

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Disciplina: Ecologia Nutricional

Ano/Semestre: 2017/1

Carga horária total: 45hs Carga horária teórica: Carga horária prática:

Créditos: 3

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 107494

Requisitos de matrícula: Não há

Professor: Dra. Denise Dumoncel Righetto Ziegler

EMENTA

Conceito holístico e visão sistêmica da Nutrição, os efeitos desta sobre a saúde, meio ambiente, sociedade e economia. Componentes da cadeia alimentar: produção, colheita, preservação, armazenamento, transporte, processamento, embalagem, comércio, distribuição, preparação, composição e consumo de alimentos, bem como a eliminação de resíduos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Nutrição e Evolução;
- O Processo da Nutrição e a Alimentação Ocidental;
- Hábitos Alimentares;
- Alimentação no Mediterrâneo e na Ásia;
- Influência da dieta Vegetariana;
- Agricultura e a Civilização;
- Cadeia de Suprimentos;
- Produção Sistêmica de Alimentos e Sustentabilidade;
- Industrialização e Sistema Global de Produção de Alimentos;
- Suficiência de Alimentos e Necessidades Nutricionais;
- Inovação na Produção de Alimentos;
- Cidadão ou Consumidor;
- Movimentos Culturais e Alimentação: Slow Food; Local Food.
- Cidadão ou Consumidor;

- Movimentos Culturais e Alimentação: Slow Food; Local Food.

AVALIAÇÃO

Prova escrita e apresentação de trabalhos em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LEITZMANN, C. Nutrition ecology: the contribution of vegetarian diets. **American Journal of Clinical Nutrition**, Bethesda, v. 78, n. 3, p. 657-659, Sept. 2003.

NESTLE, M. **What to eat**. New York: North Point, 2007.

POLLAN, M. **Food rules**: an eater's manual. New York: Penguin, 2009.

POLLAN, M. **In defense of food**: an eater's manifesto. New York: Penguin, 2009.

POLLAN, M. **The omnivore's dilemma**: a natural history of four meals. New York: Penguin, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDREWS, G. **The slow food story**: politics and pleasure. Montreal: McGill-Queen's University, 2008.

LANG, T.; BARLING, D.; CARAHER, M. **Food policy**: integrating health, environment and society. Oxford: Oxford University, 2009.

MARTENSON, C. **The crash course**: the unsustainable future of our economy, energy, and environment. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc., 2011.

NESTLE, M. **Safe food**: the politics of food safety, updated and expanded (california studies in food and culture). 2nd ed. Berkeley: University of California, 2010.

PETRINI, C.; MCCUAIG, W.; WATERS, A. **Slow food**: the case for taste (arts and traditions of the table: perspectives on culinary history). New York: Columbia University, 2004.

PETRINI, C.; WATERS, A. **Slow food nation**: why our food should be good, clean, and fair. New York: Rizzoli Ex Libris, 2007.

PLANCK, N. **Real food**: what to eat and why. London: Bloomsbury, 2007.

WEBER, K. Food, Inc.: **A participant guide**: how industrial food is making us sicker, fatter, and poorer; and what you can do about it: a participant guide. New York: PublicAffairs, 2009.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Disciplina: Nutrição e Metabolismo Humano

Ano/Semestre: 2017/1

Carga horária total: 45hs

Créditos: 3

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 107496

Requisitos de matrícula: Não há

Professor: Profa. Dra. Juliana de Castilhos

Profa. Dra. Rochele Cassanta Rossi

EMENTA

Conceitos de alimentos, alimentação e nutrição. Macro e micronutrientes: propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade e metabolismo. Valor nutricional dos alimentos. Necessidades e recomendações nutricionais humanas. Alimentos funcionais, prebióticos e probióticos: classificação e caracterização, novas fontes de alimentos funcionais, benefícios e toxicidade. Estudo do funcionamento dos mecanismos de absorção, digestão e utilização dos nutrientes pelo organismo humano.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Química dos constituintes de alimentos - Macro e Micronutrientes / Função das Enzimas

Metabolismo Humano - Bioenergética e Vias Metabólicas de Oxidação de compostos carbonados

Alimentos Funcionais e Influência dos Probióticos e Prebióticos no metabolismo humano.

Metabolismo dos xenobióticos – compostos bioativos

Apresentação de seminários

Microbiota intestinal e sua relação com a saúde

Aspectos Neuroendócrinos e Neuroquímicos do Comportamento Alimentar

Determinantes fisiológicos do apetite e da saciedade

OBJETIVOS

Proporcionar uma visão ampla de alimentação, considerando os aspectos nutricionais do alimento e a sua relação com a saúde.

METODOLOGIA

Aulas expositivas e seminários.

AVALIAÇÃO

- apresentação do seminário: 6,0 pontos
- participação em aula: 4,0

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2009.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2006.

LIEBERMAN, M.; MARKS, A. D. **Marks' basic medical biochemistry: a clinical approach**. 3rd ed. Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins, 2009.

WILDMAN, R. E. C. (Ed.). **Handbook of nutraceuticals and functional foods**. Flórida: RCR, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DOUGLAS, E. **Fisiologia aplicada à nutrição**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2006.

GIBNEY, M. J.; VORSTER, H. H.; KOK, F. J. **Introdução à nutrição humana**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2010.

SMITH, J. L.; GROFF, J. L.; GROPPER, S. S.; COHEN, M. **Nutrição Avançada e Metabolismo Humano**. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

WATSON, R. R.; PREEDY, V. R. (Ed.). **Bioactive foods in promoting health: fruits and vegetables**. San Diego: Academic, 2010.

WATSON, R.; PREEDY, V. R. (Ed.). **Bioactive foods in promoting health: probiotics and prebiotics**. San Diego: Academic, 2010.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Disciplina: Ciência de Alimentos

Ano/Semestre: 2017/1

Carga horária total: 45hs

Créditos: 3

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 107497

Requisitos de matrícula: Nenhum

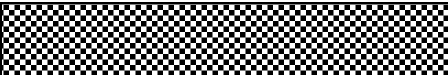
Professor: Profa. Dra. Renata Ramos

EMENTA

Conhecimentos bioquímicos sobre os constituintes dos alimentos e sua funcionalidade durante o processamento ou produção, além das principais alterações provenientes da manipulação. Conceitos sobre alimentos especiais e alimentos com substâncias bioativas. Avaliação das modificações na composição e nas características dos alimentos, decorrentes de sua manipulação. Soluções para manter e para melhorar propriedades nutricionais e propriedades funcionais dos alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

PLANO DE ENSINO			
Data	Prof. Responsável	Tema da aula e/ou Conhecimentos e/ou Atividades de ensino e de avaliação e/ou Recursos e/ou Leituras	
26/05	Renata Ramos	Bioquímica de Alimentos	Fisiologia Vegetal
02/06	Renata Ramos	Proteínas em alimentos	Trabalho A- (2,0) <u>Aula Prática</u> <i>Dosagem de Proteínas - Relatório 1</i>
09/06	Renata Ramos	Lipídios em alimentos	<u>Aula Prática</u> <i>Análise de Gordura Total e Ácidos Graxos- Relatório2</i>
16/06/17 Entrega dos Relatórios 1 e 2			

16/06	Renata Ramos	Carboidratos	Trabalho 2 (2,0)
23/06	Renata Ramos	Moléculas Bioativas	Paper Discussion
			<u>Aula Prática</u> <i>Análise de Polifenóis em Alimentos</i> Relatório 3
30/06	Renata Ramos	Enzimas em alimentos	English Paper (2,0) Scientific Review
07/07	Renata Ramos	<u>Aula Prática</u> <i>Atividade de Enzimas em Alimentos</i> Relatório 4	Food Trends
14/07/17 Entrega dos Relatórios 1 e 2			
14/07	Renata Ramos	Food Science Seminar (4,0)	

AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através dos seguintes instrumentos principais:

- Os Relatórios serão baseados nos resultados das respectivas aulas práticas.
- *English Paper* será um trabalho que perguntará sobre um grupo de artigos, que serão disponibilizados no primeiro dia de aula.

ATIVIDADES	PESO
Trabalho A + Relatorio 1 e 2	2,0
Trabalho B + Relatorio 3 e 4	2,0
English Paper	2,0
Food Science Seminar	3,0
TOTAL	10,0

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARHAM, P. **The science of cooking**. Berlin: Springer, 2001.

BELITZ, H. D.; GROSCH, W. **Química de los alimentos**. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 1997.

CAMPBELL-PLATT, G. **Food science and technology**. Chichester: Wiley-Blackwell, 2009.

FENEMA, O. R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

HIGHWIRE. Disponível em: < www.highwire.org >. Acesso em: 26 jun. 2017.

PORTAL de Periódicos CAPES/MEC. Disponível em: < www.capesperiodicos.gov.br>. Acesso em: 26 jun. 2017.

SciELO: Scientific Electronic Library Online. Disponível em: < www.scielo.com.br>. Acesso em: 26 jun. 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. [S.l.], 1992_. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/journal/09639969>>. Acesso em: 14 maio 2011.

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. Oxford, 2000_. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/journal/14668564>>. Acesso em: 14 maio 2011.

JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY. Westport, 1977_. Disponível em: <[http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/\(ISSN\)1745-4514/homepage/ProductInformation.html](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1745-4514/homepage/ProductInformation.html)>. Acesso em: 14 maio 2011.

JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. San Diego, 1987_. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/journal/08891575>>. Acesso em: 14 maio 2011.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION. Westport, 1977_. Disponível em: <<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpp.2011.35.issue-1/issuetoc>>. Acesso em: 14 maio 2011.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE. Chicago, 1961_. Disponível em: <[http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/\(ISSN\)1750-3841](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1750-3841)>. Acesso em: 14 maio 2011.

McGEE, A. **On food and cooking**: the science and lore of the kitchen. New York: Scribner, 2004.

MURANO, P. **Understanding food science and technology**. Palos Verdes: Brooks Cole, 2002.

NIELSEN, S. S. **Food analysis**. 4th ed. New York: Springer, 2010.

TUDGE, C. **Os alimentos do futuro**. São Paulo: Publifolha, 2002.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Disciplina: Inovação em Processamento de Alimentos

Ano/Semestre: 2017/1

Carga horária total: 30hs Carga horária teórica: Carga horária prática:

Créditos: 2

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 107502

Requisitos de matrícula: Não há

Professor: Profa. Dra. Daiana de Souza

Profa. MS. Isabel Kasper Machado

EMENTA

Agentes responsáveis pela deterioração de alimentos. Princípios dos processos tradicionais de preservação de alimentos. Limitações dos métodos tradicionais. Características, aplicações, vantagens e desvantagens do uso das seguintes tecnologias para o processamento de alimentos: Tecnologia de membranas, Aquecimento Ôhmico, Campo elétrico pulsado, Luz pulsante, Ultrassom, Irradiação, Microondas, alta pressão hidrostática, Radiofrequência, Processamento mínimo de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Conceitos de Inovação;
- Inovação na Indústria de Alimentos;
- Causas das alterações dos alimentos;
- Tecnologias tradicionais para o processamento de alimentos;
- Limitações dos métodos tradicionais;
- Tecnologia de Membranas, Processamento com alta pressão hidrostática, Campos elétricos pulsados, Aquecimento Ôhmico;
- Micro-ondas, Luz pulsada, Irradiação, Ultrassom, Ozonização e Extração com fluidos supercríticos;
- Avanços na Tecnologia de Embalagens: Embalagens Ativas e Inteligentes;
- Cozinha note by note;
- Cocção a vácuo x Cocção a frio;

- Desidratação por liofilização x convencional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANADAO, P. **Ciência e tecnologia de membranas**. São Paulo: Artliber, 2010.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

SUN, D. W. **Emerging technologies for food processing**. San Diego: Elsevier Academic, 2005.

ZHANG, H. Q. et al. **Nonthermal processing technologies for food**. Chichester: Wiley-Blackwell, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAKER, R. **Membrane technology and applications**. 2nd ed. Chichester: John Wiley & Sons, 2004.

CUI, Z. F.; MURALIDHARA, H. S. **Membrane technology: a practical guide to membrane technology and applications in food and bioprocessing**. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2010.

HAN, J. H. **Packaging for nonthermal processing of food**. Oxford: Wiley-Blackwell, 2007.

TEWARI, G.; JUNEJA, V. **Advances in thermal and non-thermal food preservation**. Oxford: Wiley-Blackwell, 2007.

TOLEDO, R. T. **Fundamentals of food processing engineering**. 3rd ed. New York: LLC, 2007.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Disciplina: Seminário II – Sociedade de Consumo

Ano/Semestre: 2017/1

Carga horária total: 30hs

Créditos: 2

Área temática: Design Estratégico

Código da disciplina: 97158

Requisitos de matrícula: Não há

Professor: Prof. Dr. Filipe Campelo Xavier da Costa

EMENTA

A sociedade de consumo e seus efeitos sobre a formação do consumidor. Análise dos estudos referentes à cultura do consumo, bem como suas relações com a construção de estratégias de design.

OBJETIVOS

Discutir a formação da sociedade de consumo e seus impactos sobre o indivíduo consumidor. Refletir sobre a relação entre culturas de consumo e a construção de estratégias de design.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Pós-Modernidade e Sociedade de Consumo
- Cultura de Consumo
- Papel dos bens
- Teoria da Cultura do Consumidor
- Subculturas e tribos de consumo

Aula	Data	Tema	Leituras	Seminários
1	22/3	Apresentação da disciplina Sociedade de Consumo	Barbosa - Sociedade de Consumo (Livro inteiro)	

2	29/3	Pós-modernidade e Hipermodernidade	Lipotvetsky (p.49-103) Bauman, 2008 (p.70-106)	
3	5/4	Teoria da Classe Ociosa e Distinção	Holt (1998)	Castilhos e Rossi (p.49-74) Barcelos (2014)
4	10/5	O papel dos bens	Douglas e Isherwood (p.7-18, 51-62,101-118) Miller (2007)	Fournier (1998)
5	17/5	Consumo e Cultura	McCracken (p.21-52, p.99-120)	Almeida e Rocha (2008) Cupolillo et al (2013)
6	24/5	Teoria da Cultura do Consumidor (CCT)	Arnould & Thopmson (2005)	Zanette et al. (2013) Fonseca (2011)
7	31/5	Projetos de identidade do consumidor	Castilhos (2015)	Arsel & Thompson (2011)
8	7/6	Comunidades e Tribos de consumo	Schouten & McAlexander (1995)	Cova & Cova (2001) Silveira (2011)
9	14/6	Consumo e colaboração	Belk (2010)	Bardhi & Eckhardt (2012)
10	21/6	Seminário Final de Avaliação	Construção de quadro conceitual colaborativo (em grupos)	

BIBLIOGRAFIA

ALMEIDA, Victor; ROCHA, Angela. Efeito pátina: a inserção de signos conotativos da passagem do tempo nos bens de consumo. **Comunicação, Mídia e Consumo**, [S.l.], v. 5, n.13, p.97-120, jul. 2008.

ARNOULD, Eric J.; THOMPSON, Craig J. Consumer culture theory: twenty years of research. **Journal of Consumer Research**, [S.l.], v.31, p.868-882, Mar. 2005

ARSEL, Zeynep; THOMPSON, Craig. Demythologizing consumption practices: how consumers protect their field-dependent identity investments from devaluing marketplace myths. **Journal of Consumer Research**, [S.l.], v. 37, n. 5, p. 791-806, Feb. 2011.

BARBOSA, Livia. **Sociedade de consumo**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

BARCELOS, Renato Hubner. Gosto não se discute? uma problematização teórica sobre o gosto estético do consumidor. In: ENCONTRO NACIONAL DOS ESTUDOS De CONSUMO, 7., 2014, Rio de Janeiro. **Anais eletrônicos...** Rio de Janeiro: 2014. Disponível em: <http://www.estudosdoconsumo.com.br/artigosdoenec/ENEC2014-GT03-Barcelos_Gosto_nao_se_discute_Uma_problematizacao_teorica_sobre_o_gosto_estetico_do_consumidor.pdf>. Acesso em: 30 jun. 2015.

BARDHI, Fleura; ECKHARDT, Giana. Access-based consumption: the case of car sharing. **Journal of Consumer Research**, [S.l.], v. 39, n. 4, p. 881-898, Dec. 2012.

BAUMAN, Zygmunt. **Vida para consumo**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

BELK, Russel W. Sharing. **Journal of Consumer Research**, [S.l.], v. 36, 2010.

CASTILHOS, Rodrigo Bisognin. **Produzindo lugar, reproduzindo espaço**: uma análise das dinâmicas de mercado no campo da moradia. 2015. 358 f. Tese (Doutorado em Administração) - Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, 2015.

CASTILHOS, Rodrigo; ROSSI, Carlos Alberto. Subindo o morro: consumo, posição social e distinção entre famílias de classes populares. In: ROCHA, Angela; SILVA, Jorge Ferreira (Org.). **Consumo na base da pirâmide**: estudos brasileiros. Rio De Janeiro: Mauad, 2009.

COVA, Bernard; COVA, Veronique. Tribal aspects of postmodern consumption research: the case of French in-line roller skaters. **Journal of Consumer Behavior**, [S.l.], v.1, n. 1, p. 67-76, 2001.

CUPOLILLO, Mariana; CASOTTI, Leticia; CAMPOS, Roberta. Estudos de consumo: um convite para a riqueza e para a simplicidade da pesquisa de rituais brasileiros. **Revista ADM. MADE.**, [S.l.], v. 17, n. 3, p. p.27-46, set./dez. 2013.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2006.

FONSECA, Marcelo J. **Globalização e comida**: uma análise microssociológica da relação global/local na alimentação. 2011. 285 f. Tese (Doutorado em Administração) - Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, 2011.

FOURNIER, Susan. Consumer and their brands; developing relationship theory in consumer research. **Journal of Consumer Research**, [S.l.], v.24, n. 4, p.343-373, Mar. 1998

McCRACKEN, Grant. **Cultura e consumo**. Rio de Janeiro: Mauad, 2003.

MILLER, Daniel. Consumo como cultura material. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 13, n. 28, p. 33-63, 2007.

SCHOUTEN, J.; McALEXANDER, J. Subcultures of consumption: an ethnography of the new bikers. **Journal of Consumer Research**, [S.l.], v.22, n. 1, p.43-61, June 1995

SILVEIRA, Isabel da Costa. **A luta por uma identidade**: uma etnografia sobre a subcultura de consumo de MMA. 2011. 73 f. Dissertação (Mestrado em Administração Pública) – Escola Brasileira de Administração Pública e de Empresas, Rio de Janeiro, 2011.

ZANETTE, Maria Carolina; LOURENÇO Carlos; BRITO, Eliane. O peso do varejo, o peso no varejo e a identidade: uma análise de consumidoras plus size. **RAE-Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 53, n. 6, p. 539-550, nov./dez. 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

APPADURAI, Arjun. Mercadorias e a política de valor. In: APPADURAI, A. (Org.). **A vida social das coisas**: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Niteroi: Ed. UFF, 2008. p.15-88.

BARBOSA, Livia. **Sociedade de consumo**. Sao Paulo: Zahar, 2004.

BAUDRILLARD, Jean. **A sociedade de consumo**. Lisboa: Ed. 70, 2007.

BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

BELK, Russel W. Studies in the new consumer behavior. In.: MILLER, Daniel (Ed.). **Acknowledging consumption**. London: Routledge, 1995.

CAMPBELL, Colin. **A ética romântica e o espírito do consumismo moderno**. Rio de Janeiro: Rocco, 2001.

CAMPBELL, Colin. Consumo, logo sei que existo: as bases metafísicas do consumo moderno. In: BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Colin (Org.). **Cultura, consumo e identidade**. Rio de Janeiro: FGV, 2006. p. 47-64.

COVA, Bernard; CARU, Antonella (Org.). **Consuming experience**. London: Routledge, 2007.

FALK, Pasi; CAMPBELL, Colin. **The shopping experience**. Thousand Oaks: Sage Publications, 1997.

FEATHERSTONE, Mike. **Cultura de consumo e pós-modernismo**. São Paulo: Studio Nobel, 1995.

FONTENELLE, Isleide Arruda. Construção e desconstrução de fronteiras e identidades organizacionais: história e desafios do McDonald´s. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 47, n.1, p.60-70, 2007.

HOLT, Douglas. Does cultural capital structure american consumption? **Journal of Consumer Research**, [S.l.], v. 25, n. 1, p.1-25, 1998.

LIPOVETSKY, Gilles. **Os tempos hipermodernos**. São Paulo: Barcarolla, 2004.

MAFFESOLI, Michel. **O tempo das tribos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2002.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosaq Naify, 2003

MIGUELES, Carmen (Org.). **Antropologia do consumo**: casos brasileiros. Rio de Janeiro: FGV, 2007.

MILLER, Daniel. Consumption as the vanguard of the History. In.: MILLER, Daniel (Ed.). **Acknowledging consumption**. London: Routledge, 1995.

ROCHA, Ângela; ROCHA, Everardo. Paradigma interpretativo nos estudos de consumo: retrospectiva, reflexões e uma agenda de pesquisas para o Brasil. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 47, n.1, p.71-80, 2007.

ROCHA, Angela; SILVA, Jorge Ferreira (Org.). **Consumo na base da pirâmide: estudos brasileiros**. Rio de Janeiro: Mauad, 2009.

THOMPSON, Craig; ARSEL, Zeynep. The Starbucks brandscape and consumers' (anticorporate) experiences of glocalization. **Journal of Consumer Research**, [S.l.], v. 31, n. 3, p. 791-806, Dec. 2004.

TURKLE, Sherry. **Alone together**. [S.l.]: Basic Books, 2011.

VEBLEN, Thorstein. **A teoria da classe ociosa: um estudo econômico das instituições**. São Paulo: Abril Cultural, 1983.

VOLPI, Alexandre. **A história de consumo no Brasil: do mercantilismo à era do foco no cliente**. São Paulo: Campus, 2007.

AVALIAÇÃO

O processo de avaliação é composto por três elementos: participação nas discussões a partir das leituras exigidas, identificação dos conceitos centrais dos textos discutidos (mapa conceitual) e o desenvolvimento de artigo. Cada aluno deve construir um artigo em formato acadêmico que discuta um ou mais dos tópicos da disciplina a partir de uma reflexão teórica. Recomenda-se que seja buscada a relação entre os temas da disciplina e o projeto de pesquisa que pretende desenvolver ao longo do mestrado, **podendo** envolver coleta e análise de dados empíricos em sua composição. O artigo deverá ter de 10 a 12 páginas, com fonte Times New Roman 12 e espaçamento simples. Sua entrega deverá ser realizada até o dia **21 de julho** em uma cópia impressa e deve ser feita na Secretaria do Mestrado de forma protocolada.

A frequência mínima para a aprovação é de 80% (8 de 10 encontros).