de Chantoiseau, filho de um rico proprietário de terras e mercador que foi morar em Paris no início da década dos anos de desse século. Para o mencionado mercador este tipo de comércio poderia ser uma possibilidade para circulação da moeda, e, assim, estaria colaborando para melhorar a situação econômica francesa. Seu estabelecimento foi instalado *na rué dês Poulies* (atual *rue du Louvre*), e depois transferido para *rué saint Honoré* (no edifício *d’Aligre*).

Em 1765, Boulanger, o primeiro restaurante fundado em Paris, inaugurando uma nova era de democratização da cozinha fina, até então privilégio da nobreza, clero, magistratura, do mundo das finanças. Ornelas (p.150) e Freixa e Chaves (p.112) descreve que à época se fixou na porta deste restaurante a seguinte inscrição: “*Boulangier debite de restaurants divins*” (Boulangier serve caldos divinos).

Corroborando Ornelas (1978) Spang (2003) na sua obra “A Invenção do Restaurante”, destacam que embora a palavra *restaurant*, historicamente signifique “reparar”, “restaurar”, “recuperar”, os restaurantes como espaço social urbano surge no século XVIII, logo após a revolução Francesa como um lugar aonde se ia para tomar caldos. Segundo Oliveira (2011, p.18) à época, muitos livros de receitas

francesas continham extensas preparações à base de caldo chamado *restaurants*, os quais prometiam restabelecer a saúde das pessoas que padeciam de doenças crônicas e aquelas que possuíam estômago muito sensível para realizar refeições noturnas. Os caldos por sua natureza muito concentrada diferente dos tipos mais populares de *comsomê*, eram quase sempre preparados sem adição de líquidos cujo produto final, depois de um procedimento de cozimento de exatidão alquímica, era um caldo da essência da pura carne.

A partir dos pequenos restaurantes que serviam caldos restauradores, desenvolveu-se a profissionalização dos setores da gastronomia, tornando a cozinha francesa uma verdadeira ciência da mesa, antes acessível somente aos ricos e poderosos, passando a ser aberto ao grande público desde que pudesse pagar para consumir. Os restaurantes passam a existir e ser disseminados pelo mundo (ORNELAS, p. 153).

5 | DAS CASAS DE CALDOS AS CASAS DE EVENTOS, DESTAS AOS RESTAURANTES, AS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO OU DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

Segundo Freixa e Chaves (p.144) o perfil do restaurante moderno vem da segunda metade do século XVIII, há quase 250 anos, a partir de pequenos estabelecimentos conhecidos como “casas de saúde”, onde se vendia caldo restaurador (*bouillon restaurant*) para pessoas fracas ou debilitadas, em tabernas, onde se bebia e comia o prato que houvesse, em mesas comunais e horários determinados. Já não se come mais no chão como no período primitivo, nem como na Idade Antiga em leitos que serviam como camas à noite, e durante o dia como mesa de refeições.

Spang (2003) chama à atenção para o fato de que, antes do surgimento destes restaurantes já se evidencia as “*tables d’hôte dos traiteurs*” - fornecedores de comida pronta - que os fregueses consumiam em casa ou em seu quarto de hotel, mas, ocasionalmente, recebiam clientes no estabelecimento, desde que fosse um grupo grande, com hora marcada que comeriam em mesa reservada. Nessas tabernas se vendia também o caldo restaurador de forças, o “*restaurant*”, que por extensão terminou virando o próprio nome do estabelecimento (dicionarizado como tal, pela primeira vez, em 1835).

Com este avanço, os menus se expandiram, passaram a incluir diferentes preparações como mingau de aveia bretão, creme de arroz aromatizado com flor de laranjeira e queijos cremosos, presente ainda no cardápio as sopas, que vão se tornando apenas um detalhe no meio de tantos itens oferecidos.

De acordo com o SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (2017), outra modalidade de serviço de alimentação surgiu no Texas, Estados Unidos - USA em 1860, os restaurantes móveis, os “*Food Truck*” criado por *Charles Goodnight* para produzir e comercializar refeições rápidas e de baixo custo aos tocadores de rebanho que manejavam gado. Com o tempo, de carroças a ser carrinhos de pipoca, de churros e cachorro quente conduzidos por ambulantes. Em sua evolução, do transporte rudimentar a carros utilitários, como caminhões, *kombis* e *trailes*. Hoje, um verdadeiro modismo em Praças de Alimentação, *Food Park* conforme ilustra as figuras 5, 6, 7 e 8.



Figura.5 – 1º Carro ambulante de comida.
www.newtonalmeida.com.br



Figura.6 – Carro Temakaria – Caruaru, São João, 2013.
 Foto: Iêda Litwak



Figura 7 – Carro da Nissin Food Products Corporation Limited – Caruaru, São João, 2013
 Foto: Iêda Litwak.



Figura 8 – Muvuca_Food_Park-Olinda_State_of_Pernambuco
<https://www.tripadvisor.com.br/>

Pode-se definir *Food Truck*:

... como uma cozinha móvel, de dimensões pequenas, sobre rodas, que transporta e vende alimentos de forma itinerante. A infraestrutura necessária é planejada para poder atender às necessidades de preparação e comercialização dos alimentos segundo as exigências da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - municipal e estadual, Prefeitura, Denatran - Departamento Nacional de Trânsito e DETRAN - Departamento Estadual de Trânsito e Inmetro - Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (SEBRAE, 2015).

Na passagem do século XVIII para o XIX cresce significativamente o número de restaurantes como consequência da Revolução Francesa. Multiplicou-se o número de cozinheiros disponíveis, *chefs* de cozinha que trabalhavam para a nobreza e

se viram desempregados, para sobreviver mediante tal situação de desemprego, os cozinheiros começaram a montar pequenos restaurantes individuais e depois grandes hospedarias.

A partir do século XIX a evolução dos estabelecimentos caracterizados como restaurantes acontecem de forma progressiva. Paris se torna a capital mundial dos restaurantes com cerca de dois mil estabelecimentos, não mais servindo apenas caldos restauradores, mais refeições constituídas por muitas iguarias.

Para Spang (2003) em seu livro: “*Antoine Beauvilliers*”, um dos mais famosos restaurantes do início do século XIX foi criado a partir da cozinha da nobreza, mais precisamente da casa do irmão do rei Luís XVIII. Este foi durante muito tempo o restaurante preferido de Brillat-Savarin. Com certeza, o período da Revolução Francesa foi uma época agitada cujos restaurantes foram produtos que se difundiram de forma expressiva. Sem dúvida, determinou uma nova era, em que esses estabelecimentos, hoje tão moderno quanto antigos, tornaram-se um ambiente indispensável ao novo modo de consumo e de vida da sociedade.

Em Paris, os restaurantes também passaram a oferecer um serviço diferenciado, as refeições servidas eram completamente diferentes daquelas dos hotéis, estalagens e tabernas. Em princípio, os cardápios apresentavam os valores de cada prato e proporcionavam ao comensal delimitar suas despesas e escolher apenas aquilo que realmente tivesse vontade de comer e condições de pagamento. Os cardápios passaram a serem variados, apresentando diferentes preparações com seus respectivos valores acessíveis a diferentes classes sociais.

Segundo Bolaffi (2000), a famosa *Belle Epoque* (1870-1914) foi um período de muita prosperidade e luxo, principalmente na França na Itália, na Inglaterra, na Alemanha, e na Austrália, que alavancou o surgimento de grandes e luxuosos restaurantes, cuja frequência se dava, sobretudo, por pessoas de classe dominante que frequentavam esses lugares mais por uma questão de *Status* para serem reconhecidas do que para consumir.

No início do Século XX como consequência da Revolução Industrial, ocorreu o desenvolvimento dos transportes rápidos, das tecnologias de informação e comunicações e do turismo de luxo. As viagens de lazer se ampliaram em toda a Europa e já não se restringiam a alta aristocracia, mas, a toda burguesia, quando profissionais experientes decidiram então abrir os palacetes transformando-os em grandes hotéis de luxo, os quais integravam os restaurantes, construído com todo requinte, charme e sofisticação, introduzindo novos hábitos e modas, produzindo um realce particular à gastronomia (FLADRIN e MASSIMO, 1998).

Não é por acaso que o Hotel Ritz se tornou uma das maiores estrelas da culinária francesa e passagem obrigatória para os *gourmets* de todo o mundo. No final do Século XX, este hotel era considerado um dos restaurantes mais finos da

França, frequentado

pela elite mais nobre da sociedade ocidental e aclamado por críticos estimados como os melhores do mundo na área da gastronomia.

Bolaffi (2000) encerrada a *Belle Epoque*, a sociedade europeia sofreu grandes transformações e com isso ocorreu um amplo crescimento econômico e distribuição de rendas surgindo assim uma nova massa de consumidores, formada pelas novas classes médias. Os avanços tecnológicos do século XX, ligados aos meios de transportes ferroviário, aéreo e rodoviário, bem como o progresso das novas tecnologias da informação e comunicação (rádio, televisão, e no final do século a comunicação eletrônica) foram fatores que contribuíram de forma significativa para impulsionar o desenvolvimento econômico. Nessa conjuntura, o incremento dos eventos se torna uma fonte econômica e social capaz de gerar empregos e movimentar a economia da Europa (OLIVEIRA, 2010, p.11).

Assim como os banquetes da antiguidade clássica, os eventos e as casas de eventos do século XX vão se constituindo como acontecimentos na perspectiva de atender demandas e necessidades da nova sociedade de consumo, contemporânea. Com a finalidade de ampliar a esfera de relacionamentos no convívio com a família, no lazer, ou até mesmo como forma de quebrar a rotina, os eventos e as casas de eventos tomam forma expressiva, se expandem da Europa para o mundo inteiro.

Para Martins (2013, p. 24) esses empreendimentos têm como característica principal proporcionar encontros entre pessoas com finalidades específicas dependendo da natureza de cada evento. Nessa direção, os profissionais envolvidos com este tipo de atividade criam e organizam reuniões, festas, congressos, casamentos, aniversários, colóquios, encontros, desfile de modas, dentre outros que se caracterizam como eventos e são realizados conforme as especificidades de cada um em locais diferenciados.

Em se tratando de eventos como festas, particularizando as de caráter privado, como, cerimônias de casamento, aniversários de 15 anos, bodas de prata ou ouro, encontros de turma de colégio ou faculdade e reuniões de famílias, podem ser oferecidos ou realizados em hotéis, clubes, casas de festas (Buffet), associação de classe ou empresas privadas (SENAC, 2000, p.84-85), conforme ilustra as figuras 9, 10, 11, 12, 13 e 14 de alguns eventos contemporâneos.



Figura. 9, 10, 11, 12, 13 e 14: Buffet de Casamento da engenheira Camila Ramos Cezar e cirurgião plástico Dr. Antônio Alfredo Tavares em Aracajú, SE, 2014. Doces Lucinha Cascão, Recife, PE.

Fotos: Mateus Oliveira

No Brasil, as casas de festas também chamadas de *buffet*, se caracterizam pela decoração e requinte do local onde se realiza a festa, pela distinção e elegância do vestuário dos participantes, pela excelência do cardápio e, especialmente, pelos serviços especializados de atendimento, feito por profissionais qualificados.



Figura 15, 16, 17, 18 e 19: Buffet de Batizado de Felipe Cezar, filho do casal Camila e Dr. Antônio Tavares em Aracajú, SE. 2015.

Fotos: Mateus Oliveira



Figura. 20, 21, 22 e 23: Primeiro mensário de Felipe!!! Os carrinhos invadiram a casa da Vovó dele!!!! 2015.



Figura. 24, 25, 26, 27 e 28: Último mensário de Lipe, como passa rápido!

🎂 #bateunostagia #11meses #mensario #mensariocirco #amormaior

Fotos: Familiares.

6 | CONCLUSÃO

A partir da análise dos resultados obtidos neste estudo pode-se considerar que uma nova perspectiva se apresenta para o entendimento sistematizado sobre a historiografia dos estudos acerca da evolução dos eventos como fenômeno sociocultural e econômico. Nessa direção, o estudo dos banquetes e de sua evolução histórica na sociedade de consumo vem despertando o interesse de muitos analistas do campo da *Comunicação*, *Folkcomunicação* e da *Folkgastronomia*.

A compreensão da historiografia dos eventos como fenômeno sociocultural e econômico se constitui uma necessidade na perspectiva de aprofundar conhecimentos históricos e delimitar no tempo e no espaço a evolução dos conceitos, discursos e práticas acerca desse fenômeno e sua atualidade na área.

O conceito de eventos conforme mostra este estudo vem evoluindo no tempo e no espaço. Do Banquete da pré-história - como ato de reunirem-se em volta do fogo para compartilhar o alimento, aos Banquetes na Antiguidade Clássica que se constituíam eventos de grande significados como os *symposium* e os *convivium* ou ainda aos banquetes da Idade Média, da Idade Moderna e da Idade Contemporânea que passam a ser caracterizados como *Buffets* - se constitui fenômeno marcante que tem como desígnio principal compartilhar momentos lúdicos, de comunicação, indispensáveis para a agregação e coesão social, integrador de sentimentos de afetividade, fraternidade, empatia, sobretudo, um processo de comunicação e integração social. Assim, o comer, vai além do ato de cozinhar o alimento, o banquete vai se constituindo ao longo do tempo e do espaço forma de consumo e de refeição

coletiva, vai se consolidando com muitos convidados na perspectiva de suprir as necessidades na sociedade de consumo contemporânea, evolui para as casas de eventos, forma expressiva que se expandem da Europa para o mundo, ampliando a esfera de relacionamentos no convívio com a família, com os indivíduos e outros grupos sociais, num processo contínuo de difusão da comunicação, da cultura, das marcas, dos hábitos, gerando múltiplas inter-relações econômicas, sociais e culturais.

REFERÊNCIAS

- ANDRADE CEZAR, Iêda Litwak. **Cultura Gastronômica e Folkcomunicação: a culinária dos festejos juninos do Alto do Moura no Município de Caruaru – Pernambuco**. Dissertação de mestrado - POSMEX/UFRPE, 2013.
- AVIGHI, C. M. Turismo e Comunicação: estudo do turismo na história da comunicação do século XIX. **Revista Turismo em Análise**, São Paulo, v. 3, n. 2, p. 22-23, nov. 1992.
- BAKHTIN, M. **A cultura popular na idade média e no renascimento**: o contexto de François Rabelais. São Paulo: Hucitec; Brasília: Ed. da UNB, 1993. 419p.
- BOLAFFI, G. **A saga da comida**. 1 ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.
- BONA, Fabiano Dalla. **À moda da elite** – Dos ingredientes raros às boas maneiras para comer, classes abastadas impõe padrões à cozinha de toda sociedade. *Rev. Hist. Biblioteca Nacional – Alimentação - Dossiê Comida e modos de comer*, Ano 10, n.115, abr, 2015. p.18-22.
- BOURDIERU, J. E. D. **O que é comunicação**. São Paulo: Brasiliense, 1979. (Coleção Primeiros Passos).
- CRESWELL, Jonh W. **Projeto de Pesquisa** – Métodos qualitativo, quantitativo e misto. 2ª edição. São Paulo: Artmed Editora S.A., 2007.
- FLADRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação. Cap.2 A função social do banquete nas primeiras civilizações**. Tradução de Luciano Vieira Machado; Guilherme João de Freitas Teixeira. *Historie da l'alimentation*. 8ª Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015. 888p.
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. Ed. 2. Reimpr. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2012. 304 p.
- GONÇALVES, Carmem Lucia Alves. **Organização de eventos com arte e Profissionalismo**. Fortaleza: SEBRAE/CE, 1998.
- HAVILAND, W. A. et.al. **Princípios de Antropologia**, São Paulo, Cengage Learning, 2011. 473p.
- LE GOFF, Jaques. **Homens e Mulheres da Idade Média**. Editora Estação Liberdade, 2014. 447p.
- LEMOS S. Sandrolemosfotografo.blogspot. 2015. Site: <http://sandrolemosfotografo.blogspot.com.br/2013/05/250513-buffet-leblanc-villa-ponte-duchoa.htm>. Acesso: 15 de maio de 2016.
- LIMA, Claudia. Tachos e Panelas. **Historiografia da alimentação brasileira**. 3ª edição. Recife: Raízes Brasileiras, 2009. 311p.

LOPES, J. J. **A Ilíada e a Odisseia**: dois Pilares da Civilização Grega e Legado para a Posteridade. Revista Memento V.4, n.1, jan.-jun. 2013.

MACIEL, M. E. **Cultura e alimentação**, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? Horizontes Antropológicos, n. 16, 2002.

_____; Sergio Alves Teixeira (Org.). Comida: horizontes antropológicos. 4. Ed. Porto Alegre: PPGAS/UFRGS, 1996 a. 160 p.

MARTINS, Maria Cristina Marreiros Cabaço. **INFLUÊNCIA DOS PATROCÍNIOS DE EVENTOS NA INTENÇÃO DE COMPRA**: O Caso da Super Bock nos Festivais de Música. (Dissertação) Mestrado em Turismo; Especialização em Gestão Estratégica de Eventos Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, 2013. 110p.

OLIVEIRA, G. A. (2010). **Meeting Points**: Eventos como Estratégia de Comunicação e Marketing. Acesso em 9 de maio de 2016, de Intercom - Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação: http://www.centrinho.usp.br/anuncio_ftp/comu_espec/aula3/eventos.pdf.

ORNELAS, Lieselotte Hoeschl. **Alimentação através dos tempos**. 4 ed. – Florianópolis: Ed. Da EFSC, 2012. 304p.

POULAIN, Jean-Pierre. **Entering “social food space”: sociologies of food -**; tradução de Rosana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**; Ver. Dementia. 2ª ed., Florianópolis: Editora da UFSC, 2013. 285p.

SEBRAE. **Food Truck** – modelo de negócio e sua regulamentação. [http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/32748b6a9b2d815bb459a3574ca39872/\\$File/5335a.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/32748b6a9b2d815bb459a3574ca39872/$File/5335a.pdf) Acesso em 16/03/2017.

SILVA FILHO, Antonio Romão A. da. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais**. Livraria Varela, São Paulo, 1996.

STRONG, Roy C. **Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa**. Ed. Zahar, 2004. 299p.

SPANG, Rebecca L. **A Invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica**. Rio de Janeiro. Record, 2003. p, 391.

WOORTMANN, K. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final**. Brasília: UnB, 1978. (Série Antropologia –20).

WOORTMAN, K. **Hábitos e tabus alimentares em populações de baixa renda**. Brasília: Universidade de Brasília, 1978. Documento.

SOBRE O ORGANIZADOR

MARCELO PEREIRA DA SILVA - Pós-Doutor em Comunicação pela Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, na Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação.

Atualmente, é docente permanente do Mestrado Interdisciplinar em “Linguagens, Mídia e Arte” e dos cursos de Relações Públicas, Jornalismo e Mídias Digitais da Pontifícia Universidade Católica de Campinas (PUCAMP).

É organizador e autor, pela Editora Atena, dos e-books: A Influência da Comunicação, A Influência da Comunicação 2, Comunicação, Mídias e Educação 2, Comunicação, Mídias e Educação 3, Impactos comunicacionais da cibercultura na contemporaneidade, As Ciências da Comunicação e sua Atuação Plurifacetada, Linguagens e Princípios Teórico-Methodológicos das Ciências da Comunicação, Tecnologias e Estéticas da Comunicação no Brasil, Produção, Comunicação e Representação do Conhecimento e da Informação e Comunicação, Redes Sociais e a Produção Jornalística.

Também é organizador e coautor do livro Comunicação de Mercado, Afetividade e práticas de Consumo no Maranhão: Experiência, Identidade, Consumidor, Marcas pela EdUFMA.

E-mail: marcelosilva_rp@hotmail.com

ÍNDICE REMISSIVO

A

Aforização 176, 180, 181, 182, 186, 187

Análise de Conteúdo 124, 157

Andirá 114, 115, 116, 117, 119, 120, 121, 123

Antropologia 40, 65, 66, 68, 69, 71, 72, 73, 77, 121, 123, 204, 205

Aprendizagem 32, 35, 38, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 153

Apresentadora 137, 139, 141, 143, 144, 145, 146

B

Big data 53, 54, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64

C

Capa de revista 176, 177, 178, 182, 186

Catalunha 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175

Ciberteologia 1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13

Comportamento do Consumidor 78, 79, 80, 91, 97

Consumo 65, 66, 68, 72, 75, 82, 92, 93, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 109, 110, 183, 188, 189, 190, 191, 200, 201, 203, 204, 206

Convergência 71, 72, 92, 95, 97, 99, 101, 102, 152, 153, 160, 166, 173

Cultura 1, 2, 3, 5, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 17, 22, 31, 35, 37, 45, 65, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 74, 80, 92, 95, 96, 98, 99, 101, 102, 111, 113, 114, 121, 123, 126, 134, 136, 137, 139, 142, 143, 144, 145, 150, 152, 153, 154, 160, 161, 166, 169, 175, 190, 196, 204, 205

D

Destacabilidade 176, 178

Duolingo 42, 43, 45, 47, 51

E

Ecologia da Comunicação 124, 126, 136

Engenharia de Sistema 14

Ensino 19, 32, 38, 42, 43, 44, 45, 46, 51, 52, 97, 120, 145, 157

Epistemologia 65, 171

Estudos Culturais 65, 66, 69, 72, 73, 75

F

Fé 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 118, 119, 121, 133, 134

Frases sem texto 176, 178, 187

I

Interconectividade 14, 21, 33, 38, 39

Intersubjetividade 14, 21, 26

Intolerância Religiosa 124, 125, 131, 132, 133, 134, 135, 136

L

Língua estrangeira 42, 43, 46, 52

M

Marketing 78, 79, 82, 83, 84, 86, 90, 91, 96, 97, 99, 100, 102, 103, 205

Memória 35, 110, 111, 112, 114, 115, 118, 119, 122, 123, 153

Metodologia 14, 20, 21, 23, 65, 78, 84, 90, 119, 121, 123, 126, 145, 157

Mídia 1, 16, 33, 35, 92, 95, 96, 97, 99, 100, 101, 107, 108, 109, 110, 111, 124, 136, 140, 141, 147, 148, 150, 152, 153, 159, 160, 162, 206

Mídias 5, 11, 13, 35, 53, 54, 59, 60, 62, 63, 64, 92, 95, 97, 99, 104, 105, 106, 107, 109, 110, 111, 112, 113, 153, 154, 167, 206

Midiativismo 149, 158

Minimercados 78, 79, 80, 81, 82, 85, 86, 87, 89, 90

Mulher negra 72, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147

Música 50, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 192, 205

O

Objetivação 14, 17, 21, 22, 24, 25, 36

Opinião Pública 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 133, 164

P

Pesquisas 21, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 69, 71, 72, 88, 145

Plataforma digital 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 32, 33, 36, 37

Q

Questionários 53, 54, 59, 60, 62, 63, 64, 84

Quilombos 114, 115, 122, 123

R

Redes sociais 4, 5, 7, 11, 95, 96, 138, 149, 150, 152, 154, 159, 160, 161, 178, 206

Requisitos 14, 23, 32, 36, 40, 41

Revista semanal 176, 178

S

Semiótica 71, 104, 105, 107, 112, 113

Separatismo 162, 163, 164, 168, 170, 172, 174

Sociedade 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 24, 26, 27, 28, 34, 39, 41, 42, 44, 55, 59, 67, 72, 82, 92, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102, 114, 134, 135, 136, 137, 139, 140, 141, 144, 146, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 158, 159, 163, 165, 190, 195, 200, 201, 203, 204, 205

Subjetivação 14, 17, 21, 23

Supermercados 78, 79, 80, 81, 85, 86, 87, 88, 89

T

Televisão 93, 101, 131, 137, 139, 141, 142, 143, 144, 145, 148, 153, 201

Territorialidade informacional 149, 154, 157, 158, 160

Tradição 8, 12, 68, 114, 118, 119, 121, 123, 134

 **Atena**
Editora

2 0 2 0