

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA DAS DISSERTAÇÕES E TESES SOBRE COMENSALIDADE NO BANCO DE TESES E DISSERTAÇÕES DA CAPES (1997-2011)

Frederico Cid Soares¹

Lilian Tozatto²

Luiz Octávio de Lima Camargo³

Resumo: Este artigo aborda a produção acadêmica acerca do tema comensalidade em dissertações de mestrado e teses de doutorado disponibilizadas no Banco de Teses da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES. A metodologia empregada foi o tratamento desses materiais a partir de referências como o ano de produção, o tipo de universidade, o número de teses e dissertações por universidade, as áreas de estudo e financiamento. Os resultados preliminares mostram que o estudo da comensalidade vem aumentando significativamente nos últimos anos, com 68,75 % das teses e dissertações defendidas nos últimos quatro anos. O estudo é mais presente em universidades públicas, com 65,63 % do total. As universidades que mais abordaram o tema foram a Universidade Federal de Santa Catarina e a Universidade Anhembi Morumbi que, juntas, totalizaram 37,5 % dos estudos sobre o tema. Também foi verificado que as áreas de abrangência predominantes foram Antropologia, Ciências Sociais Aplicadas, Nutrição e Teologia, totalizando 72,22 %. O tema já tem chamado a atenção dos organismos oficiais de financiamento: 78,13 % foram objeto de auxílio financeiro. A última etapa da pesquisa consistirá na análise dessa produção, segundo as seguintes categorias:

Palavras-Chave: Banco de teses da CAPES. Comensalidade. Produção bibliográfica.

Introdução

O tema da comensalidade vem ganhando visibilidade em diferentes áreas do conhecimento. O turismo, em especial, tanto como área de formação como atividade econômica, vem conferindo crescente importância crescente para o estudo das áreas conexas da alimentação, a gastronomia e a comensalidade que, inclusive, já constam como áreas temáticas em eventos da área. Conforme se apurou, há um outro estudo (BORGES, 2010) de revisão bibliográfica sobre comensalidade, mas restrita ao âmbito familiar e em base de dados internacional de artigos indexados. Assim, já está no momento de se fazer um balanço da produção existente sobre o tema

¹ Mestrando em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi-SP. Email: fredcid@hotmail.com

² Mestranda em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi-SP. Email: liliantozatto@ig.com.br

³ Doutor em Ciências da Educação pela Universidade. Sorbonne-Paris. Docente do Programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi-SP. Email: octacam@uol.com.br

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

no Brasil, ainda que a produção seja recente e tímida, embora crescente - como se pode adiantar de resultados que serão mais explorados adiante.

Os estudos de estado da arte ou, como se prefere aqui, de revisão bibliográfica são especialmente importantes como forma de expor os conhecimentos construídos na área de mestrado e doutorado, auxiliar os pesquisadores de maneira a avançar na construção do próprio objeto de pesquisa e para o desenvolvimento de pesquisas neste setor.

Nesta parte inicial, busca-se o mapeamento dessa produção científica, de molde a possibilitar a compreensão do conhecimento sobre o assunto e a categorização das temáticas de interesse dos pesquisadores, o que pode contribuir para outras pesquisas sobre o tema. Esta parte caráter descritivo, pois pretende mostrar, por meio de gráficos e tabelas, pontos relevantes acerca da produção bibliográfica sobre comensalidade nos níveis de mestrado e doutorado.

A técnica utilizada nessa fase do estudo foi a bibliometria, “técnica quantitativa e estatística de medição dos índices de produção e disseminação do conhecimento científico” (ARAUJO, 2006, p.12).

Dentre os procedimentos metodológicos e operacionais da pesquisa, destaquem-se:

- o acesso ao site do Banco de Teses da CAPES, utilizando como termo de busca o vocábulo comensalidade no campo assunto, registrando-se em arquivo do Programa Excel todos os dados disponíveis. Os dados registrados foram ano de produção, nome do autor, título do trabalho, palavras-chave, universidade, área de estudo, entidade financiadora, e resumo.
- das 88 teses e dissertações com a palavra comensalidade levantadas, percebeu-se que nem todas referiam-se à comensalidade como o ato de comer junto. Na verdade, notou-se no levantamento que há uma aparente confusão entre os termos comensalidade e comensalismo. Comensalidade é um termo que faz mais parte das ciências sociais e humanas, pois refere-se ao ato de comer junto com outras pessoas. Já comensalismo é um termo que vem das ciências exatas, sobretudo da biologia, que é “a associação de caráter mais ou menos íntimo em que duas espécies subsistem regularmente associadas, sem que uma viva às expensas da outra” (COELHO e CARVALHO, 2005, p.24).
- o levantamento dos trabalhos resultou uma amostra final de 32 dissertações e teses sobre o tema que foram analisadas à luz de diferentes indicadores. Para a descrição e análise dos resultados, são consideradas: a) caracterização geral das pesquisas (ano, tipo, instituição produtora); b) repercussão sob a forma de publicações em artigos, capítulos de livros e anais de congressos; c) análise das categorias (temas e subtemas), etapa a ser ainda realizada.

Este artigo se inicia com considerações básicas sobre a comensalidade, referindo-se a autores como Jean Louis Flandrin, Francis Joannès, Jean Anthelme Brillat-Savarin, Gerad Althoff, dentre outros, e a estudos publicados em livros e revistas científicas sobre o tema no Brasil. Foram

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

ainda extraídas algumas reflexões pertinentes ao referencial teórico, a partir da leitura de autores de dissertações e teses. Aliás, esclareça-se que não obstante este tipo de revisão bibliográfica limite-se ao estudo de título, resumo e palavra-chave, tomou-se o cuidado de obter os estudos na íntegra, o que foi conseguido, com algumas exceções.

A seguir apresentam-se os resultados da pesquisa, caracterizando e analisando as dissertações e teses produzidas sobre a temática no período de 1997 a 2011. Ao final são destacados os resultados preliminares, contribuições da pesquisa e sugestões de estudos futuros.

REFERENCIAL TEÓRICO

A comensalidade vem sendo estudada por autores que chamam a atenção para a importância da partilha do alimento, nas múltiplas circunstâncias em que essa partilha ocorre. Assim, para Carneiro (2004), sua origem é tão antiga quanto a espécie humana. Comer é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter comida, a espécie humana desenvolveu diversos utensílios culturais, podendo até mesmo ter desenvolvido a linguagem.

Verifica-se a importância da prática da comensalidade após as caçadas e coleta de frutos. A união do grupo e a partilha do alimento mostrava-se importante para a sociabilidade dos grupos, não bastava simplesmente comer, mas também a divisão do alimento com os membros do grupo.

Flandrin (1998) afirma que a distinção entre o homem civilizado e as feras é a importância que o se dá à comensalidade. O homem come não apenas para satisfazer uma necessidade fisiológica. Sempre que possível, busca transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade.

Os animais simplesmente comem o mais rápido possível para saciar a fome e evitar possíveis ladrões de carcaça, enquanto o homem o faz de um modo mais tranquilo, celebrando com companheiros o sucesso da caçada e da coleta de frutos.

Boff (2008, p.3) acrescenta um aspecto muito interessante da comensalidade:

Os etnólogos e arqueólogos nos acenam para um fato singular: quando nossos antepassados antropóides saíam a coletar frutos, sementes, caças e peixes não comiam individualmente o que conseguiam reunir. Tomavam os alimentos e os levavam ao grupo. E aí praticavam a comensalidade.

Flandrin (1998) afirma que no paleolítico superior havia uma organização estruturada de várias famílias que caçavam juntas. Isso implicava uma partilha da carne entre as famílias que participaram do abate. Depois dessa caça, é provável que grandes festas rituais reunissem essas famílias para consumirem juntas as carnes conseguidas.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Brillat-Savarin (1995, p.168) faz um comentário importante sobre as reuniões familiares no passado, com membros da família compartilhando o alimento e ajudando os mais frágeis do grupo:

As refeições, no sentido que damos a essa palavra, começaram com a segunda idade da espécie humana, ou seja, no momento em que ela cessou de se alimentar apenas de frutos. O preparo e a distribuição de carnes fizeram a família se reunir, os pais distribuindo aos filhos o produto da caça, e os filhos adultos prestando a seguir o mesmo serviço a seus pais envelhecidos.

Essa afirmação é relevante no aspecto da ajuda ao próximo, ao mais frágil. Os mais jovens e os mais idosos, apesar de não participarem das caçadas por condições de saúde e energia, desfrutavam do alimento junto com os demais. A comensalidade é vista aqui não só como ato de socialização, mas também como um ato de solidariedade.

Flandrin (1998, p. 52) cita que:

Como resposta às necessidades individuais, a alimentação torna-se progressivamente elemento essencial da estruturação dos grupos, de expressão de uma identidade própria e origem de um pensamento simbólico. Esta evolução manifesta-se muito claramente, do ponto de vista arqueológico, nas próprias opções pelos alimentos e na maneira de consumi-los.

Tanto Flandrin quanto Brillat-Savarin ratificam que a comensalidade foi de fundamental importância para a formação de laços sociais, sendo a divisão do alimento um instrumento de união entre as pessoas.

A comensalidade é vista também como um momento de comemoração entre povos. Exemplos de banquetes, festas e grandes reuniões em torno do alimento são citados por vários autores. Os motivos dessas comemorações são bem variados, por motivos religiosos, datas comemorativas, etc.

Grandes refeições feitas em conjunto são verdadeiras celebrações de datas e festividades, celebrações de negócios e rituais de passagem. Esses banquetes têm acompanhado diversos povos há séculos, transformando o ato de comer em verdadeiras festas e comemorações.

Segundo Joannès (1998), acordos solenes que reúnam indivíduos e grupos familiares concretizam-se pela realização de uma refeição em comum. A refeição une os participantes em conclusões de contratos e, sobretudo, por ocasiões de um casamento. Refeições partilhadas pelos familiares da noiva e do noivo criam laços entre as famílias dos noivos.

A partilha do alimento e a comensalidade também são tratados como ato de purificação espiritual pelo autor. Um indivíduo que foi submetido a uma cerimônia de exorcismo deve, após

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

libertar-se de impurezas e voltar ao seu domicílio, passar por uma taberna e juntar-se aos seus, reintegrando-se assim, simbolicamente, na sociedade humana (JOANNÈS, 1998).

Corbier (1998) comenta que os romanos eram uma sociedade que não concebia a alimentação como um prazer solitário. O jantar era, antes de qualquer coisa, uma ocasião para conversas à mesa, um encontro que caracteriza o acesso à convivabilidade, ainda que a comida fosse frugal.

Examinando as afirmações de Corbier, verifica-se que o prazer de partilhar o alimento é muito importante, mesmo que não sejam realizados suntuosos banquetes. Mesmo refeições mais simples são realizadas em conjunto, o que ratifica a importância da comensalidade.

A importância do coletivo para a refeição pode ser demonstrada, independentemente do seu conteúdo ou da maior ou menor abundância de alimentos à mesa:

Depois de falar sobre o importante papel das refeições e das reuniões em que se bebia na vida coletiva medieval, há que se insistir em outro ponto: o mais importante era comer e beber junto, e não o que se comia e o que se bebia (ALTHOFF, 1998, p.304).

Novamente percebe-se a comensalidade como cimento social, pois a importância de comer e beber junto se mostra como um viés de sociabilidade entre as pessoas. Não importa o que se come, mas com quem se come.

Grieco (1998) também fala a respeito dos banquetes medievais, que aconteciam com frequência e eram celebrados não só pelos mais abastados. As pessoas de classe mais baixa também participavam dos banquetes, ocupando lugares diferentes à mesa e tendo uma alimentação diferenciada dos ricos.

Althoff (1998, p.301) diz que “dentre a gama de meios de comunicação não verbais da Idade Média, a refeição era um dos principais sinais que permitiam dar e conhecer decisões, inovações e mudanças”.

Essas refeições eram organizadas quando havia acontecimentos marcantes, como, por exemplo, quando suseranos selavam a paz e faziam alianças e também em ritos de passagem como casamento e batismo, sagração de um cavaleiro, comemoração de vitórias em batalhas e outros acontecimentos importantes para as pessoas da sociedade (ALTHOFF, 1998).

O autor também afirma que muitas refeições coletivas eram realizadas para fortalecer amizades e selar relações associativas. Até os últimos tempos da época medieval, essas refeições marcaram esses atos solenes. Na vida posterior do grupo, o banquete acontecia de forma permanente e era realizado em intervalos regulares (ALTHOFF, 1998).

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Os rituais de comensalidade eram muitas vezes acompanhados de vinho e cerveja. Segundo o cronista Tácito, o álcool soltava as línguas e fazia com que todos se exprimissem sem esconder a essência do seu pensamento, apesar das decisões serem tomadas somente no dia seguinte, quando os efeitos do álcool já tinham se esvaído (ALTHOFF, 1998).

Sobre a comensalidade no início do Século XX, Demeterco (1998, p.96) afirma que:

A vida familiar nas primeiras décadas do século girava em torno da cozinha, do fogão à lenha e da mesa farta e variada, especialmente de doces. O momento das refeições tornava-se, no nível da domesticidade, a ocasião propícia para a conversa com o marido (mesmo que muitas vezes escassa...) e deste com os filhos. A refeição familiar seria então estratégica também para a aprendizagem das boas maneiras, além de se constituir num dos momentos em que a família se reúne.

Isso mostra que a comensalidade era fortemente ligada a casa e a família, sendo o calor em volta do fogão à lenha o palco das reuniões familiares e também de ensinamentos dos pais aos filhos.

Entretanto, recentemente começaram a acontecer muitas mudanças nas práticas de comensalidade, em virtude de modernizações tecnológicas e mudança nos hábitos das famílias, como evidenciado por Casotti (2002, p.32):

Muitas mudanças nos alimentos e nos hábitos de alimentação ocorreram a partir da Segunda Guerra Mundial: novidades tecnológicas, como freezer e forno de micro-ondas, a melhoria de qualidade dos alimentos, o aumento de quantidade e variedade, a conveniência das embalagens e comidas pré-prontas, a propagação do hábito de comer fora.

A modernização e industrialização de alimentos também é retratada por Poulain (2006, p.51):

Paralelamente, a transformação culinária se industrializa. A mudança da valorização social das atividades domésticas leva as indústrias agro alimentícias a se desenvolver no espaço de autopromoção que representava a cozinha familiar. Propondo produtos cada vez mais perto do estado de consumo, a indústria ataca a função socializadora da cozinha, sem, no entanto, chegar a assumi-la. Assim, o alimento é visto consumidor como “sem identidade”, “sem qualidade simbólica”, como “anônimo”, “sem alma”, “saído de um local industrial não identificado”, numa palavra, dessocializado.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Essas afirmações mostram que as reuniões familiares do começo do século em torno da cozinha foram ficando cada vez mais escassas. O tempo de preparo dos alimentos foi significativamente diminuído em virtude de aparatos modernos e preparações industrializadas pré-prontas.

A função da cozinha e da sala de jantar como locais de comensalidade também foi diminuindo em virtude de um estilo de vida mais corrido, onde as pessoas ficam pouco tempo em casa, não tendo oportunidade de se reunir em volta da mesa para partilhar o alimento. Novos locais começaram a ser usados cada vez mais para a alimentação:

Dickson e Lider (1998) comentam a tendência de jornalistas e analistas sociais anunciarem e lamentarem o declínio da refeição familiar, que estaria 'morrendo nos sofás assistindo à TV' e, com ela, o declínio da família, 'que estaria literalmente se despedaçando'. Ao mesmo tempo, o sucesso da comida conveniente, em combinação com o uso de freezer e fornos de micro-ondas, estaria proporcionando mais tempo livre para as pessoas verem televisão, o que também contribuiria para o declínio das refeições familiares, em que as pessoas não compartilham apenas alimentos, mas conversas (Casotti, 2002, pp.31 e 32).

Sant'anna (2003, p. 46) também traz para análise o impacto dessas mudanças de hábitos alimentares das pessoas na comensalidade:

A partir dos anos 70, os locais reservados ao ato de comer ganharam uma mobilidade antes pouco usual para a maior parte da população: dentro de muitas moradias das classes médias, por exemplo, passou-se a almoçar na cozinha, na sala, diante da televisão... usando como assento cadeiras, bancos altos, almofadas, poltronas, camas e sofás. Muitos comem sozinhos, ou com amigos e colegas de trabalho.

Rodrigues (2011, p.123) afirma que as pessoas sentem falta de praticar a comensalidade em família, usando datas festivas e dias de folga para poder praticar essas reuniões que contribuem para a sociabilidade:

Ainda na atualidade entende-se que é através de grandes reuniões familiares em volta da mesa (natal, aniversários, ano novo, finais de semana) que se consegue reunir a família, aumentando o grau de intimidade, de convivência e de união, isso porque ainda hoje os afazeres particulares de cada um os mantém de certa forma afastados. Logo, não importando o tamanho e composição da família, muitos paulistas ainda guardam o costume de usar o ato de se alimentar para se reunir e se unir.

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Mesmo com o declínio da comensalidade diária praticada por famílias durante toda a evolução humana, a comemoração de ritos de passagem, de grandes negócios, acontecimentos e comemorações em geral são demonstradas através da comensalidade, como pode ser visto por Carvalho (2004, p.16).

Mesmo na sociedade burocratizada dos dias atuais, a comensalidade continua tendo papel de legitimação de contratos sociais. Um grande negócio conclui-se com um almoço ou jantar comemorativo. Uma união conjugal, após sua formalização religiosa ou civil, completa pela realização da festa que, independente de sua envergadura, com pompa e presença numerosa, ou simples e restrita a poucos convidados, referenda ao ato. As diferenças sociais espelham no alimento suas formas de consumo.

Do exposto, verifica-se que a comensalidade é um ritual que atravessou todas as eras da humanidade. A partilha do alimento acompanhou os povos em seus momentos cotidianos e de comemoração, fazendo com que fossem estreitados os laços de amizade e sociabilidade.

RESULTADOS E ANÁLISE PRELIMINAR

Retome-se aqui o escopo desta pesquisa, a revisão bibliográfica de dissertações e teses sobre comensalidade. Como fixado nos referenciais metodológicos, mais acima especificados, foram selecionados 32 estudos. Os dados do Gráfico 1 referem-se ao número de teses e dissertações publicadas em cada ano. Como não houve nenhuma publicação do assunto nos anos de 1999, 2001, 2002, 2003 e 2005, os mesmos não foram mostrados.

Percebe-se que o número tem crescido consideravelmente nos últimos anos, principalmente de cinco anos para cá. O total de teses e dissertações nos últimos cinco anos foi de vinte e cinco, o que corresponde a quase 80 % do total de estudos. Nos outros nove anos apenas pouco mais de 20 % de estudos foram feitos na área.

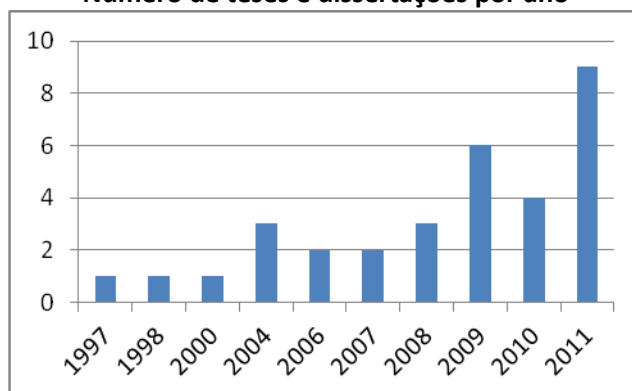
Existe, assim, um crescimento ano a ano do número de dissertações e teses. Contudo, seria importante entender algum dia por que verificou-se a partir dos últimos anos o crescimento dos estudos que, sem dúvida, tem sido significativo. Esse crescimento poderia ter relação com o aumento dos cursos na área de alimentos e bebidas. Outra hipótese provável é a “explosão” da gastronomia no mesmo período, com o aumento significativo não só de restaurantes, mas também com a aparição de diversos programas de gastronomia na TV, além do aumento da abordagem da gastronomia na mídia.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Os estudos de hospitalidade que incluem alimentar ou ser alimentado por outrem também ressaltam a importância deste conceito. Aliás, é nesta perspectiva que este estudo está sendo elaborado.

Gráfico 1
Número de teses e dissertações por ano



Os dados do Gráfico 2 referem-se ao número de teses e dissertações por Universidade. Em que se verifica, há uma grande diversidade de Universidades que apresentaram trabalhos sobre o tema, mas se destacam duas Universidades, a Universidade Federal de Santa Catarina, em primeiro lugar e, em seguida, a Universidade Anhembi Morumbi. Essas Universidades foram responsáveis por 37,50 % dos estudos enquanto as treze restantes foram responsáveis por 62,50 % dos estudos.

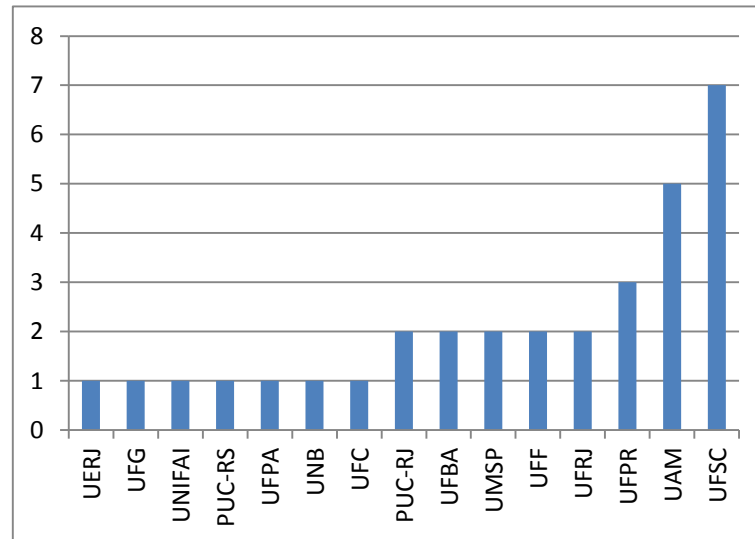
O caso da Universidade Anhembi Morumbi é explicável, pois ela é a única universidade que trabalha com o tema hospitalidade como área de concentração de um programa de pós-graduação. A incidência do tema comensalidade na Universidade Federal de Santa Catarina talvez aconteça pelo fato de haver na área de nutrição alguma preocupação teórica sobre comensalidade, dentro da área de concentração deste programa.

Nas outras universidades, como o número de teses e dissertações foi bem equiparado e pequeno, considera-se que o estudo da comensalidade seja um fato isolado.

Gráfico 2
Número de teses e dissertações por IES

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

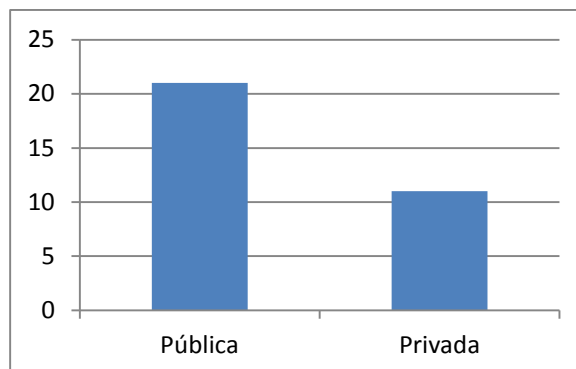


O Gráfico 3 refere-se ao tipo de Universidade que estuda o assunto, podendo ser pública ou privada. Verifica-se que o número de universidades públicas que apresentam estudos relacionados à comensalidade é significativamente maior. Verifica-se, pelo gráfico, que 65 % dos estudos sobre o tema foi em universidades públicas e 35 % dos estudos sobre o tema foi em universidades privadas.

Se considerarmos que o número de vagas de mestrado e doutorado é muito maior em universidades públicas do que privadas, pode-se dizer, ao menos como hipótese, que as universidades privadas estão pouco a pouco se equiparando com as públicas no estudo do tema.

Como os cursos na área de alimentos e bebidas estão proliferando mais nas universidades privadas do que nas públicas, é de supor que essa diferença diminua com o tempo.

Gráfico 3
Tipo de Universidade



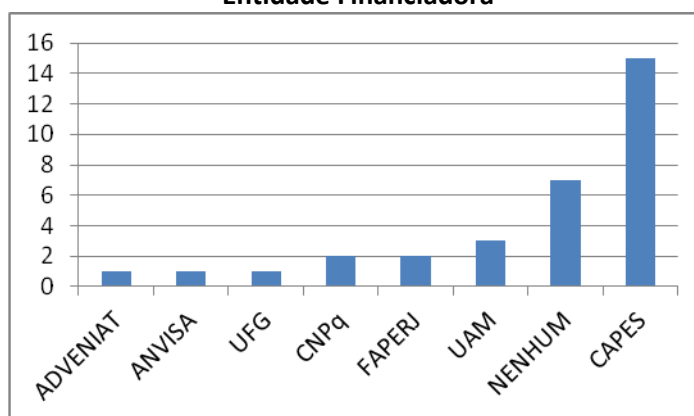
X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

O Gráfico 4 se refere à entidade financiadora do projeto. É de se ressaltar o significativo número de estudos que obtiveram financiamento de agências de fomento. Percebe-se que o tema tem despertado interesse dos órgãos oficiais de financiamento, pois quase 80 % das teses e dissertações foram financiadas. Destas, o órgão oficial de financiamento que mais se destacou foi a CAPES, colaborando com 60 % dos financiamentos, enquanto os outros seis órgãos foram responsáveis por apenas 40 %.

Não é de todo sem fundamento afirmar que esta tendência deve acentuar-se na medida em que os temas nutrição, gastronomia e comensalidade também ganham visibilidade e importância e que os órgãos de fomento começam também a se mostrar sensíveis em relação a novos objetos de pesquisa.

Gráfico 4
Entidade Financiadora



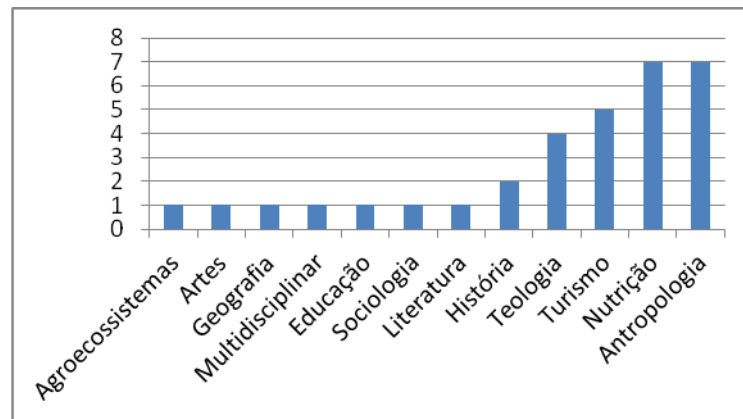
Os dados do Gráfico 5 referem-se às áreas de estudo que colaboraram com teses e dissertações sobre comensalidade. Logo de início ressalta-se a multidisciplinaridade do tema. Percebe-se que as áreas de Teologia, Turismo, Antropologia e Nutrição se destacaram das demais, com mais de 65 % do total de trabalhos. Considerando-se que são apenas quatro das doze áreas que abordaram o tema, verifica-se que nessas áreas o estudo é relativamente mais abrangente.

Curiosamente as duas áreas em que se verificam maior incidência de dissertações e teses sobre comensalidade são as áreas de antropologia e nutrição, que são na verdade duas perspectivas de estudo, uma na área de ciências humanas e outra na área de ciências exatas: a antropologia, que estuda modos, costumes, hábitos, e a nutrição que estuda o alimento propriamente dito.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Gráfico 5
Áreas de estudo

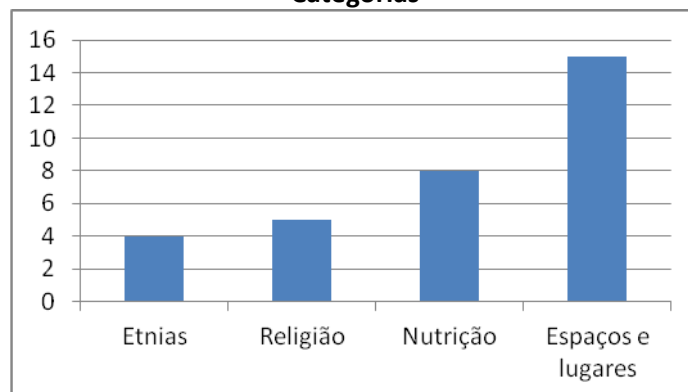


Os dados do gráfico 6 referem-se às categorias que abordam as temáticas principais das teses e dissertações. As categorias selecionadas foram Comensalidade e etnias, Comensalidade e religião, Comensalidade e nutrição, Espaços e lugares de comensalidade.

Percebe-se, através do gráfico, que o tema preferencialmente abordado nas teses e dissertação é sobre Espaços e lugares de comensalidade, totalizando quase 50 % das teses e dissertações.

A análise dessas categorias, como já foi dito, é a etapa final da pesquisa, a ser concluída ainda em 2013.

Gráfico 6
Categorias



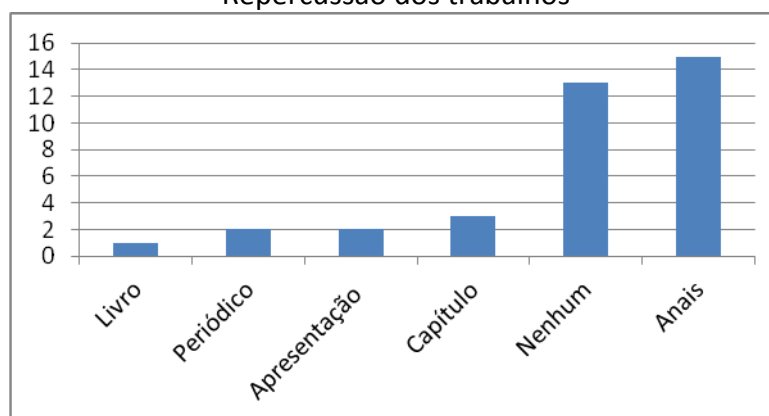
Os dados do gráfico 7 referem-se à repercussão dos trabalhos. Esse gráfico permite diversas leituras. Pode-se chamar a atenção para o grande número de estudos que não foram divulgados sob alguma das formas acima mostradas. A melhor forma, contudo, de lê-las é mostrar

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

que a maior incidência de publicações em anais de congressos é um caminho natural. Aliás, sabe-se que a apresentação do trabalho em um evento científico é a principal forma de validá-los perante os pares e, assim, conseguir provocar o interesse em sua publicação sob a forma de artigo, capítulo de livro ou mesmo livro.

Gráfico 7
Repercussão dos trabalhos



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio desse estudo buscou-se realizar uma análise, ainda que parcial, da produção acadêmica sobre a comensalidade no Brasil. Assim, com esta pesquisa espera-se agregar conhecimento e colaborar com a construção de uma base teórica sobre comensalidade, na tentativa de estimular os pesquisadores sobre o tema.

Mesmo em se tratando de resultados preliminares e com a análise crítica das produções ainda em execução, alguns dados mostraram-se relevantes, de forma a permitir um panorama sobre o estudo do tema.

Apesar do crescimento do estudo da comensalidade nos últimos anos, verificou-se que os trabalhos do tema no Brasil são poucos e que o interesse no assunto não foi ainda muito despertado pelos pesquisadores da área. Contudo, deve-se observar também que o número de produções é crescente e que aumenta o interesse dos diferentes departamentos de pesquisa, de diferentes universidades, dos órgãos de fomento e que o tema já repercute em congressos e periódicos científicos.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Espera-se que o crescimento do interesse pelo tema nos últimos anos continua evoluindo e que mais trabalhos abordem o assunto, para uma contribuição significativa do estudo da comensalidade, que acompanhou todas as etapas da evolução humana.

REFERÊNCIAS

- ALTHOFF, G. (1998). Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- BOFF, L. *Comensalidade: refazer a humanidade*. Disponível em: <http://alainet.org/active/23567>
Acesso em 23/11/2012.
- BORGES, A.M.B. (2011). *Análise da produção bibliográfica sobre comensalidade em família: os artigos levantados na base de dados Isi Web of Science (1990-2011)*. Dissertação de mestrado. Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.
- BRILLAT-SAVARIN, J. (1995). *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. das Letras.
- CARNEIRO, H. (2004). *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus.
- CARVALHO, L. G. A. (2004). *Do fogão a lenha ao micro-ondas: uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas*. Dissertação de mestrado. Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.
- CASOTTI, L. (2002). *À mesa com a família: um estudo do comportamento do consumidor de alimentos*. Rio de Janeiro: Mauad.
- COELHO, C; CARVALHO, A. R. (2005). *Manual de parasitologia humana*. Canoas: Ed. Ulbra.
- CORBIER, M. (1998). A fava e a moreia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. In FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- DEMETERCO, S. M. S. (1998). *Doces lembranças: Cadernos de receitas e comensalidade - Curitiba 1900 - 1950*. Dissertação de mestrado em História. UFPR.
- FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. (1998). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- GRIECO, A. F. (1998). Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. In FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- JOANNÈS, F. (1998). A função social do banquete nas primeiras civilizações. In FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- POULAIN, J. (2006). *Sociologias da alimentação*. Florianópolis. Editora da UFSC.
- RODRIGUES, A. G. M. (2011). *Estado nutricional, indicadores sociodemográficos, comportamentais e de escolha alimentar de comensais em restaurante de bufê por peso*. Dissertação de mestrado em Nutrição. UFSC.



X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

SANT'ANNA, D. B. (2003). Bom para os olhos, bom para o estômago: o espetáculo contemporâneo da alimentação. In: *Pro-Posições*, volume 14, número 2, (pp. 41-52).