

**Comensalidade na produção científica de uma instituição de ensino superior brasileira:
perspectivas de estudo**

**Commensality in the scientific production of a Brazilian higher education institution:
study perspectives**

**Comensalidad en la producción científica de una institución de educación superior
brasileña: perspectivas de estudio**

Renan Pedroso Teixeira¹
Giulia Medina Moya Abreu²
Sênia Bastos³
Rafael Cunha Ferro⁴

Resumo: Considerada uma forma de confirmar e delimitar a hospitalidade, a comensalidade é comumente associada à partilha do alimento que propicia sociabilização, enquanto sua prática assume significados sociais, culturais e simbólicos. A pesquisa tem como objetivo identificar as perspectivas do conhecimento sobre comensalidade das teses de doutorado e dissertações de mestrado de uma Instituição de Ensino Superior brasileira. Para tanto, apoiou-se em revisão narrativa da literatura de natureza qualitativa. De um conjunto de 341 documentos relativos ao período 2004 a 2023, foram analisadas 28 dissertações de mestrado e 2 teses de doutorado defendidas no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi. Como resultados aponta-se a flexibilização dos conceitos de convivialidade e sociabilidade associados à comensalidade e à hospitalidade. Por sua vez, os padrões identificados resultaram na formulação de oito perspectivas da comensalidade, sendo elas: doméstica, comercial, pública, religiosa, celebrativa, da imigração, da cultura alimentar e da comunicação digital.

Palavras-chave: Hospitalidade, comensalidade, perspectivas de estudo, instituição de ensino superior.

Abstract: Considered a way to affirm and define hospitality, commensality is commonly associated with the sharing of food, which promotes socialization and embodies social, cultural, and symbolic meanings. This research aims to identify perspectives on commensality knowledge presented in doctoral theses and master's dissertations from a Brazilian higher education institution. For this purpose, a qualitative narrative literature review was conducted. From a collection of 341 documents spanning from 2004 to 2023, an analysis was conducted on 28 master's dissertations and 2 doctoral theses, all produced by the Graduate Program in Hospitality at Anhembi Morumbi University. The findings suggest a broadening of the concepts of conviviality and sociability associated with commensality and

¹ Universidade Anhembi Morumbi – UAM. E-mail: trenanteixeira@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2837-2178>

² Universidade Anhembi Morumbi – UAM. E-mail: giulia.medina@hotmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-3293-5660>

³ Universidade Anhembi Morumbi – UAM. E-mail: seniastastos@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9978-1836>

⁴ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ / Universidade Anhembi Morumbi – UAM. E-mail: rafacferro@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9063-8395>

hospitality. Moreover, the identified patterns led to the formulation of eight perspectives on commensality: domestic, commercial, public, religious, celebratory, migration, food culture, and digital communication.

Keywords: Hospitality, commensality, study perspectives, higher education institution.

Resumen: Considerada una forma de confirmar y definir la hospitalidad, la comensalidad se asocia comúnmente con el acto de compartir alimentos que promueve la socialización, asumiendo significados sociales, culturales y simbólicos. Esta investigación tiene como objetivo identificar las perspectivas sobre el conocimiento de la comensalidad en tesis de doctorado y disertaciones de maestría de una institución de educación superior brasileña. Para ello, se basó en una revisión narrativa de la literatura de carácter cualitativo. De un conjunto de 341 documentos correspondientes al período de 2004 a 2023, se analizaron 28 disertaciones de maestría y 2 tesis de doctorado producidas por el Programa de Posgrado en Hospitalidad de la Universidad Anhembi Morumbi. Los resultados sugieren una flexibilización de los conceptos de convivialidad y sociabilidad asociados con la comensalidad y la hospitalidad. Asimismo, los patrones identificados permitieron formular ocho perspectivas sobre la comensalidad: doméstica, comercial, pública, religiosa, celebrativo, de la inmigración, de la cultura alimentaria y de la comunicación digital.

Palabras clave: Hospitalidad, comensalidad, perspectivas de estudio, institución de educación superior.

1 Introdução

Alimentar-se na companhia de outras pessoas, construir laços e partilhar de momentos é uma forma de conceituar a comensalidade (Fischler, 2011). Dividir o alimento, tão necessário para saciar necessidades fisiológicas, com outras pessoas é ato que assume significados sociais, culturais e simbólicos, que constituem a comensalidade, indo além da singela ingestão de nutrientes ou calorias, gerenciando e construindo os laços sociais dos comensais (Boutaud, 2011).

Considerada uma dimensão da hospitalidade, a comensalidade é diretamente associada com a criação de laços sociais, manutenção de aspectos culturais e validação de grupos sociais (Gimenes-Minasse, 2023), sendo prática intrínseca à humanidade (Boff, 2006) e uma forma recorrente de integração do hóspede ao universo do seu anfitrião (Boudou, 2017).

Por sua vez, a hospitalidade corresponde às dinâmicas sociais entre anfitriões e hóspedes, encarada com uma das formas mais fundamentais de sociabilização humana (Grassi, [2000] 2011). As dinâmicas sociais que ocorrem durante a hospitalidade compreendem desde rituais de oferta, seja de estadia, alimento ou até mesmo presentes, a rituais de transgressão, que facilitam a entrada do hóspede no universo do anfitrião (Selwyn, 2004), afastando qualquer possibilidade de hostilidade (Pitt-Rivers, [1977] 2012).

O campo da hospitalidade é crucial para o estudo dos comportamentos humanos, tanto do ponto de vista macro de grandes sociedades, quanto no micro e na individualidade de cada

peessoa, estudando paradigmas sociais de migração, acolhimento, recepção, relações humanas, socialização, sociabilização, turismo, eventos, serviços e qualidade (Universidade Anhembi Morumbi, 2024).

A comensalidade desempenha função essencial na criação e manutenção dos laços sociais. Por isso é necessário e fundamental investigar como a produção acadêmica sobre o tema vem sendo realizada, uma vez que ela constitui a fundamentação teórica usada para compreender a comensalidade vivenciada no dia a dia.

O artigo tem como objetivo identificar as perspectivas do conhecimento sobre comensalidade nas teses de doutorado e dissertações de mestrado de uma Instituição de Ensino Superior brasileira. Para tanto, a IES escolhida foi a Universidade Anhembi Morumbi (UAM) que tem um PGG em Hospitalidade desde 2002, cuja produção de dissertações e teses abordam temas como a comensalidade como uma dimensão da hospitalidade, sendo o primeiro programa de pós-graduação nacional a especializar seu estudo nessa área de pesquisa e segue contribuindo com 322 dissertações de mestrado e 18 teses de doutorado correspondente ao período de 2002 a 2023, sendo que as defesas das dissertações de mestrado tiveram início em 2004, enquanto a das teses de doutorado ocorreram a partir de 2019.

Diante do crescente interesse e do aumento dos debates e pesquisas sobre hospitalidade, a investigação da comensalidade como uma de suas dimensões torna-se cada vez mais relevante. Para cumprir com o objetivo da pesquisa, realizou-se uma investigação de natureza qualitativa em que se adotou como procedimento metodológico a revisão narrativa da literatura (Rother, 2012), já para análise dos dados, optou-se por análise temática

Foram identificadas oito perspectivas da comensalidade, sendo elas: cultura alimentar, cotidiana, econômica, religiosa, imigração, celebrativa, social e comunicação. Por meio da análise, evidenciou-se que a comensalidade recai sobre diferentes faixas etárias e contextos, seja no espaço público ou doméstico.

A seguir, discorre-se sobre o referencial teórico que embasou a pesquisa, seguido do item metodológico da pesquisa, da apresentação dos resultados pela caracterização geral da produção do PPG e pelo apresentar das perspectivas elaboradas pela pesquisa, finalizado pela discussão e síntese dos resultados e pela conclusão do artigo.

2 Referencial teórico

Considerada uma das formas essenciais de socialização, a hospitalidade é percebida ao adentrar um território até então desconhecido, como se fossem dois mundos separados por uma “soleira” que aguarda a transgressão (Derrida, 2001; Grassi, [2000] 2011). Por seu intermédio laços sociais são criados, mantidos e trocas se desenrolam entre ambas as partes, a que recebe (hóspede) e a que oferece (anfitrião). Tais transações se revestem tanto de valor simbólico-cultural, quanto de valor material, possibilitando o estabelecimento de vínculos sociais (Selwyn, 2004).

Camargo (2004) afirma que a hospitalidade acontece quando uma pessoa recebe o status de anfitrião e a outra adquire o status de hóspede. De acordo com Pitt-Rivers ([1977] 2012), cabe ao anfitrião honrar as necessidades do hóspede, tais como alimentação, hospedagem e proteção.

A transgressão ao espaço alheio é facilitada por meio da hospitalidade, comumente associada aos costumes e tradições. Capaz de alterar o status do indivíduo, que deixa de ser um estranho e passa a ser um hóspede daquele grupo ou comunidade, momento em que ele passa a desfrutar de recepção, alimentação, acomodação, segurança e entretenimento até sua partida, onde o status recebido anteriormente deixará de valer, visto que o hóspede voltará a ser um estrangeiro (Sheringham; Pheroza, 2007).

Selwyn (2004) afirma que momentos ritualísticos, de oferta e de transgressão, são fortemente submetidos à cultura das pessoas daquela relação, porque ela pautará as regras, os códigos de conduta e a ética a ser seguida durante o período de permanência do hóspede até o momento desse status ser revogado.

Conforme advoga Telfer (2004), ser hospitaleiro está intrinsecamente ligado à preocupação em proporcionar prazer e conforto ao hóspede, visando garantir o seu bem-estar. Para isso, é preciso entender as regras, a moral e a ética envolvidas na hospitalidade, pois é por meio desses fatores que será possível concluir como se comportar e o que consumir em cada ocasião e com cada pessoa (Selwyn, 2004).

Bastos e Rejowski (2015) dedicam-se a caracterizar as peculiaridades da produção científica referente aos apoios teóricos alcançados no Brasil e no exterior no campo de estudo da hospitalidade, apresentando como uma parte de seus resultados, as dimensões da hospitalidade,

sendo elas: ambiental, cultural, econômica, educacional, política, religiosa, simbólica e social. Os estudos da comensalidade foram sistematizados na dimensão social, a qual apresenta variáveis, além da comensalidade, como o acolhimento, a comunicação, a dádiva, a etiqueta, a sociabilidade e a urbanidade (Bastos; Rejowski, 2015).

A comensalidade valoriza o ato de comer e beber juntos em uma atividade de caráter social, onde a sociabilidade e a comunicação entre os indivíduos envolvidos nos papéis de anfitrião e hóspede ocorre (Fischler, 2011; Gimenes-Minasse, 2023). Diretamente associada à sociabilidade humana, ela corresponde à habilidade de criação e fortalecimento de laços sociais, validando o pertencimento a grupos sociais de forma coerente (Baechler, 1995; Moreira, 2010).

Dotada de significado simbólico e ritualístico, além de ser associada a diferentes funções sociais (Boutaud, 2011; Gimenes-Minasse, 2023), a comensalidade possui significados sociais e culturais, simboliza crenças e colabora para criar, firmar e manter laços sociais, satisfazendo mais do que apenas as necessidades fisiológicas.

A hospitalidade implica na penetração em um espaço (Grassi, 2011) em que o comer junto coloca em jogo eixos fundamentais da humanização (Camargo, 2015), que vão desde a integração social e o senso de pertencimento e coletividade, até o respeito às hierarquias, às tradições e aos simbolismos (Boutaud, 2011). Devido a isso, a oferta do alimento pode delimitar o ato de hospitalidade (Camargo, 2004). Nesse sentido, o estudo da influência da comensalidade nas relações humanas é fundamental. A partilha do alimento compreende, ainda, o compartilhamento de memórias, tradições e rituais, desencadeia o fortalecimento de identidades culturais e a formação de laços sociais (Gimenes-Minasse; 2023). Assim, oferecer comida e bebida é uma das maneiras de facilitar o relacionamento e a interação social (Lugosi, 2008), tornando a comensalidade reconhecida como prática inerente ao comportamento humano, seja no compartilhar da refeição em casa, em estabelecimentos comerciais, entre amigos, familiares e, intencionalmente, na presença de estranhos, amenizando a solidão e permitindo a sensação de pertencimento (Gimenes-Minasse *et al.*, 2018).

As práticas de comensalidade associadas à hospitalidade estão presentes em diversas culturas e épocas (Boutaud, 2011). Para Boff (2006), isso evidencia sua função reconstrutiva e de reafirmação das relações sociais pelo respeito e convivência, que resultam em uma hospitalidade sadia, demonstrando a essência do ser humano.

Quando praticada, a comensalidade modela e reestrutura as ligações sociais dos envolvidos na partilha do alimento, do espaço e do tempo da refeição. Os impactos desencadeados podem seguir uma função ou força horizontal, comumente associada aos momentos em que os laços sociais são criados, mantidos ou reforçados, uma vez que a comensalidade propicia a sensação de inclusão, pertencimento e acolhimento para aqueles que comem juntos. Muitas vezes, é diretamente associada à festividade, alegria, comemoração ou até mesmo à reconciliação das partes envolvidas, segundo Boutaud (2011).

Apesar de privilegiar a inclusão, a comensalidade também resulta na exclusão e diferenciação social a partir dos direitos e deveres dos comensais postos à mesa (Boutaud, 2011). Esta é a sua função/força vertical, onde o status social, o *status quo* e as hierarquias são restituídas e reforçadas por meio da alimentação. Como exemplo dessa função, temos a destinação do corte mais nobre de um assado ao patriarca da família ou a tradição do primeiro pedaço de bolo de aniversário à pessoa mais querida (Boutaud, 2011).

Ao analisar a literatura sobre o tema, Gimenes-Minasse (2023) pontua a importância da comensalidade para celebrar ou enfatizar um acontecimento, criar ou fortalecer vínculos sociais, além de definir ou redefinir os limites sociais de grupos pela inclusão ou exclusão de indivíduos. A autora assinala seu papel para criar, destacar e suspender hierarquias sociais, bem como na afirmação e expressão de identidades, além da regulação do comportamento do indivíduo por definir suas normatizações nas práticas de alimentação coletiva e individual.

3 Procedimentos metodológicos

O artigo tem como objetivo de identificar as perspectivas do conhecimento sobre comensalidade nas teses de doutorado e dissertações de mestrado de uma Instituição de Ensino Superior brasileira. Dado o crescimento do interesse e o aumento dos debates e pesquisas sobre hospitalidade, justifica-se a relevância da pesquisa de uma de suas dimensões, a comensalidade.

A revisão narrativa da literatura foi selecionada para subsidiar a análise temática das dissertações de mestrado e teses de doutorados defendidas pelos discentes do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. Embora esse programa tenha

iniciado em 2002, as primeiras dissertações de mestrado foram defendidas a partir de 2004, data a partir da qual se considerou o recorte temporal inicial da busca.

A revisão narrativa da literatura é recorrentemente utilizada para discutir um tema de forma ampla, pois permite ao pesquisador aplicar sua interpretação e análise crítica sobre o conteúdo analisado. Tal método é ideal para constituir e apresentar os múltiplos pontos de vistas teóricos de um tema, de forma contextual, ao gerar debates entre variadas obras que discorrem sobre um determinado tema (Rother, 2012).

A seleção das fontes de conhecimento trabalhadas em uma revisão narrativa da literatura tende a seguir o critério de conveniência do pesquisador que a realiza (Rother, 2012). Para a fundamentação teórica do estudo, foram delimitados os artigos e capítulos de livros considerados relevantes para a pesquisa, seguindo uma seleção por afinidade conceitual e conveniência, além das teses e dissertações defendidas no PPG, que discorrem sobre a comensalidade.

O conjunto é constituído por 341 documentos, composto por 19 teses de doutorado e 322 dissertações de mestrado do PPG em Hospitalidade entre 2004 e 2023, disponibilizado no *site* da referida instituição de ensino. Não se considerou as dissertações e teses defendidas no ano de 2024, pois o ano não havia terminado durante a elaboração da pesquisa. Procedeu-se à coleta de dados do título, palavras-chave, resumo, problema de pesquisa, objetivos geral e específicos e, quando necessário, realizou-se a consulta do documento integral. Todos esses dados foram registrados em planilha Excel, pois tanto no site do programa quanto no Runa (Repositório Universitário da Ânima) não é possível a sua extração automática. Compôs-se assim o *corpus* documental da pesquisa, que foi examinado em profundidade, por meio de uma análise temática.

A análise temática é utilizada por pesquisas qualitativas que tem como objetivo identificar padrões significativos em um conjunto de dados e conhecimentos textuais (Reses; Mendes, 2020). Iniciou-se com a familiarização com os dados a partir das leituras dos procedimentos, métodos, resultados e conclusão, prosseguiu-se para identificação dos temas de cada pesquisa e posteriormente pela formulação das perspectivas, analisadas como conjunto (Reses; Mendes, 2020).

O próximo item apresenta o *corpus* documental da pesquisa e discorre sobre as perspectivas encontradas.

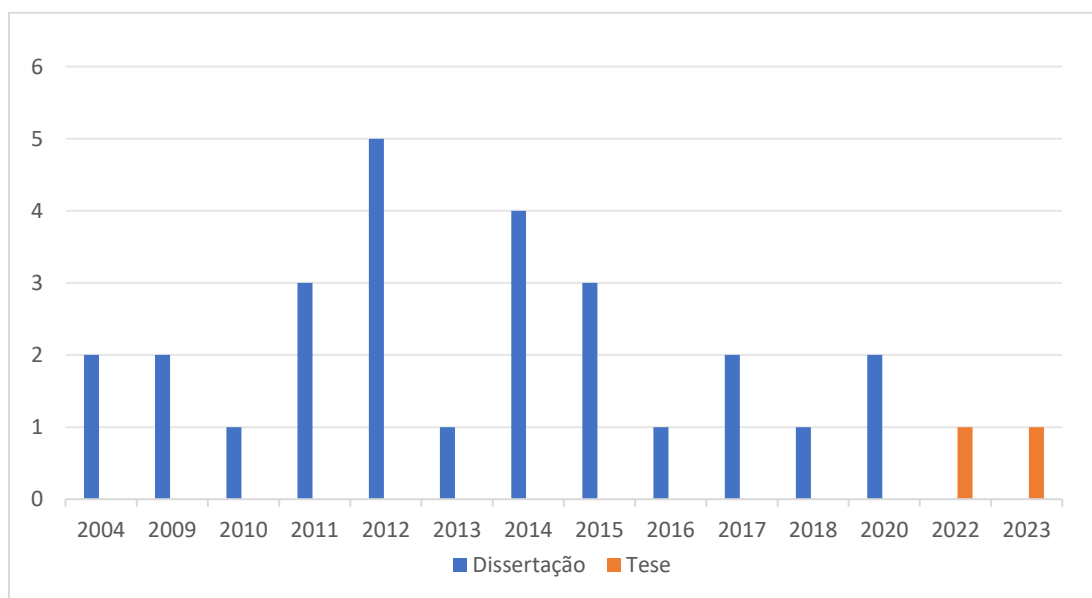
4 Produção científica sobre comensalidade no PPG em Hospitalidade

Os resultados da pesquisa são apresentados a partir das características gerais das dissertações e teses que compõem o seu *corpus* documental, seguido pela descrição e análise dos seus conteúdos no âmbito de sete perspectivas de estudo da comensalidade.

4.1 Caracterização geral

De um total de 30 documentos selecionados, 28 correspondem a dissertações de mestrado e duas a teses de doutorado (Figura 1). Estas últimas, produzidas em 2022 e 2023, podem mostrar que as primeiras turmas do Doutorado em Hospitalidade, que se iniciou em 2015, tiveram pouco interesse no estudo da comensalidade, situação que está se alterando com a partir de 2018, com a produção de 2024 e com as teses em andamento. As dissertações de mestrado apresentam distribuição irregular no período com ápice em 2012 (5), seguido por 2014 (4), cuja produção pode se relacionar à expansão dos cursos de gastronomia e a busca de graduados em obter titulação para progredirem ou ingressarem como docentes nas IES.

Figura 1 – Distribuição por ano das dissertações de mestrado e teses de doutorado do Programa em Pós-Graduação em Hospitalidade com foco na comensalidade (2004 a 2023)



Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

Conforme esse gráfico, observa-se que as dissertações de mestrado sobre comensalidade foram produzidas desde o início do programa em 2004. Por outro lado, causa estranheza a não produção de dissertações entre 2022 e 2023, provavelmente reflexo dos impactos da covid-19 no ingresso de novos alunos ou nas pesquisas em andamento, parte das quais tiveram seus prazos de conclusão prorrogados. A Tabela 1 relaciona a autoria (autor-ano), o título e o tipo de cada documento em análise.

Quadro 1 – Dissertações de mestrado e Teses de doutorado do Programa em Pós-Graduação em Hospitalidade com foco na comensalidade (2004 a 2023)

AUTOR (ANO)	TÍTULO	TIPO
Soares (2004)	Vinho e hospitalidade no Vale dos Vinhedos	Dissertação
Carvalho (2004)	Do fogão a lenha ao microondas: uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas	Dissertação
Furtado (2009)	A hospitalidade nos meios de comunicação: um estudo da gastronomia nos programas de TV	Dissertação
Santana (2009)	A festa e o candomblé: o sagrado vai à mesa	Dissertação
Nieble (2010)	Festas de casamento e hospitalidade: permanências e mudanças 2010	Dissertação
Borges (2011)	Análise da produção bibliográfica sobre comensalidade em família: os artigos levantados na base de dados ISI Web of Science (1990-2011)	Dissertação
Rodrigues (2011)	Comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico	Dissertação
Ortiz (2011)	Enoturismo acolhimento vitivinicultura estudo de caso da cidade de São Roque – SP	Dissertação
Landi (2012)	Da cozinha à gastronomia: a comida italiana nos restaurantes paulistanos	Dissertação
Machado Neto (2012)	Cozinha pantaneira e comensalidade no pantanal Sul-Matogrossense	Dissertação
Jhun (2012)	A cerimônia do chá como elemento de convivialidade na população nipo-brasileira	Dissertação
Milanese (2012)	Hospitalidade e comensalidade nas feiras de rua da cidade de São Paulo: Feira Katuta e Cultura Boliviana	Dissertação
Acosta (2012)	Etiqueta e hospitalidade em banquetes comemorativos	Dissertação
Oliveira (2013)	Alimentação e comensalidade entre idosos de uma cidade do interior paulista: Mogi Guaçu	Dissertação

(Continua)

Quadro 1 – Dissertações de mestrado e Teses de doutorado do Programa em Pós-Graduação em Hospitalidade com foco na comensalidade (2004 a 2023) (Contiuação)

AUTOR (ANO)	TÍTULO	TIPO
Frúgoli (2014)	“Passa lá em casa” – almoço do Círio de Nazaré – o banquete amazônico	Dissertação
Santos (2014)	Da criação do estado de Tocantins à invenção de sua gastronomia	Dissertação
Boer (2014)	Hospitalidade no Restaurante Madalosso: comensalidade e sociabilidade	Dissertação
Soares (2014)	Produção científica sobre comensalidade no Brasil: estudo documental de teses e dissertações (1997-2011)	Dissertação
Frenda (2015)	Comensalidade e tradição alimentar italiana: a mesa das famílias imigrantes do pós-guerra na cidade de São Paulo.	Dissertação
Marchi (2015)	A mandioca como patrimônio gastronômico: do artefato à comensalidade	Dissertação
Novembre (2015)	A hospitalidade e a festa das nações de Piracicaba	Dissertação
Guedes, (2016)	Sociabilidade e comensalidade de um quilombo remanescente em São Paulo: Cafundó (1999 – 2016)	Dissertação
Góes (2017)	Hospitalidade no espaço público: a comida de rua na cidade de São Paulo (2014-2017)	Dissertação
Ferreira (2017)	Alimentação e hospitalidade: Festa do Divino Espírito Santo em São Luiz do Paraitinga - SP	Dissertação
Faltin (2018)	Comensalidade: significados e práticas contemporâneas entre jovens universitários na cidade de São Paulo	Dissertação
Falck (2020)	Aspectos de hospitalidade, comensalidade e competitividade na fruição da cerveja artesanal: cidade de São Paulo/Brasil	Dissertação
Fernandes (2020)	A influência da migração e da comida nordestina na hospitalidade e interculturalidade do Bixiga (São Paulo/SP)	Dissertação
Silva (2020)	Práticas de visitação, hospitalidade, acolhimento e comensalidade: um estudo de caso do enoturismo em Andradadas (MG)	Dissertação
Sulis (2022)	As relações de hospitalidade contemporâneas: O chocolate e seus significados	Tese
Lopes (2023)	Hospitalidade e hostilidade nas práticas de comensalidade entre indivíduos veganos e onívoros	Tese

Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

Pouco menos da metade das pesquisas (10) incluem em seus títulos a palavra comensalidade, reforçando-a como um tema tratado no estudo da hospitalidade no PPG em foco.

Nota-se também que duas pesquisas desse conjunto apresentam características bibliométricas com enfoque em comensalidade, sendo elas as dissertações de Borges (2011) e de Soares (2014).

4.2 Perspectivas de estudo

Conceitualmente, a análise dos documentos selecionados demonstrou uma majoritária e recorrente associação do estudo da comensalidade à convivialidade e à sociabilidade humana. Esse processo orientou a identificação de padrões de estudos que compõem sete perspectivas da comensalidade (Tabela 1).

Tabela 1 – Frequência de temas das Dissertações de mestrado e Teses de doutorado do Programa em Pós-Graduação em Hospitalidade com foco na comensalidade (2004 a 2023)

Perspectiva de estudo	Frequência (n°)
Cultura alimentar	6
Cotidiana	5
Econômica	4
Imigração	4
Religiosa	4
Celebrativa	3
Social	2
Comunicação	1
Total	29

Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

A seguir apresenta-se cada uma dessas perspectivas de estudo, conforme a ordem da tabela acima.

4.2.1 Perspectiva da Cultura Alimentar

Associar a comensalidade às manifestações e traços de identidade de um povo, possibilita a conexão com certas práticas tradicionais marcadas por regionalidade, por um grupo ou população específica ou até por um alimento, prato, preparação ou produto específico dotado de conhecimentos, práticas e tradições.

Santos (2014) focou seu estudo no estado do Tocantins, desde sua criação até a invenção de sua gastronomia local e tradições culinárias ou, em outras palavras, de sua cultura alimentar. Após identificar as receitas e práticas de cozinha tradicionais do Estado, a pesquisa analisa as questões de comensalidade atreladas a ela, identificando o fenômeno como uma estratégia de aproximação familiar e entre amigos, pois há uma troca envolvida na relação, visto que era comum preparar uma receita tradicional e ser retribuído com outra depois, ficando claro a circulação da dádiva, na prática do dar, receber e retribuir. Além disso, mostra que o esforço de várias pessoas para o preparo de algumas receitas tradicionais colabora para a união, porque exige cooperação, como é o caso da pamonha, que se inicia na colheita do milho até a fase final de seu cozimento (Santos, 2014).

Outro estudo sobre uma região específica aborda o Almoço do Círio de Nazaré, considerado o banquete amazônico, como uma expressão da cultura alimentar amazônica. A análise realizada por Frugoli (2014) enfoca a Festa do Círio de Nazaré, apontada como uma data comemorativa sagrada que estimula o encontro entre os membros da comunidade. O evento pode ser comparado ao Natal para elucidar sua proporção e importância. Essa festa atrai paraenses que já não residem mais no Pará, reafirmando o sentimento de pertencimento por meio de rituais e partilhas à mesa. Mesmo aqueles que não podem estar fisicamente presentes preparam o almoço comemorativo e participam da celebração, ainda que de forma simbólica. Dessa maneira, criam recordações mútuas e ressaltam o prazer de compartilhar, estando esse momento atrelado à sociabilidade e convivialidade (Frugoli, 2014).

Marchi (2015) foca sua dissertação na análise de um ingrediente específico, a mandioca. Considerada um patrimônio alimentar e gastronômico em escala nacional, a pesquisadora contribui para o conceito da comensalidade ao tratar de artefatos de “cultura material”, desenvolvidos para tornar a mandioca brava comestível, como o tipiti, que possibilita a extração do líquido amarelado desse ingrediente.

A autora defende que, a comensalidade não se restringe ao consumo do alimento; compreende as trocas sociais e tradições ritualísticas que ocorrem durante o processo de produção do alimento. Nesse sentido, a tecnologia integra o processo de produção tradicional, ritualístico e artesanal do alimento (Marchi, 2015).

Em síntese, Marchi (2015) avança o conceito de comensalidade ao incluir as técnicas de produção de artefatos no processo de confecção de alimentos e, conseqüentemente, das técnicas culinárias, para a sociabilização e o sentimento de pertencimento de um povo.

Novembre (2015) estuda a Festa das Nações de Piracicaba, momento no qual múltiplas culturas alimentares de diversos países são expostas aos participantes do evento. A pesquisa evidencia o potencial da comensalidade para a popularização e socialização de costumes e práticas associadas à alimentação, de diferentes lugares do mundo, como atrativo para grandes eventos.

Por sua vez, Sulis (2022) visa compreender como as relações de hospitalidade são influenciadas pelo chocolate, concluindo que a comensalidade nesse contexto é associada à memória familiar, afetiva e de “*comfort food*”, bem como à criação de novos laços sociais instituídos por meio do chocolate como presente. Nesse sentido, a cultura alimentar do chocolate em contextos de hospitalidade e comensalidade possui a capacidade de tornar a troca social especial e memorável.

Lopes (2023) tem como objetivo investigar a comensalidade entre indivíduos veganos e onívoros sob a ótica da hospitalidade e da hostilidade. Sua investigação concluiu como a falta de consenso no que se entende como comestível durante a prática da comensalidade pode resultar em hostilidade.

As práticas de sociabilização de uma pessoa em processo de transição ou já vegana se tornam um desafio, uma vez que passam apresentar maior dificuldade no que diz respeito a qual alimento pode ser compartilhado, resultando em possíveis hostilidades a partir dessa diferença de cultura alimentar e crenças relacionadas à alimentação. Todavia, a autora elucida como a reciprocidade atua por meio da comensalidade entre veganos e onívoros, ações hospitaleiras resultando em outras ações hospitaleiras, seguindo a mesma lógica para a hostilidade (Lopes, 2023).

4.2.2 Perspectiva cotidiana

A perspectiva cotidiana é composta por estudos que se dedicaram a entender a comensalidade do dia a dia de pessoas e grupos sociais definidos, explícita por meio de comportamentos típicos, sejam eles vindos de uma regionalidade ou tradição social passada de geração para geração. Majoritariamente estudos dessa perspectiva focam sua abordagem em um público-alvo definido por uma categoria de idade ou recorte regional, retratada e associada diretamente à convivialidade, sociabilidade e socialidade, interpretando, na maioria dos casos, a comensalidade no contexto da privacidade e em ambiente particular, abordando também as relações entre hóspedes e anfitriões.

Carvalho (2004) estuda a comensalidade a partir de uma investigação realizada com três gerações de uma família. Por meio de entrevistas, o autor observa que o comportamento e as memórias associadas à comensalidade variam de acordo com os fatores externos associados a cada indivíduo daquele núcleo social, ou seja, as rotinas de refeições dependem da temporalidade e do espaço no qual se inserem, além dos ritmos sociais e o papel de destaque da mulher.

O autor conclui que em diversas sociedades e em diferentes momentos da história se encontram distintas comensalidades, assim como composições de receitas e preparações, dando importância para a velocidade com que se operam mudanças nos estilos e nos ritmos de vida da sociedade. A partir disso Carvalho (2004) evidenciou que a comensalidade da família investigada especificamente em seu estudo passou por mutações durante o avançar do tempo.

Soares (2004) analisa a influência do vinho na comensalidade no Vale dos Vinhedos (RS), onde aponta que a comensalidade em zonas rurais (pelo menos no caso do Vale dos Vinhedos – RS) compreende a fartura e a disponibilidade da comida e bebida, no caso o vinho em abundância como sinal de felicidade em receber alguém. Todavia, a recusa da oferta do alimento por parte de um hóspede gera estranhamento entre as partes envolvidas.

Devido ao fato de os anfitriões julgarem a oferta do alimento realizada por eles sendo “muito simples” (Soares, 2004, p. 107), qualquer sinal de recusa é interpretado como uma atitude esnobe e um sinal de deselegância, configurando uma atitude hostil do hóspede pelo ponto de vista do anfitrião, para quem a oferta e a partilha desse alimento com o hóspede “nunca pode faltar” (Soares, 2004, p.107).

Rodrigues (2011) trabalha com a hospitalidade no espaço privado. Inserida no contexto contemporâneo, a investigação aponta a comensalidade como resposta ao afastamento social ocorrido pelos “dias corridos e cheios de tarefas”:

[...] muitas famílias têm seus dias corridos e cheio de tarefas, o que os “afasta” de certa forma de uma união e confraternização, e havendo uma prática de se alimentar em volta da mesa, todos juntos, mantém-se a tradição de se utilizar este momento – o momento de se alimentar – como uma forma de união e convivência. (Rodrigues, 2011, p. 69).

A autora reforça que devido às mudanças da sociedade, as formas de sociabilidade se modificam constantemente, assim a comensalidade tem papel fundamental em facilitar a admissão de forasteiros e de aproximar os familiares.

Por sua vez, Oliveira (2013) contribuiu para a comensalidade ao estudá-la entre idosos de uma cidade no interior paulista. Os idosos relatam que pela comensalidade o sentimento de união é realçado, sendo possível evidenciar sua importância para o bem-estar emocional e nutricional dos mesmos, conforme relatado o seguinte trecho:

[...] ultrapassa a necessidade de saciar a fome, é um momento de sociabilidade e oportunidade de comunicação, confirmado pelos entrevistados que, na maioria, tem o hábito de conversar enquanto come junto (Oliveira, 2013, p. 81).

A autora mostra que a comensalidade se altera durante o percurso de vida do entrevistado, em razão das mudanças na casa em que vivem e viveram, mudança dos filhos e ao processo de envelhecimento, que impactam os hábitos alimentares, embora o significado e a importância do encontro se mantenham:

[...] para eles, o hábito de compartilhar as refeições é carregado de valores simbólicos e de extrema importância para o convívio social e familiar. O “comer juntos” reforça a união da família ou grupo, pois além de partilhar a comida, partilham-se as sensações. (Oliveira, 2013, p. 81).

Estudando outro público-alvo, desta vez os jovens e suas práticas de comensalidade no cotidiano, Faltin (2018) relata que esses indivíduos seguem as “*vagabond food practices*” de Poulain (2002), em que a alimentação passa a ser marcada pela irregularidade em relação a horários e lugares, sem manter um padrão constante, e sempre orientada para a busca de novidades e da diversidade de comidas e bebidas de diferentes culturas. Esses jovens pautam

suas refeições em suas próprias individualidades, preferências, gostos pessoais e restrições dietéticas, afastando-se de tradições familiares, regionais e/ou culturais (Faltin, 2018).

Todavia, é destacada a importância das raízes familiares para a definição do “saber fazer” na cozinha, definidas já na infância, influenciando as práticas desses jovens adultos e adolescentes universitários. Os jovens apresentam maior foco na residência privada para a prática da comensalidade, em virtude dos altos preços da alimentação no ambiente comercial, além do cozinhar constituir elemento motivador para as ocorrências da comensalidade (Faltin, 2018).

Outro critério é o tempo disponível, pois no cotidiano valoriza-se a agilidade: nos dias livres valoriza-se o aspecto social da comensalidade, que transcorre de forma mais longa e com foco maior tanto no preparo, quanto na degustação. A questão econômica também é salientada: durante as datas livres os jovens se encontram dispostos a gastar mais, todavia, tendem a economizar durante ocorrências cotidianas (Faltin, 2018).

A prática da alimentação solitária é recorrente durante a semana, sendo de menor ocorrência em finais de semana. A comensalidade cotidiana desses jovens tende a seguir um estilo de vida mais saudável que a comensalidade atrelada à comemoração e dos finais de semana (Faltin, 2018).

4.2.3 Perspectiva econômica

A perspectiva econômica enquadra as investigações em que a comensalidade é pauta em ambientes onde o comércio de produtos e serviços, no caso de alimentos e bebidas, ocorrem, sejam restaurantes, hotéis, bares, vendas de rua, vinícolas, ou em contexto turístico, associada majoritariamente ao estudo de caso de um estabelecimento.

Boer (2014) estuda o restaurante Madalosso (Curitiba/PR), onde salienta que a comensalidade tem ênfase e associação nos momentos de lazer realizados pelos clientes, enaltecendo a cultura alimentar proposta pelo restaurante como um atrativo turístico; dessa forma, a comensalidade se mostra como expressão da hospitalidade. No contexto analisado, a partilha da comida é ainda associada à festividade e comemoração.

Ademais, Boer (2014) enquadra o atendente/funcionário do restaurante como parte da comensalidade, apesar de ele não partilhar diretamente do consumo do alimento, mas por participar da situação como um todo.

Já Falck (2020) estuda a competitividade comercial pela fruição da cerveja na cidade de São Paulo, concluindo que a comensalidade é um “guia invisível”, norteando gestores e auxiliando as tomadas de decisões estratégicas adotadas por estabelecimentos e empresas para propiciar uma experiência mais rica ao consumidor das cervejas artesanais.

Estudando também uma prática relacionada ao consumo de uma bebida alcoólica, Silva (2020) realiza um estudo de caso sobre enoturismo em Andradas/MG, evidenciando a comensalidade como frequente e importante parte das práticas de degustação e harmonização mediante agendamento, reafirmando a capacidade da comensalidade como atrativo turístico, de sociabilização, socialização, além da multiculturalidade associada ao vinho.

Mantendo-se no objeto de estudo, o enoturismo e a atividade associadas à vitivinicultura, Ortiz (2011) afirma que, ao estudar o acolhimento em vinícolas na cidade de São Roque (SP), a comensalidade ocorrida em restaurantes dentro das e associados às vinícolas garante vantagem competitiva para as demais vinícolas do mercado.

4.2.4 Perspectiva imigração

A presente perspectiva se dedica a compilar os estudos que investigam os choques culturais sobre comensalidade entre os imigrantes e os anfitriões que os recebem, observando questões como ingredientes, técnicas de cozinha, rituais de serviço, receitas, tradições gastronômicas, questões associadas a etiqueta e regras de comportamento a mesa. Ao dissertar sobre a comida italiana, Landi (2012) aponta a comensalidade como sinônimo de prosperidade dos italianos, reafirmação de gostos e particularidades do seu território, como evidenciado em:

Os ingredientes regionais, quando somados aos utensílios, aos hábitos e às regras e ritos de comensalidade regionais dão vida aos costumes, às tradições, à história e à cultura da população. (Landi, 2012, p.45).

A autora destaca a influência da mulher imigrante italiana, que além de transplantar sua comida para São Paulo, viabiliza uma opção de sustento à família, ao manter suas tradições, ritos e vínculos sociais nesse novo país:

A cantina, o plantio e a comercialização de gêneros alimentícios italianos na cidade constituem a marca da inserção da cozinha italiana na capital paulista pela primeira leva de imigrantes iniciada na década de 1870. (Landi, 2012, p.73).

A tradição alimentar italiana também é analisada por Frenda (2015), que evidenciou as dificuldades decorrentes da barreira linguística para a alimentação dos italianos em 1954, assim como para a comensalidade, que vão desde os nomes dos produtos, acesso a alguns ingredientes tradicionais, até as questões de sociabilização à mesa.

Tais empecilhos não impediram a comensalidade italiana, pois constituía uma forma de preservação cultural e de sua identidade tanto como indivíduos, quanto como comunidade, além de ser importante para sua integração social à comunidade anfitriã (brasileira). Neste contexto, a comensalidade proporciona o fortalecimento dos vínculos entre os hóspedes (imigrantes italianos), quando praticada no contexto da convivialidade, cria e fortalece os vínculos com os anfitriões (Frenda, 2015).

Destaca-se ainda a assimilação de costumes, ritos e práticas de comensalidade pelos imigrantes, com maior resistência dos mais velhos, dos padrões e características associados à sociedade receptora, tais como a inclusão do arroz com feijão e a feijoada (Frenda, 2015).

O “fazer junto” ou “cozinhar junto” constitui prática relevante para a construção de laços sociais no contexto da convivialidade, resgate da identidade e da noção de pertencimento entre os imigrantes italianos, como as datas festivas marcadas pela comensalidade - Natal, Páscoa e aniversários. A comensalidade confere pertencimento e identidade, é enfatizada como um alicerce do “sentir-se italiano”, desde a compra, ao cozinhar e o comer juntos (Frenda, 2015).

Ao investigar os contextos migratórios dos nordestinos para a cidade de São Paulo (SP), mais especificamente para o Bixiga, Fernandes (2020) também aborda a comensalidade como uma prática de preservação cultural desse grupo, pois o alimento é carregado de memória e identidade. As memórias evocadas pela comida e comensalidade nordestina são portadoras de sentimentos negativos como a privação e a necessidade.

A pesquisadora destaca a importância da comensalidade para os novos migrantes nordestinos que chegam ao Bixiga. Por meio da comensalidade, esses migrantes conseguem se sociabilizar e socializar com antigos migrantes já estabelecidos na região, o que lhes proporciona um senso de pertencimento. Aqueles que chegam (hóspedes) são recebidos com comidas que integram seu repertório alimentar, enquanto os que recebem (anfitriões) têm a oportunidade de reviver a comensalidade nordestina e manter a conexão com sua cultura alimentar de origem (Fernandes, 2020).

Ainda nesta perspectiva, a dissertação de Jhun (2012) aponta a prática da cerimônia do chá como um ritual de comensalidade que propicia socialização e preservação das práticas ritualísticas da bebida, tendo função de manter e reafirmar a cultura alimentar japonesa, como pode ser visto em:

A prática da cerimônia do chá é um evento social no qual os descendentes de imigrantes japoneses, os principais praticantes, aproveitam para sociabilizar-se, além de compartilhar e manter as tradições culturais (Jhun, 2012, p. 51).

A partir de todas as dissertações analisadas é notável a importância da comensalidade para a preservação das identidades culturais dos imigrantes por sua atuação como espaço de memória e pela manutenção de tradições, além de propiciar a integração social entre imigrantes e a comunidade anfitriã com base na partilha da comida, do espaço comum e do tempo.

4.2.5 Perspectiva religiosa

A perspectiva religiosa invoca o sagrado à mesa, reveste a comensalidade com simbolismo e tradições religiosos, inserindo a comida em rituais e incorporando características do divino, sendo sua partilha o meio de conexão do mundano com o sacro, do humano com o divino.

Santana (2009) estuda as dinâmicas entre a fé, o sagrado e o alimento, considerando a hospitalidade e a comensalidade fatores primordiais para o encontro dos fiéis, possibilitando a restauração de vínculos e a sociabilidade da comunidade. A interação proporcionada pelo ato de comer juntos e a oferta de oferendas carregam significados e tradições:

Onde há candomblé, há festa; onde há festa, há comida, tríade em que a comensalidade é parte do sistema religioso, que agrega tanto os seus membros quanto seus convidados. (Santana, 2009, p. 29).

Neste contexto do Candomblé, a comensalidade e a agregação social são inerentes uma à outra, tanto dos iguais de fé familiarizados com os simbolismos e as práticas, como também dos externos ou novatos, ditos como convidados. A comensalidade é a maneira de se comunicar e de criar vínculo entre os homens e os deuses, proporcionando acolhimento de todos à celebração e permitindo a entrada e partilha do espaço sagrado (Santana, 2009).

Ferreira (2017) corrobora com Santana (2009), evidenciando, a partir do estudo da festa do Divino Espírito Santo em São Luiz do Paraitinga (SP), como a comensalidade no contexto de

uma festa sacra, propicia a conexão com o divino por meio da função vertical da comensalidade apresentada por Boutaud (2011).

Acosta (2012) também concorda com a ideia a partir do estudo das etiquetas em banquetes comemorativos, especificamente no Natal e na Páscoa, festas tradicionais cristãs. A autora aponta como a comensalidade, pela perspectiva religiosa, propicia a integração não apenas daqueles cristãos, mas de todos os envolvidos nas festividades que também são praticadas por pessoas alheias à fé, garantindo a integração social e a sensação de pertencimento a todos, religiosos ou não.

Ao abordar o Candomblé, Guedes (2016) centra-se na comensalidade em um quilombo remanescente em São Paulo, Cafundó, denotando de forma similar a Ferreira (2017) e a Acosta (2012) a importância da comensalidade para as práticas de fé.

Guedes (2016), investiga a comensalidade a partir do convite do sagrado à mesa, representados pela figura da Mãe de Santo e do Pai de Santo, assim como nas oferendas aos orixás.

A função vertical se manifesta no respeito à hierarquia social imposta pela religião, pelos status e pelas representações reafirmadas por meio do convite ao sagrado, conforme previsto por Boutaud (2011). Seguir a oferenda de alimento correta para cada divindade torna-se um fator ritualístico tanto na prática religiosa quanto na prática alimentar. No caso do Candomblé, as divindades são representadas pelo Pai de Santo e pela Mãe de Santo, que se sentam à mesa para partilhar a refeição, proporcionando a socialização com os demais por meio do aconselhamento e da escuta dos comensais envolvidos (Guedes, 2016).

4.2.6 Perspectiva celebrativa

Nesta perspectiva estão englobadas as pesquisas que associam comensalidade às festas, datas comemorativas e eventos.

Ao estudar as festas de casamento, Nieble (2010) reflete sobre a forma de receber nessas ocasiões. Ela demonstra que a comensalidade constitui uma característica comum dos rituais requeridos, aponta o resgate da tradição familiar e o fortalecimento dos laços, pois a elaboração da comida e dos preparativos para as festas aproximam as mulheres, por serem as responsáveis pelo preparo. Destaca, entretanto, que as constantes transformações sociais que ocorrem nas

estruturas familiares geram novas necessidades e demandas que são encaradas como oportunidade de negócio, originando diversas empresas de organização de eventos desse tipo.

Ao pesquisar a Festa do Divino Espírito Santo, Ferreira (2017) reforça a importância da comensalidade para a sociabilização entre os envolvidos, o que corrobora com a pesquisa de Jhun (2012) sobre a cerimônia do chá, que evidencia a integração social por meio da partilha.

4.2.7 Perspectiva social

Quando o estudo da comensalidade ocorre em ambientes públicos, em espaços de acesso comum, onde comensais possuem os mesmos status, não tendo poder sobre o espaço, tem-se perspectiva social, analisada por Góes (2017) ao estudar a hospitalidade em ambientes de comida de rua, proporcionada por meio de feiras e *food trucks* que mantêm a possibilidade de encontros e compartilhamento de refeições nessa modalidade de ambiente.

A autora defende que, mesmo que a prática da comida de rua seja baseada em um “comer mais rápido” e sem caráter de comemoração, baseada apenas na praticidade e no saciar de necessidades, ainda se configura como comensalidade, indicando a força do fenômeno em se adaptar aos novos tempos:

As refeições compartilhadas, ainda que de forma mais rápida e sem um caráter de comemoração, indicam que a comensalidade se transforma e se adapta aos novos tempos sem deixar de ocorrer, permitindo que se fortaleçam os vínculos sociais. (Góes, 2017, p. 85).

Focando seu estudo na Feira Kantuta, associada à cultura boliviana na cidade de São Paulo, Milanese (2012) esclarece que a comensalidade corrobora com o acolhimento do imigrante, propicia a preservação cultural por meio da perpetuação de práticas alimentares e do 'saber fazer', viabiliza a movimentação econômica ao mesmo tempo que sociabiliza essas tradições alimentares, garantindo assim sua longevidade e perpetuação. Essa preservação também decorre da difusão e popularização dos conhecimentos envolvidos nessa cultura alimentar, comercializada a um público que não teria acesso a essa experiência caso não se configurasse como um atrativo comercial.

4.2.8 Perspectiva da comunicação

A perspectiva da comunicação aglutina pesquisas que evidenciam como a comensalidade viabiliza a socialização de signos e de fatores culturais atrelados tanto ao seu preparo, quanto ao ato de comer, podendo ser entendida como entretenimento, forma de estudo ou de partilha de conhecimento.

Furtado (2009) associa a comensalidade aos programas de gastronomia transmitidos pela televisão. Este meio de interação proporciona oportunidade de aprendizado sobre os ingredientes e preparos para adaptá-los às diferentes realidades, pois nem todos os telespectadores possuem condições de comprar os insumos ali veiculados.

A autora defende a ideia de que a comensalidade se apresenta mesmo quando as pessoas envolvidas na relação se encontram em ambientes distintos, o que também lhes possibilita vivenciar maneiras diversas de sociabilidade, bem como estabelecer a relação emissor (da receita, aquele que se torna o anfitrião e compartilha o ensino culinário) e receptor (da aprendizagem, aquele que recebe o conhecimento).

4.3 Discussão e síntese

A partir da análise realizada, constata-se o estudo da comensalidade, compreendida como importante dimensão da hospitalidade. Observam-se exemplos onde as funções/forças vertical e horizontal da comensalidade (Boutaud, 2011) são operacionalizadas a partir da perspectiva religiosa, como evidenciado nos estudos de Ferreira (2017), Acosta (2012) e Guedes (2016).

Nas dissertações que apresentam a perspectiva da imigração, Frenda (2015) evidencia que as práticas do “saber fazer” e da cultura alimentar dos imigrantes italianos propicia a sensação de pertencimento ao reafirmar suas identidades, propiciando a validação do grupo social como defendido por Baechler (1995).

A perspectiva celebrativa apresenta aderência à função/força horizontal da comensalidade, uma vez que Boutaud (2011) defende que a festa e os momentos de euforia associados à alimentação a ela se integram. Tanto Nieble (2010), quanto Ferreira (2017) e Jhun (2012) concluem que a comensalidade em meio à festividade propicia o fortalecimento de laços e a sociabilização dos comensais envolvidos.

A perspectiva social aglutina as dissertações de Milanese (2012) e Góes (2017), autoras que evidenciam a potencialidade da comida de rua para propiciar o encontro e a sociabilização, além de destacarem a importância da comensalidade para o acolhimento, compartilhamento do espaço e estabelecimento de relações de hospitalidade (Grassi, [2000] 2011; Camargo, 2004).

A perspectiva da cultura alimentar apresenta aderência às abordagens de Sheringham e Pheroza (2007) e Selwyn (2004), pois a oferta e a transgressão social presentes no momento da comensalidade são culturalmente codificadas, determinando questões ritualísticas de serviço, consumo e até etiqueta.

Santos (2014), ao estudar alimentação e as práticas de cozinha do Tocantins, atesta que os códigos de conduta da comensalidade, desde a confecção do alimento até o momento de finalização da refeição, são regidos e julgados pela cultura alimentar tocantinense. Novembre (2015), similarmente, ao estudar as Festa das Nações de Piracicaba, evidencia como os costumes e a cultura alimentar socializam signos e significado culturais, concordando com Selwyn (2004), ao analisar os organizadores do evento como anfitriões e os participantes como hóspedes.

A abordagem da comensalidade para a manutenção e perpetuação dos laços sociais e, conseqüentemente, da convivialidade (Gimenes-Minasse, 2023) constitui a centralidade dos estudos sistematizados na perspectiva doméstica, o que pode ser atestado tanto em trabalhos estudos que enfocam uma visão familiar, como o de Carvalho (2004), um público-alvo específico, como Oliveira (2013) e Faltin (2018), ou até mesmo um recorte regional, como o de Soares (2004).

5 Conclusão

A análise da comensalidade associada à hospitalidade permite investigar como a presença do alimento durante as relações interpessoais se relacionam aos códigos de conduta, características culturais, entre outros aspectos.

Ao analisar as dissertações e teses do PPG em Hospitalidade, da Universidade Anhembí Morumbi, foi possível evidenciar os focos de pesquisa relacionados à comensalidade, sendo eles: a gastronomia, as comidas italiana e nordestina, a cozinha pantaneira, a cerimônia do chá, a cerveja artesanal, as feiras e comidas de rua, os banquetes comemorativos, as festas de casamento, do Divino Espírito Santo e das Nações de Piracicaba, o Candomblé, o quilombo

Cafundó, os programas de gastronomia veiculados pela televisão, as práticas contemporâneas de jovens universitários e de faixas etárias específicas, a hospitalidade associada ao chocolate e a hostilidade ocorrida em detrimento da discordância do que se entende como alimento comestível, mais especificamente no caso dos veganos e onívoros. Esta pesquisa oferece subsídios para futuros pesquisadores no âmbito de *gaps* ainda não explorados e de tendências da produção científica analisada.

A perspectiva da cultura alimentar focaliza ingredientes, técnicas culinárias e de utilização de artefatos que tornam um produto comestível e evidenciam gastronomias específicas. Essa perspectiva também denota a importância material do alimento, dos utensílios usados no cozinhar e do saber fazer para composição de identidade e senso de pertencimento de uma comunidade. Pela perspectiva cotidiana, evidencia-se a comensalidade como um costume que transcende e une as gerações, carregado de regionalidade e peculiaridades de acordo com o anfitrião e/ou com o hóspede, mas que pode estar sujeita a transformações a partir do novo que bate a porta e transpõem a soleira.

A comensalidade sob a perspectiva econômica é estudada nos estabelecimentos comerciais e é representada pela característica acolhedora, interpretada por gestores como uma vantagem competitiva. Enquanto o estudo da comensalidade associada à perspectiva da imigração aponta que o fenômeno propicia a integração do recém-chegado e a sensação de pertencimento de imigrantes e anfitriões, além da preservação da cultura alimentar ao se tornar espaço de memória e tradição.

A comensalidade estudada pela perspectiva religiosa abarca os rituais que unem o humano ao divino. Na perspectiva celebrativa, a comensalidade encontra-se associada ao elevar de datas comemorativas e festivais, diferenciando esses momentos do comum, tornando-os épicos e memoráveis.

A perspectiva social observa que a comensalidade ocorre em espaços de acesso comum, unindo pessoas que normalmente não teriam interesse ou razão para socializar, todavia, muitas vezes a comensalidade acaba ignorada pela necessidade de realizar uma refeição rápida. Por fim, pela perspectiva comunicativa, a comensalidade aparece por meio do entretenimento e da partilha de conhecimento.

Aponta-se como limitações da pesquisa a restrição às dissertações de mestrado e teses de doutorado de um único PPG, além de não incluir as produções científicas decorrentes dessas pesquisas. Recomenda-se para futuras pesquisas a ampliação para outros Programas em Pós-Graduação, além de pesquisas bibliográficas em bases de dados nacionais e internacionais.

Referências

ACOSTA, A. C. M. de A. **Etiqueta e hospitalidade em banquetes comemorativos**. 2012. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2012.

BAECHLER, J. Grupos e sociabilidade. In: BOUDON, R. (Ed.). **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995. p. 65-106.

BASTOS, S; REJOWSKI, M. **Pesquisa científica em hospitalidade: desafios em busca de uma configuração teórica**. Revista Hospitalidade. São Paulo, v. XII, n. especial, p. 132-159, mai. 2015.

BOER, L. de. **Hospitalidade no restaurante Madalosso: comensalidade e sociabilidade**. 2014. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

BOFF, L. **Virtudes para um outro mundo possível. Vol. 3: Comer e beber juntos e viver em paz**. São Paulo: Livraria Vozes Nobilis, 2006.

BORGES, A. M. de B. **Análise da produção bibliográfica sobre comensalidade em família: os artigos levantados na base de dados ISI Web of Science (1990-2011)**. 2011. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2011.

BOUDOU, B. **Elementos para uma antropologia política da hospitalidade**. In: BRUSADIN, L. B. Hospitalidade e dádiva: a alma dos lugares e a cultura do acolhimento. Curitiba: Prismas, p.1213-1230, 2017.

BOUTAUD, J. J. Comensalidade: compartilhar a mesa. In: MONTANDON, A. (Ed.). **O livro da hospitalidade: a acolhido do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011. p. 1213-1230.

CAMARGO, L. O. L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CAMARGO, L. O. L. **Os interstícios da Hospitalidade**. Revista Hospitalidade, São Paulo, número especial, p. 42-69, 2015.

DERRIDA, J. **Cosmopolitas de todos os países, mais um esforço!** Coimbra: Minerva, 2001.

FALCK, R. K. **Aspectos de hospitalidade, comensalidade e competitividade na fruição da cerveja artesanal: cidade de São Paulo/BR. 2020.** Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2020.

FALTIN, A. O. **Comensalidade: significados e práticas contemporâneas entre jovens universitários na cidade de São Paulo.** 2018. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2018.

FERNANDES, A. P. T. de A. **A influência da migração e da comida nordestina na hospitalidade e interculturalidade do Bixiga (São Paulo/SP).** 2020. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2020.

FERREIRA, Z. A. D. C. de M. **Alimentação e hospitalidade: Festa do Divino Espírito Santo em São Luiz do Paraitinga - SP.** 2017. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2017.

FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information**, v. 50, n. 3-4, p. 528-548, 2011.

FREND, D. **Comensalidade e tradição alimentar italiana: a mesa das famílias imigrantes do pós-guerra na cidade de São Paulo.** 2015. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2015.

FRUGOLI, R. **“Passa lá em casa” – Almoço do Círio de Nazaré – o banquete amazônico.** 2014. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2014.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. **O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar.** *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*, v. 3, n. 1, p. 162-175, 2023.

GIMENES-MINASSE, M. H.; DRUDI, P. H.; FALTIN, A. O.; LOPES, M. S. Comensalidade.com – uma reflexão introdutória sobre as novas tecnologias e as práticas do comer junto. **Revista Hospitalidade**, v. 15, n. 2, p. 102-123, 2018.

GÓES, A. M. **Hospitalidade no espaço público: a comida de rua na cidade de São Paulo (2014-2017).** 2017. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2017.

GRASSI, M. C. Uma figura da ambiguidade e do estranho. In: MONTANDON, A. (Ed.). **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011. p. 55-62.

GUEDES, A. S. **Sociabilidade e comensalidade de um quilombo remanescente em São Paulo: Cafundó (1999-2016)**. 2016. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2016.

JHUN, S. S. Y. **A cerimônia do chá como elemento de convivialidade na população nipo-brasileira**. 2012. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2012. Disponível em: Acesso em: 23 out. 2024.

LANDI, C. de M. **Da cozinha à gastronomia: a comida italiana nos restaurantes paulistanos**. 2012. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2012.

LOPES, M. da S. **Hospitalidade e hostilidade nas práticas de comensalidade entre indivíduos veganos e onívoros**. 2023. Tese (Doutorado em Hospitalidade) – Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2023.

LUGOSI, P. Hospitality spaces, hospitable moments: consumer encounters and affective experiences in commercial settings. **Journal of Foodservice**, v. 19, n. 2, p. 139-149, 2008.

MARCHI, M. M. **A mandioca como patrimônio gastronômico: do artefato à comensalidade**. 2015. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2015.

MILANESE, G. A. **Hospitalidade e comensalidade nas feiras de rua da cidade de São Paulo: feira Katuta e cultura boliviana**. 2012. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2012.

MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: Aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 23-26, 2010.

NETO, P. C. M. **Cozinha pantaneira e comensalidade no Pantanal Sul-Mato-Grossense**. 2012. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2012.

NIEBLE, B. D. C. **Festas de casamento e hospitalidade: permanências e mudanças**. 2010. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2010.

NOVEMBRE, M. C. **A hospitalidade e a Festa das Nações de Piracicaba**. 2015. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2015.

OLIVEIRA, D. S. de. **Alimentação e comensalidade entre idosos de uma cidade do interior paulista: Mogi Guaçu**. 2013. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2013.

ORTIZ, L. C. **Enoturismo, acolhimento e vitivinicultura: estudo de caso da cidade de São Roque - SP**. 2011. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2011.

PITT-RIVERS, Julian. The law of hospitality. **HAU: Journal of Ethnographic Theory**, v. 2, n. 1, p. 501-517, 2012.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

RESES, G; MENDES, I. Uma visão prática da análise temática: exemplos na investigação em multimídia em educação. *In*: COSTA, A. P.; MOREIRA, A.; SÁ, P. (coords.). **Reflexões em torno de metodologias de investigação: análise de dados**. Aveiro: Universidade de Aveiro, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.34624/dws9-6j98>. Acesso em: 21 dez. 2024.

RODRIGUES, H. de A. F. **Comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico**. 2011. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2011.

ROTHER, E. T. Revisão Sistemática x Revisão Narrativa. **Acta Paulista de Enfermagem**, v. 20, n. 2, 2012.

SANTOS, F. G. de. **Da criação do estado de Tocantins à invenção de sua gastronomia**. 2014. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2014.

SELWYN, T. Uma antropologia da hospitalidade. *In*: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Eds.). **Em busca da hospitalidade: Perspectivas de para um mundo globalizado**. Barueri: Editora Manole, 2004. p. 25-53.

SHERINGHAM, C.; PHEROZA, D. Transgressing Hospitality: Polarities and Disordered Relationships? *In*: LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRISON, A. (Eds.). **Hospitality: a social lens**. Londres: Routledge, 2007. p. 34-45.

SILVA, M. C. da C. **Práticas de visitação, hospitalidade, acolhimento e comensalidade: um estudo de caso do enoturismo em Andradas (MG)**. 2020. Dissertação (Mestrado em

Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2020.

SOARES, F. C. **Produção científica sobre comensalidade no Brasil: estudo documental de teses e dissertações (1997-2011)**. 2014. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2014.

SULIS, Marcella. **As relações de hospitalidade contemporâneas: o chocolate e seus significados**. 2022. Tese (Doutorado em Hospitalidade) — Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2022.

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI. **Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade - Mestrado e Doutorado**. Disponível em: <https://portal.anhembi.br/mestradodoutorado/programa-de-pos-graduacao-em-hospitalidade-mestrado-e-doutorado/>. Acesso em 07 jul. 2024.

Artigo recebido em: 11 de novembro de 2024.

Avaliado em: 07 de dezembro de 2024.

Aprovado em: 20 de dezembro de 2024.