



# JORNALISMO E ALIMENTAÇÃO NOS TCCS DO CURSO DE JORNALISMO DA FACULDADE CÁSPER LÍBERO: À PROCURA DE UM CONCEITO A PARTIR DA PRÁXIS DOS GRADUANDOS

**Helena Maria Afonso Jacob**  
**hmajacob@casperlibero.edu.br**

## RESUMO

Nos últimos 10 anos (período de 2010 a 2019), o curso de Jornalismo da Faculdade Cásper Líbero viu crescer o interesse dos alunos do último ano em relação ao tema alimentação e/ou culinária e gastronomia como objeto dos projetos experimentais de conclusão de curso. A escolha provavelmente nasceu de uma grande exposição da temática na mídia no referido período, assim como mostrou a ampliação de um campo de trabalho para jornalistas. Aqui iremos explorar os resultados iniciais da pesquisa, iniciada em março de 2020 no CIP (Centro Interdisciplinar de Pesquisa) da instituição, partindo da definição do que é um TCC dentro da formação cognitiva do jornalismo. E ainda pontuando questões importantes para a temática da alimentação, que pode incluir gastronomia, culinária, sustentabilidade, inclusão, estética corporal e nutrição, dentre outras complexidades.

## PALAVRAS-CHAVE

Alimentação. Jornalismo especializado. Projetos experimentais. Curadoria.

## 1. INTRODUÇÃO

As questões que demarcam o sistema cultural da alimentação ascenderam bastante na pauta jornalística nos últimos 20 anos, especialmente desde o início da expansão tecnológica e a aquisição de dispositivos móveis por segmentos cada vez mais amplos da população brasileira. Ao termos contato com a cultura globalizada da alimentação (Fischler, 2001), trazemos o tema para o universo do jornalismo e do entretenimento com mais frequência.

Nos últimos 10 anos, o sucesso do tema gastronomia expandiu o campo dentro do jornalismo, fortalecendo e despertando atenção para narrativas que destacam mídia, cultura alimentar, nutrição ao encontro do interesse já antes consolidado, tais como conteúdo de receitas, memórias e guias culturais.

Esta comunicação pretende discutir a prática do chamado jornalismo de alimentação, mais comumente nomeado jornalismo gastronômico, dentro do contexto da produção prática realizada pelos projetos experimentais de TCCs (trabalhos de conclusão de curso) do curso de Jornalismo da Faculdade Cásper

Líbero. Utilizando dados parciais, por tratar-se de pesquisa em andamento - que vem sendo realizada no Centro Interdisciplinar de Pesquisa da Instituição desde março de 2020, com prazo de conclusão para março de 2021.

A alimentação cruza e relaciona questões da de ordens múltiplas dentro do exercício jornalístico, que não estão ainda contempladas em tantas camadas. Mas que também não cabem mais em ordens tradicionais da prática, como editorias de cultura, comportamento e cotidiano, que não são capazes, sozinhas, de abarcar as teias complexos de sentido e representação – a não ser que abordemos uma prática interdisciplinar, especialmente no jornalismo, nossa defesa principal aqui nesta discussão.

A partir dos interesses de graduandos dos últimos 10 anos dentro do curso mais tradicional e a antigo de jornalismo do Brasil, o da Faculdade Cásper Líbero, visamos traçar um panorama de produção jornalística que ajuda a balizar os caminhos da área e que pode apontar tanto para um Manual de Boas Práticas desta especialização, quanto para a criação de um conceito de gênero, menos provável, ou de temática, mais possível e provável, dentro da práxis jornalística da área.

Acreditamos que a produção dos graduandos em jornalismo valida experiências e interesses deles durante a realização do curso e pode apontar caminhos para a prática profissional importantes para um novo estudo de definição de gêneros e temáticas dentro do jornalismo brasileiro – partindo do trabalho sobre gêneros do jornalismo brasileiro realizado por José Marques de Mello, no livro *Gêneros Jornalísticos no Brasil*, publicado pela editora Metodista no ano de 2011.

## **2. A PRÁTICA DO JORNALISMO NOS TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO DA CÁSPER LÍBERO**

O TCC (trabalho de conclusão de curso) é componente curricular obrigatório de formação dos graduandos do curso de Jornalismo, segundo as DCNs (Diretrizes Curriculares Nacionais) atuais, implantadas em 27 de setembro de 2013. Quanto ao formato, “o TCC pode se constituir em um trabalho prático de cunho jornalístico ou de reflexão teórica sobre temas relacionados à atividade jornalística” (MEC, 2013).

No curso de Jornalismo da Faculdade Cásper Líbero é possível aferir que mais de 80% dos TCCs é de cunho prático, contemplando os diversos formatos possíveis para veículos de cunho jornalístico. Vale ressaltar, inclusive, que no período de tempo recortado pelo *corpus* de pesquisa, de 2010 a 2019, houve intensa transformação e incorporação de formatos, dadas as inovações na práxis da área. Assim, de livro-reportagem a documentário, passando por sites, blogs, portais multimídia, podcasts, canais de Youtube, etc, o curso da FCL apresente grande adaptabilidade às questões do mercado jornalístico, dado o perfil da instituição que incorpora uma empresa de comunicação, com rádio, TV e produtos digitais no portfólio.

A autora deste artigo tem experiência com os TCCs do período proposto (2010/2019), pois foi Supervisora de Projetos Experimentais do curso de Jornalismo no período de 2010 a 2014; Coordenadora do curso no período de 2015 a 2018 e novamente Supervisora de Projetos Experimentais no ano de 2019. O conhecimento empírico da área alinha-se, no momento, à pesquisa desenvolvida no Centro Interdisciplinar de Pesquisa. Já a escolha pelo tema alimentação dá-se pela especialização da pesquisadora, Helena Jacob, no tema, visto que dissertação de mestrado e tese de doutorado desenvolvidas na PUCSP, tiveram como tema alimentação e comunicação. Daí a demanda do papel dela como maior orientadora, em números, dos TCCs dentro dessa temática.

Cabe ainda destacar que o papel do projeto experimental, o TCC, está contido entre o teste dos conhecimentos adquiridos durante os quatro anos de formação mas, também, na palavra experimental. É fundamental que os graduandos sejam estimulados a testar linguagens, formatos e temas, visto que pode ser uma chance única na carreira deles, além de condição essencial para que o jornalismo teste novos formatos. Rafael Schoenherr (2011) :

Uma vez que o produto está em teste (é uma tentativa), interessam percepções do universo leitor que melhor elucidem sobre processos, opções e interesses situados na elaboração do produto (que também é a elaboração, em alguma medida, de um 'público leitor' para o respectivo produto) (...) Isso já indica que o TCC deve contemplar, no mínimo, demandas outras (mais criativas, ousadas, relevantes) que aquelas habitualmente atendidas pelo mercado (cristalizadas em nichos consumidores e tipos padrão de informação) e acionadas em disciplinas de um curso (mais voltadas a determinada especialidade e competência da formação profissional em certo período da graduação). Longe de tais instâncias (de mercado e curriculares) serem descartadas, aposta-se muito mais na ideia de que é necessária

uma triangulação ou uma relação triádica (de múltiplas determinações), se preferirmos, entre realidades de (a) mercado (que, aliás, vai além de grandes empresas do setor), (b) disciplinares/de curso e (c) de pesquisa – o que implica, entre outras coisas, investigar demandas de produtos e serviços jornalísticos nem sempre contempladas satisfatoriamente na atual disposição do circuito de produção, circulação e consumo cultural (idem, 2001: 82-83).

Acreditamos que observar tais desdobramentos das escolhas dos tccs, tais como formato, campos de estudo dentro da alimentação e características do projetos mostram como a formação cognitiva de um “jornalismo gastronômico” pode ser compreendida pelo trabalho dos graduandos. Começando pelo pré-projeto, que norteia a elaboração do trabalho, até a conclusão dele, colocando em análise o produto final. Na apropriação dessa proposta triádica colocada por Schoenherr – mercado, características do curso e pesquisa – acreditamos haver indicadores importantes da prática, que a pesquisa visa identificar.

### **3.JORNALISMO “GASTRONÔMICO”: CULTURA, ENTRETENIMENTO E DEBATE PÚBLICO**

Tal como conceituado e estudado por José Marques de Mello (2013), o jornalismo pode ser dividido em seis gêneros no Brasil: informativo (vigilância social), opinativo (fórum de ideias), interpretativo (papel educativo, esclarecedor), diversional (distração, lazer) e utilitário (auxílio nas tomadas de decisões cotidianas).

Nesta divisão, já bastante complexa, o jornalismo relacionado à temática da alimentação pode, a princípio, enquadrar-se dentro do jornalismo cultural, área, por si, carente de definições e plena de usos complexos, como a associação do cultural ao erudito. Há ainda a questão de disputa entre os conteúdos de entretenimento, que pertenceriam à cobertura do jornalismo cultural, mas sem o mesmo peso de valor-notícia sério delegado aos assuntos das belas artes.

A discussão entre o entretenimento como temática da diversão e a informação que visa informar e oferecer conhecimentos práticos aos públicos do jornalismo, o serviço, acaba por se materializar no conceito de infotenimento, bastante polêmico e ainda pouco problematizado no Brasil:

O papel de divertir no jornalismo ao longo do tempo tem recebido diversas denominações: diversional, cultural e entretenimento. O

primeiro refere-se às histórias de interesse humano e perfil, entre outras, que procuram dar uma aparência romanesca aos fatos e personagens. Já o cultural inclui desde os suplementos de jornais às revistas especializadas sobre cinema, literatura, artes, espetáculos e televisão. Por fim, o de entretenimento aborda os assuntos mais variados, tais como gastronomia, moda, beleza, culinária, saúde, celebridades, etc.

Entre eles o jornalismo cultural parece ser o mais elitizado, pois busca atingir um público das classes A e B, com matérias sofisticadas. Porém, se observarmos como o público se comunica nos dias atuais, notaremos que esses conceitos acabam por expressar as mesmas significações, alcançando praticamente o mesmo público. Isso porque um leitor do caderno de política também está exposto ao caderno de turismo e cultura. Diante disso, nos últimos anos, tem-se defendido o uso de uma nova denominação para melhor definição do tema. Essa mais recente é constituída pelo neologismo INFOTenimento. Tal termo surgiu na década de 1980, mas só ganhou fora no final dos anos 1990, quando passou a ser empregado por profissionais e acadêmicos como sinônimo daquele jornalismo que traz informação, prestação de serviço e ao mesmo tempo oferece divertimento ao leitor (DEJAVITE, 2006: pag 71).

Assim, a tensão entre os temas que seriam válidos e sérios da cultura e aqueles que seriam levianos e do entretenimento, ainda mantêm-se no jornalismo em pleno século 21, desconsiderando que temas relacionados ao que e ao como comemos são de importância formativa para as sociedade – e que, portanto, não cabem na definição apenas de entretenimento e nem na de infotenimento, o que pretendemos discutir com a pesquisa sobre a produção jornalística dos graduandos. Ballerini (2015) recupera o pensamento Amparo Tuñón San Martín, que classifica o jornalismo cultural do seguinte modo:

Para San Martín, por exemplo, o jornalismo cultural calçou-se em três paradigmas básicos: cultura/informação; cultura/conhecimento e cultura/acontecimento. Por cultura/informação, entendemos que o autor se refere aos cadernos diários de cultura e às notícias instantâneas na internet. Por cultura/conhecimento, ao perfil das revistas culturais e dos cadernos dominicais. E, por cultura/acontecimento, aos chamados roteiros, guias e serviços, publicados principalmente às sextas-feiras.

Sem dúvida o jornalismo “gastronômico” ganha destaque neste contexto justamente pela produção de conteúdos direcionados especialmente à prática da cultura/conhecimento, cobrindo dicas de onde comer presentes dos guias culturais. Há ainda a vertente do como cozinhar, mais relacionada à culinária e menos emblemática, funcionando, em geral, como suporte da gastronomia. A denominação da área temática parece vir justamente desse tipo de exposição. A

discussão sobre a prática dos tccs, que será realizada no próximo tópico, mostra esse *modus operandi* do *corpus* analisado.

Mas defendemos aqui a necessidade de discutir a definição da área temática de modo mais amplo e adequado à contemporaneidade, recuperando a dimensão do cultura/conhecimento e cultura/informação, relacionando ambos e oferecendo a complexidade de dimensões de interesse público que o comer e cozinhar demandam na sociedade humana, tais como segurança alimentar, mudanças climáticas e produção alimentar, pressões sociais e estéticas, dentre outras camadas.

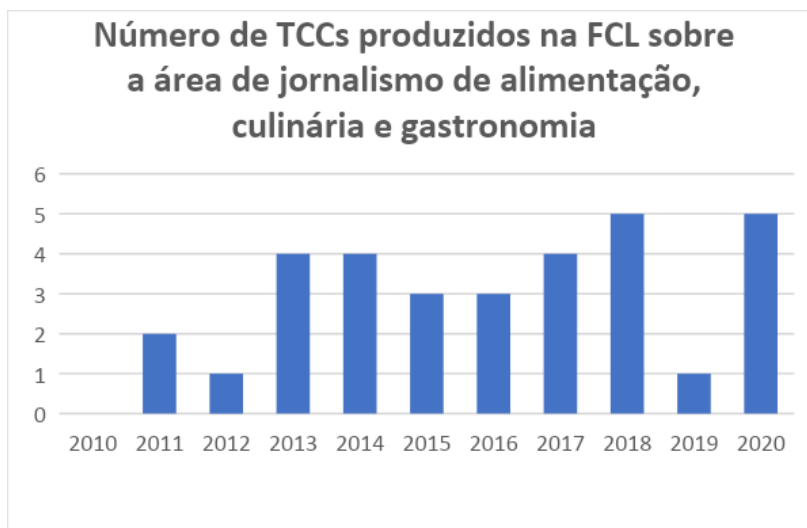
Chaparro (2007: 143) discute a pragmática do Jornalismo em obra do mesmo nome e faz considerações que corroboram a necessidade de ampliação da definição da temática alimentação na cobertura jornalística contemporânea:

Sendo o jornalismo um processo social de ações conscientes, controladas ou controláveis, esse processo só se concretiza se os fazeres jornalísticos (envolvendo o uso de técnicas para a produção e uma expressão estética) forem cognitivamente controlados por intenções inspiradas em razões éticas que dá sentido a esse processo.

A partir deste ponto central na busca pela definição da temática da área proposta, discutiremos alguns pontos já observados na amostra dos tccs a fim de levantar questões que auxiliam na busca do cumprimento deste objetivo.

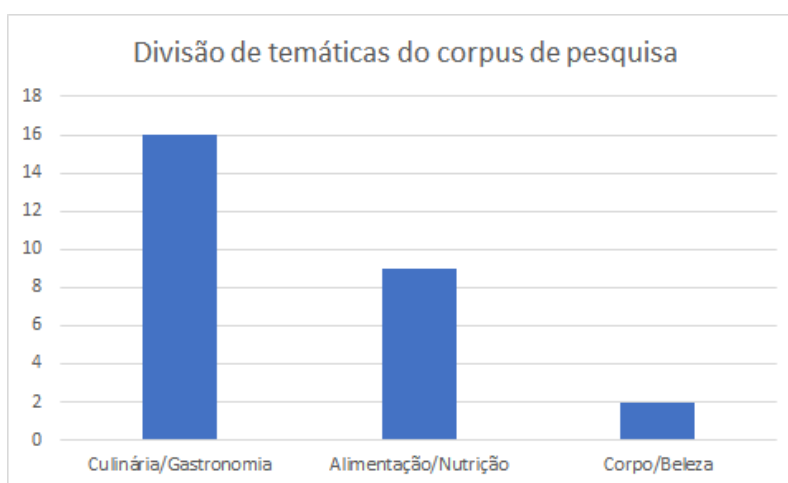
#### **4.A PRÁTICA DOS TCCS EM ALIMENTAÇÃO**

A fim de parametrizar o corpus da pesquisa que vem sendo realizada e discutir análises preliminares, trazemos alguns dados importantes. O curso de Jornalismo da Faculdade Cásper Líbero teve 27 TCCs no período de 2010 a 2019 cujo grande tema foi a alimentação, assim distribuídos (incluiu-se o ano de 2020, ainda em produção, a título de amostragem da permanência do interesse pela temática):



*Figura 1*

Quanto à divisão de temas (*Figura 1*), observamos a predominância dos produtos que repetem a fórmula editorial dos guias de gastronomia, muitos deles ligados à memória de populações, pratos, receitas. Aliás, a receita é predominante e aparece em vários TCCs, repetindo uma prática comum e histórica no jornalismo de entretenimento, que tem grande apelo perante os públicos, especialmente o feminino. Esse tipo de edição remete à discussão sobre o infotainment, conceituado no Brasil por Fábria Dejavite (idem:2006) – afinal, guias de onde comer e onde temos a melhor coxinha tanto fornecem serviços aos públicos (endereços e preços, dentre outros) quanto divertem, pois trabalham o aspirar a comer ou preparar alguma comida.



*Figura 2*

O infotimento define o espaço dedicado no jornalismo a divertir e a informar ao mesmo tempo, atraindo o público com mundos interessantes e, muitas vezes, distantes da realidade dessas pessoas. Por isso os chamamos de aspiracionais. Em geral, a linguagem da gastronomia, inclusive, está profundamente relacionada à visibilidade do espetáculo definido por Debord (1997) na tese 4 de *A Sociedade do Espetáculo* como a relação social mediada por imagens, acaba por se destacar e atrair muitos graduandos que gostam dos prazeres da mesa – particularmente aqueles gostam mais de comer do que de cozinhar. Entram aí também as questões de alta exposição midiática de realitys shows e outros programas televisivos – e que contam com ampla divulgação no digital, particularmente nas redes sociais – que agendam conversas da opinião pública, especialmente nos últimos 10 anos.

No entanto, cabe lembrar que tais agendamentos pertencem à esfera capitalista de produção, sempre alimentando anseios de viagens e de comidas especiais, dentre outros, e alinhando-se, assim, à principal produção jornalística observada na amostra de TCCs:

Podemos afirmar que se a gastronomia é superexposta na contemporaneidade, tal fenômeno não se dá por um interesse comum pelo tema e sim por uma construção capitalista, que une o prazer proporcionado pela comida aos produtos midiaticizados da indústria dos alimentos em ascensão. No capitalismo, qualquer interesse que pareça ser espontâneo será prontamente abraçado pelas estratégias de consumo e de publicidade, gerando ainda mais exposição desse interesse. Assim, a farta midiaticização da gastronomia também advém das estratégias de publicidade e o interesse de canais de televisão, jornais, revistas, livros e mídias digitais pelo tema só se sustenta ao ter arcabouço monetário (JACOB, 2013: 139).

Dentro desta temática das questões da gastronomia e da culinária, privilegiando o serviço de guia e a memória cultural do cozinhar e do comer, tivemos os seguintes trabalhos (17 dentro da amostra de 27 tccs no total):

Nome do trabalho	Gênero	Ano
<i>Aos Bocados - um almanaque sobre os sabores de SP</i>	livro-reportagem (almanaque)	2011
<i>Comer e Rezar - as festas italianas de SP</i>	livro-reportagem	2011
<i>A volta ao mundo em 50 restaurantes</i>	livro-reportagem (guia cultural)	2012
<i>Comida de Rua - Um guia da baixa gastronomia em São Paulo</i>	livro-reportagem (guia)	2013



	cultural)	
<i>Comida Filandesa em São Paulo</i>	livro-reportagem	2013
Manual da Coxinha	Manual multimídia	2013
Bake Me Now - Jornalismo Gastronômico às avessas	<i>Documentário</i>	2014
Aquilo que não cabe no prato - Histórias de quem ajudou a construir a gastronomia paulistana	livro-reportagem	2014
O Lado B do Vinho - Nova rota do vinho brasileiro	livro-reportagem	2014
A feira é livre: retrato das feiras livres de SP	livro-reportagem	2015
Gastronomia oriental no bairro da Liberdade	livro-reportagem (guia cultural)	2015
As pessoas que fazem o Mercado	Documentário	2015
Cultura e gastronomia no bairro da Moóca	livro-reportagem	2017
Sabores da memória e outras histórias - Uma viagem pela culinária	livro-reportagem (guia cultural)	2018
Receita de família - como famílias de imigrantes mantém vivas culturas e tradições através do preparo da comida	livro-reportagem	2018
Casa Godinho: a história do primeiro patrimônio cultural imaterial de São Paulo	Documentário	2018
Com café eu vou, café não costuma falhar	Documentário	2018

A outra área temática explorada pelos TCCs do curso de jornalismo foi a da alimentação/nutrição, correspondendo a discussões sobre os efeitos das escolhas alimentares, destinação de resíduos, consumo consciente, mudanças climáticas, dentre outros. Nesta categoria temos os trabalhos de cunho mais sociológico, inclusive, visando entender as implicações de questões relativas ao espaço social alimentar, que podem ser políticas, econômicas e culturais.

Jean-Pierre Poulain discute em *Sociologias da Alimentação* (2004) o papel do alimento como central ponto constitutivo de uma série de sociabilidades que moldam nosso cotidiano:

Colocar a cozinha e as maneiras à mesa como representação dos valores de uma cultura e, conseqüentemente, como lugar de identidades culturais, é um programa sociológico que apresenta um certo interesse, mas não basta ainda para fundar uma sociologia da alimentação (idem, 2004: 153).

Acreditamos que cabe também à formação cognitiva operacionalizada pelo jornalismo, como retratista e analista do desenvolvimento da cultura e das sociedades, papel fundamental na delimitação deste campo. Nesta questão, destacamos o pensamento de Medistch (2003:7): “O Jornalismo não apenas reproduz o conhecimento que ele próprio produz, reproduz também o conhecimento produzido por outras instituições sociais”.

Assim, a práxis jornalística ligada à alimentação dá mostras de precisar ampliar o escopo para definir-se como gênero particular dentro do jornalismo, mas acreditamos que ainda transita melhor na definição de temática, visto

abarcam questões que transitam nas fronteiras entre comunicação, nutrição, cultura, saúde, política e economia.

É justamente pela pauta aumentada, que tira a alimentação do campo apenas do entretenimento ou da saúde, e a leva para a esfera da diversão e do lazer que mudaram o mundo como motores de transformações históricas (JOHNSON, 2016), mas mais ainda para a complexidade de pautas urgentes como as mudanças climáticas, que destacamos essa potência formadora do jornalismo. E que encontra ainda mais ressonância no trabalho de jovens graduandos que estão testando formatos e modelos de apuração, edição e finalização.

Dentro desta temática das questões da alimentação e da nutrição, discutindo temas relevantes para a sociedade, tivemos os seguintes trabalhos – 8 (oito) dentro da amostra de 27 tccs no total:

Nome do trabalho	Gênero	Ano
Você tem fome de quê?	Documentário	2014
<i>Nutrição Subversiva: alimentação e saúde infantil</i>	livro-reportagem	2015
<i>Alimentos ultraprocessados: a droga liberada</i>	Portal Multimídia	2016
<i>Antes que vire lixo</i>	Documentário	2016
<i>O slow food ante à cultura alimentar destrutiva</i>	Portal Multimídia	2017
<i>Caminhos para o desapego: o movimento freeganista e a prática do consumo consciente</i>	Documentário	2017
<i>Por dentro do prato</i>	Portal Multimídia	2018
<i>O problema é seu – alimentação e escolhas alimentares</i>	Documentário	2019

Por fim, temos 2 (dois) trabalhos que discutiram questões de corpo, beleza e estética que se relacionam com a alimentação, embora sejam mais cotidianamente cobertos pelas editorias de Saúde e de Comportamento. São eles:

Nome do trabalho	Gênero	Ano
Por um Manequim	Documentário	2013
<i>A vida é mais fácil para quem é magra</i>	livro-reportagem	2017

Dentro da superexposição midiática da alimentação contemporânea, que oscila entre as questões de fome, insegurança alimentar patentes em todo mundo e a abundância de redes sociais como Instagram, que trazem exageros e consumo exacerbado em várias esferas, acreditamos que as questões decorrentes da opressão estética pela magreza estão diretamente relacionadas ao sistema cultural da alimentação e, portanto, às pautas jornalísticas dentro desta temática.

## **5. CONSIDERAÇÕES ANALÍTICAS INICIAIS SOBRE A PESQUISA**

Considerando estes dados preliminares, já podemos começar a desenhar algumas questões sobre a produção realizada pelos graduandos em jornalismo nos TCCs analisados. Lembrando aqui que estão sendo realizadas entrevistas com egressos e professores orientadores, a fim de entendermos aquilo que motivou esse tipo de produção e quais os resultados observados por autores e orientadores.

A primeira questão observada é a preferência destacada dos alunos pela temática da culinária e da gastronomia, explorada especialmente na combinação do formato de indicar onde comer, a história e a cultura dos pratos e publicação de receitas. Vários tccs usaram, inclusive a palavra guia na descrição do formato. Este modo de fazer cultura/acontecimento atua como agenda cultural e, além disso, encontra grande reverberação nas redes sociais, onde conteúdos de alimentação destacam-se em inúmeras frentes: no universo fitness, no universo da gastronomia como técnica e em redes sociais que, inclusive, nasceram e se expandiram na perspectiva dos públicos fotografarem e compartilharem aquilo que comem, em maior proporção, e aquilo que cozinham, em menor proporção – caso do Instagram.

Há que se considerar tais escolhas como esperadas dentro de uma escola de jornalismo tradicional, que destaca no ensino e na prática a função da reportagem e do serviço jornalístico, como a Cásper Líbero. Além disto, é praxe na instituição que os graduandos se coloquem no mercado de trabalho, inclusive em posições de estágio nas redações tradicionais da área cultural, desde os primeiros anos de curso. Assim, ao final, a escolha pela produção do TCC muitas vezes reflete tal realidade.

Há ainda a mimese dos modos tradicionais de produção que, se por um lado é necessária e presta serviço aos públicos, precisa ser inovada e revista para atender as complexidades do contemporâneo. Por exemplo, problematizando a elitização da produção, que acaba por privilegiar os centros urbanos das grandes cidades, assim como populações economicamente favorecidas, e destacando grandes viagens e acesso a produtos caros e sofisticados. Tais práticas remetem à “erudição” do jornalismo cultural e não contemplam a diversidade almejada e fundamental para nosso mundo atual.

Outra consideração já materializada é o interesse que aumentou nos últimos cinco anos de pesquisa sobre temas relacionados à nutrição e às escolhas alimentares, pontuando ambas como relacionadas ao cenário de mudanças climáticas e de fome ainda presente no mundo globalizado e com excesso de produção de alimentos. A questão parece mostrar e nos dedicaremos a investigá-la a fundo, o direcionamento justamente que foi colocado no parágrafo anterior: podemos estar diante de um aprofundamento na temática, que começa a superar apenas o formato guia.

A análise deste ponto é, sem qualquer dúvida, a mais importante na pesquisa proposta, pois acreditamos como hipótese de trabalho, que é este o direcionamento principal que deve ser adotado nesta temática e que norteará importantes avanços do jornalismo no debate público. E que pode, ainda ser o principal tópico constituinte do almejado Manual de Boas Práticas jornalísticas na temática alimentação, contribuindo assim para a definição da área na práxis cotidiana.

Por fim, observamos pequena, mas existente, incidência de temáticas de discussão dos efeitos da alimentação no corpo e na estética das pessoas, especialmente das mulheres. Assim temos um caminho para aumentar a discussão complexa, que é o dilema já conhecido, mas ainda não transformado, da prática jornalística como atuante no processo de disseminação de pressões estéticas por meio de corpos perfeitos e de magreza, questões relacionadas em grande parte à alimentação.

Se a problemática costuma aparecer nas temáticas de moda e beleza dentro do jornalismo, é muito importante que seja também relacionada à discussão sobre práticas alimentares, tanto gastronômicas quanto culinárias,

pois se relaciona inclusive a questões econômicas. Um exemplo da questão é a cobertura de fatos jornalísticos da produção de quinoa, no Peru, e de abacate, em todo mundo, que foram pressionadas a aumentar, com prejuízo de produtores originários e de ecossistemas, para suprir a demanda por alimentos que ajudam em regimes e dietas da moda. Tais exemplos certamente serão mais explorados em futuros artigos e produtos decorrentes da pesquisa, pois abarcam muito da complexidade que defendemos e julgamos fundamental para a discussão.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BALLERINI, Francesco. **Jornalismo Cultural no Século XXI**. São Paulo: Summus Editorial, 2015 (ebook Kindle).

DEBORD, Guy. **Sociedade do Espetáculo**. Rio de Janeiro, Editora Contraponto: 1997.

DEJAVITE, Fábila. **Infotimento: informação + entretenimento no jornalismo**. São Paulo, Editora Paulinas: 2006.

FISCHLER, Claude. **L'Homnivore**. Paris: Odile Jacob Poches: 2001.

HIME, Gisely. **Construindo a Profissão de Jornalista: Cásper Líbero e a Criação da Primeira Escola de Jornalismo do Brasil**. São Paulo, Portcom-Intercom. In: <http://www.portcom.intercom.org.br/pdfs/125406421967807345272755170441800930965.pdf>. Acesso em 8 de outubro de 2020.

JOHNSON, Steven. **O poder inovador da diversão: Como o prazer e o entretenimento mudaram o mundo**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2016.

LIPOVETSKY, Gilles. **A Felicidade Paradoxal – ensaio sobre a sociedade do hiperconsumo**. São Paulo: Cia das Letras, 2006.

MEDITSCH, Eduardo. **A filosofia de Paulo Freire e as práticas cognitivas no jornalismo**. Biblioteca Online de Ciências da Comunicação. SOPCOM, Lisboa. In: <http://www.bocc.ubi.pt/pag/meditsch-eduardo-filosofia-paulo-freire.pdf>. Acesso em 9 de outubro de 2020.

MELLO, José Marques de. **Gêneros Jornalísticos no Brasil**. São Paulo, Editora Metodista: 2013 (ebook Kindle).

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA. **Diretrizes Nacionais para o curso de Jornalismo**. Brasília, 2013.  
In: [http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/documento\\_final\\_cursos\\_jornalismo.pdf](http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/documento_final_cursos_jornalismo.pdf). Acesso em 8 de outubro de 2020.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

SCHOENHERR, Rafael. **Considerações sobre validade de produtos de tcc em Jornalismo**. *Revista Brasileira De Ensino De Jornalismo*, 1(8): 2018. In: <http://rebej.abejor.org.br/index.php/rebej/article/view/258>. Acesso em 8 de outubro de 2020.