

**O Estado da Arte dos Estudos de Comensalidade em Família: balanço preliminar.**

**Ana Marta de Brito Borges<sup>1</sup>**

**Luiz Octávio de Lima Camargo<sup>2</sup>**

**RESUMO**

O objetivo central desta reflexão é divulgar o balanço crítico preliminar do estado da arte dos estudos sobre comensalidade em família, tema de dissertação no Mestrado de Hospitalidade (UAM) e, assim, contribuir para a análise sociológica do tema da alimentação com ênfase nas suas relações com família. Como as transformações do núcleo doméstico afetaram os hábitos alimentares dos indivíduos que o compõe e as dinâmicas de convívio e sociabilização inerentes das interações à mesa? Como referencial metodológico, recorrer-se-á à metodologia clássica de pesquisas de estado da arte, apresentando e realizando uma pré-análise de 49 publicações levantadas em três bases de pesquisa até o atual momento (coleta de dados entre 1 de março e 5 de junho de 2010) além dos relatórios de um grupo de pesquisa específico. Estas produções foram enquadradas em 3 categorias, por ora também preliminares, enquanto que para o referencial teórico têm-se, como principais apoios, autores da hospitalidade, turismo, sociologia, história, tais como David Reisman, Michael Pollan, entre outros. Como resultado parcial deste projeto em andamento, verificou-se que as pesquisas atuais abordam o tema com ênfase na área de vida social e comensalidade em família, sendo percebido também um crescente número de publicações relacionando comensalidade e saúde.

**Palavras-chave:** Comensalidade. Família. Convivialidade. Saúde.

---

<sup>1</sup> Mestranda em Hospitalidade – Universidade Anhembi Morumbi. [anamartaborges@gmail.com](mailto:anamartaborges@gmail.com)

<sup>2</sup> Docente do Mestrado em Hospitalidade – Universidade Anhembi Morumbi. [octacam@uol.com.br](mailto:octacam@uol.com.br)

## INTRODUÇÃO

Como as transformações do núcleo doméstico afetaram os hábitos alimentares dos indivíduos que o compõe e as dinâmicas de convívio e sociabilização inerentes das interações à mesa? Como as pesquisas sobre comensalidade em família têm abordado essa questão? As pesquisas na área da “comensalidade em família” têm contribuído para trazer a luz temas relevantes para a hospitalidade?

Antes de propor uma aventura imprudente sobre o tema da comensalidade em família, julgou-se de bom alvitre fazer antes o estado da arte do tema, usando inicialmente como mecanismo de busca duas bases de dados – Scielo e ERIC (*the Education Resources Information Center* – livraria digital mantida pelo Instituto de Educação em Ciências do Departamento de Educação dos EUA), as produções da Revista *Nature*, entre outros estudos pontuais, porém de grande relevância, como a obra de Mirian Weinstein “*The surprising power of family meals: how eating together makes us smarter, stronger, healthier and happier*” (2005), e os relatórios dos estudos “*The importance of family dinners*” do *The National Center on Addiction and Substance Abuse at Columbia University* – CASA (2003 até o momento atual), principais obras motivadoras do desenvolvimento deste trabalho.

Ainda pelo ineditismo deste tipo de abordagem ao tema aqui proposto e a relativamente pequena produção bibliográfica identificada no levantamento realizado, não foi possível restringir a pesquisa a tipos de produções (dissertações de mestrado, por exemplo) ou períodos de publicação (uma década ou triênio), como em geral ocorre em outros trabalhos de estado da arte. Do contrário, caso tais restrições fossem aplicadas, a pesquisa mostrar-se-ia demasiadamente restrita e, talvez, sem contribuições relevantes para o avanço dos estudos na área.

Em tempo: confia-se muito na continuidade da pesquisa, nas pistas oferecidas pela Revista *Food, Culture & Society*, com a qual espera-se alimentar futuros balanços desta pesquisa.

Levantar o estado da arte nestes estudos colaborará na compreensão não só do estado do conhecimento neste tema em si, mas também da evolução destes estudos, dos temas recorrentes, das áreas que os pesquisam com maior frequência, o cenário acadêmico atual, suas tendências e contribuições para os estudos em gastronomia e hospitalidade de forma mais ampla.

Iniciar-se-á, para evidenciar a relevância do tema da comensalidade em família dentro do campo da gastronomia e hospitalidade e, por que não dizer, das ciências sociais, com uma breve revisão da literatura.

Em seguida, serão apontados os primeiros resultados da pesquisa, para finalizando então as direções que a pesquisa dentro do tema pode sugerir.

### **Hospitalidade, alimentação e família**

No campo da hospitalidade, já é notado interesse sobre este tema, dado que uma dimensão importante da alimentação é o contexto social em que ela se desenvolve, ou seja, a convivialidade. Lamenta-se apenas que o campo da gastronomia seja cada vez mais atraído para o campo do estudo da tríade chefe-instrumentos-ingredientes, sem ao menos se perguntar se a refeição que se consome tem o mesmo efeito no indivíduo solitário à mesa que no indivíduo cercado dos amigos. O tema do convívio à mesa, da sociabilização que este meio proporciona e a associação do tema à família ou convívio tem sido objeto de argumento de diversos pesquisadores e autores. Conforme poderá ser verificado ao longo deste trabalho, pode-se dizer que uma das principais ferramentas de mediação das relações familiares é o momento da refeição - entenda-se aqui tanto os rituais do preparo quanto os momentos à mesa. Aliás, uma das dimensões importantes desta pesquisa de estado da arte será identificar como os estudos atuais se posicionam face a este problema.

Conforme apontado por Camargo (2004, p. 16) “a hospitalidade é o ritual básico do vínculo humano”, sendo este ritual em si básico na remediação da hostilidade. Tal conceito de hospitalidade comunica-se com a alimentação de forma transdisciplinar quando Flandrin e Montanari discorrem:

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

Acredita-se, geralmente, que comportamento alimentar do homem distingue-se do dos animais não apenas pela cozinha – ligada, em maior ou menor grau, a uma dietética e a prescrições religiosas –, mas também pela comensalidade e pela função social das refeições.

Com o risco de cair num antropomorfismo descabido, pode-se perceber, nas refeições das próprias feras, um prazer em comer junto, uma certa cumplicidade atenta a uma clara hierarquia, que comporta precedências, e uma espécie de etiqueta adaptada a sua sociedade [...]. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 32 e 35)

Por ser um conceito não estanque e, portanto, dinâmico e vulnerável às alterações dos movimentos da sociedade, os rituais de hospitalidade e sua valorização pelos indivíduos vêm sofrendo alterações, conforme explicita Camargo (2004, p. 26): “não há como deixar de notar que a sociedade secularizada pós-revolução industrial não sabe o que fazer com os rituais [de um modo geral] herdados do passado, em especial com os rituais de hospitalidade.”

Com base no disposto, pode-se afirmar então que a mesa pode ser vista como espaço de sociabilidade, local para a pacificação das relações, onde o alimento e os rituais que o cercam são mediadores neste processo de amenização dos tratos sociais.

Trazendo uma abordagem histórica, destaca-se aqui novamente trecho da extensa obra de Flandrin e Montanari (1998) – História da Alimentação. Os autores fazem um panorama da evolução da alimentação desde o período neolítico até os tempos contemporâneos abordando as relações entre alimentação e evolução humana, conquistas territoriais, economia e hábitos alimentares das sociedades atuais. Ponto importante de sua obra para o estudo aqui proposto é quando os autores destacam as alterações no modo e organização das refeições no terceiro milênio. Isto ocorre como consequência da profunda modificação dos modos de vida pela urbanização, industrialização, profissionalização das mulheres, elevação do nível de vida e de educação, pelo crescente uso do automóvel e pelo acesso da população ao lazer e ao turismo (FLANDRIN e MONTANARI, 1998). Na obra fica claro que “enquanto ao longo da evolução histórica a casa foi assimilada ao lar – isto é, a cozinha –, na proximidade do terceiro milênio a alimentação se identifica cada vez menos necessariamente com o universo doméstico.” (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, p. 850).

Ora, frente a essa afirmação, coloca-se uma questão: se a alimentação cada vez mais se distancia do lar, não estará havendo também um esgarçamento das relações familiares? Como resposta é pertinente ponderar as alterações na vida familiar pela perspectiva de David

Riesman<sup>3</sup>. O autor busca compreender “o modo pelo qual um tipo de caráter social, que dominou os estados Unidos no século XIX, está sendo gradualmente substituído por um caráter social de tipo inteiramente diverso. Por que isto aconteceu; como aconteceu; quais são suas conseqüências em algumas áreas importantes da vida?” (RIESMAN, 1970, p. 68). Apesar do estudo restringir-se aos EUA, a partir de 1950 outras sociedades rurais experimentaram as mesmas transformações sociais explicitadas na obra analisada e ainda hoje tem dinâmicas sociais pontuadas pelos dilemas e novos padrões trazidos por estas transformações.

O problema de Riesman pode ser aqui trazido sob a perspectiva das mudanças nas relações familiares através das mudanças das dinâmicas da comensalidade em família. Com as transformações experimentadas pelas sociedades rurais a partir de 1950, no Brasil, é possível perceber alterações nos hábitos alimentares no que tange não só as escolhas dos alimentos em si, mas também na dinâmica de sociabilidade e convívio nas horas das refeições. Com isso, nota-se como os novos modelos de trabalho e distribuição do tempo tem ligação estreita com os novos modelos de família, podendo usar-se a mesa como local de observação destes pontos.

Parte relevante para esta pesquisa colocada na obra de Riesman é a questão do sujeito alterdirigido, ou seja, aquele que toma suas decisões “cuja conformidade fica assegurada por sua tendência a sensibilizar-se com as expectativas e preferências dos outros” (RIESMAN, 1970, p.73) e não necessariamente baseado nos referenciais comuns aos seus pais e familiares. Tal fenômeno da personalidade alterdirigida pode ser percebido na fase da adolescência, quando o indivíduo começa a afastar-se da família e conviver mais intensamente com seus *peer groups*, ou seja, grupos de amigos que ditarão as regras e valores sob os quais são balizadas as escolhas e comportamentos dos membros envolvidos. (RIESMAN, 1970)

[...] a típica criança alterdirigida cresce numa família pequena, em residências urbanas compactas ou num subúrbio. Mais ainda do que na época anterior, o pai sai de casa para ir ao trabalho e vai demasiado longe para voltar para o almoço. Além disso, o lar não é mais uma área de sólida intimidade. À medida que o tamanho e o espaço de vida da família diminui e que o padrão do convívio com parentes mais velhos decai, a criança deve enfrentar diretamente as tensões emocionais de seus pais. Nessas condições, há um incremento da consciência do eu em relação aos

---

<sup>3</sup> *A multidão solitária*. São Paulo: Perspectiva, 1970.

outros, especialmente porque os pais também são cada vez mais conscientes de si.  
(RIESMAN, 1970, pp. 112 e 113)

A hipótese a que tal texto nos conduz é que este pode ser um momento em que a comensalidade, quando existente, é pontuada mais por rusgas ou brigas do que pelo convívio harmônico idealizado à mesa. No entanto, o resultado da interação, ainda que não pacífica, mostra-se mais positivo do que em famílias nas quais tanto o convívio quanto o desgaste são evitados. Tal afirmação poderá ser comprovada nos dados das pesquisas desenvolvidas na Universidade da Califórnia, material a ser analisado mais adiante.

Já Michael Pollan em sua obra “Em defesa do alimento” publicada em 2008 dedica parte de seu manifesto defendendo a tese de que um indivíduo deve fazer suas escolhas alimentares com base no referencial daquilo que seus ancestrais (ou sua bisavó, numa referência mais próxima) reconheceria como tal.

John Yudkin, nutricionista inglês, [...] uma vez aconselhou ‘Não coma nada que seus ancestrais neolíticos não reconhecessem e pode ficar tranquilo.’. O que isso significa, no supermercado, comprar dessa maneira? Bem, imagine sua bisavó a seu lado enquanto você percorre os corredores. [...] Ela pega um pacote de tubos de *Go-Gurt* Iogurte Portátil – e não tem idéia do que possa ser isso. [...] se você ler o rótulo dos ingredientes ela terá todas as razões para duvidar de que se trata disso. Certo, ali há um pouco de iogurte, mas há também dez outras coisas que não têm a mais remota semelhança com iogurte. (POLLAN, 2010, p.164)

Pollan dá o enfoque neste trecho à questão da saúde, mas ainda assim evidencia a importância do convívio em família envolvendo a alimentação como parte essencial na troca de experiências e construção de referências, ainda que meramente pelo aprendizado envolvendo a segurança alimentar.

Lashley e Morrison trazem no livro “Em busca da Hospitalidade” contribuições sobre o papel das refeições dentro da sociedade nas questões representativas e simbólicas que envolvem o ato de comer. Um exemplo é o banquete na Índia, onde a dinâmica social das castas fica clara do preparo ao consumo dos pratos, passando obviamente pelo serviço. Cabe a cada casta funções e direitos distintos tanto na manipulação, como no consumo dos alimentos. A própria disposição da mesa num banquete Indiano traz importantes informações sobre o modo de interação da sociedade em questão, suas barreiras e distinções. No texto, o autor mostra como a mesa é um painel não apenas das relações familiares como das relações sociais em geral. (LASHLEY; MORRISON, 2004)

Complementarmente, o sociólogo Jean-Pierre Poulain traz importante contribuição para a pesquisa. O autor francês tem grande proximidade do tema uma vez que nasceu em uma família produtora de embutidos de carne de porco. Estudou hotelaria e tornou-se chef de cozinha. Atuou na área de estruturação e inovação tecnológica de cozinhas profissionais para só então decidir estudar sociologia e antropologia sem deixar de lado sua ligação com a gastronomia. Em sua obra “Sociologia da alimentação” (2004) Poulain traz abordagens sócio-antropológicas da alimentação explorando a simbologia e influência do alimento sobre o homem e a sociedade tornando possível compreender através deste ponto de vista os valores da cultura e época atuais. O autor lança um olhar interessante sobre a industrialização e a terceirização do preparo do alimento ao colocar o seguinte:

Paralelamente, a transformação culinária se industrializa. A mudança da valorização social das atividades domésticas leva as indústrias agroalimentícias 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 pelo consumidor como “sem identidade”, “sem qualidade simbólica”, como “anônimo”, “sem alma”, “saído de um local industrial não identificado”, numa palavra, dessocializado.” (Poulain, 2004, p. 51)

Em contraponto a esta realidade apresentada por Poulain (2004), Michel Maffesoli (2002) defende a mesa como lugar de comunicação, propondo que os ritos da refeição são paradigmas de toda ritualização social. O autor se utiliza da afirmação de Plutarco o colocar que “a supressão da alimentação é a dissolução da casa” (MAFFESOLI, 2002, p. 134 ), evidenciando o papel vital da alimentação na formação e fortalecimento dos elos familiares e, por extensão, sociais. Nisto, a comensalidade demonstra seu papel no equilíbrio social tanto no microcosmo familiar quanto na cena maior das interações sociais, uma vez que a existência da partilha do alimento pode ser interpretada como um sinal da aceitação da participação do indivíduo dentro de um determinado círculo social. (LE HOUEROU, 2006)

### **Primeiros resultados**

Para o desenvolvimento do trabalho pretende-se pesquisar o material já publicado sobre “comensalidade em família” compreendendo quais dados têm sido levantados, quais

áreas do saber se envolvem com o estudo do tema e que tipo de abordagem tem sido aplicada a ele. Especificamente, aplica-se aqui a metodologia clássica de pesquisas de estado da arte, utilizando como ferramentas a pesquisa bibliográfica em bases de dados, periódicos, livros, teses e dissertações, anais de eventos, revistas comerciais, entre outros materiais que se mostrarem relevantes ao longo do desenvolvimento do projeto. Pelo caráter da pesquisa de estado da arte, as obras levantadas também poderão ser tratadas como objetos de pesquisa documental, como no caso das pesquisas realizadas em catálogos bibliográficos (FERREIRA, 2002).

Com relação às pesquisas sobre estado da arte, é relevante colocar que a finalidade desta metodologia é mapear o estado atual das pesquisas na área proposta neste projeto, como coloca Ferreira (2002):

Definidas como de caráter bibliográfico, elas parecem trazer em comum o desafio de mapear e de discutir uma certa produção acadêmica em diferentes campos do conhecimento, tentando responder que aspectos e dimensões vêm sendo destacados e privilegiados em diferentes épocas e lugares, de que formas e em que condições têm sido produzidas certas dissertações de mestrado, teses de doutorado, publicações em periódicos e comunicações em anais de congressos e de seminários. Também são reconhecidas por realizarem uma metodologia de caráter inventariante e descritivo da produção acadêmica e científica sobre o tema que busca investigar, à luz de categorias e facetas que se caracterizam enquanto tais em cada trabalho e no conjunto deles, sob os quais o fenômeno passa a ser analisado. (FERREIRA, 2002, p. 258)

Os termos-chave utilizados para o levantamento dos dados são: comensalidade, alimentação *and* família, hábitos alimentares *and* família; e os correspondentes em inglês *commensality, family and meals*.

A princípio, a proposta é de fazer um levantamento em bases de dados sobre os principais artigos, teses e dissertações produzidas em torno do assunto dentro das disciplinas da hospitalidade, sociologia, história e saúde, podendo isto ser revisto e alterado conforme o andamento da pesquisa e resultados preliminares.

Levantados estes dados, a produção deverá ser categorizada e analisada conforme a recorrência de temas específicos abordados dentro desta grande temática da comensalidade em família, áreas do conhecimento que se propõe a estudá-lo e relevância para a pesquisa em

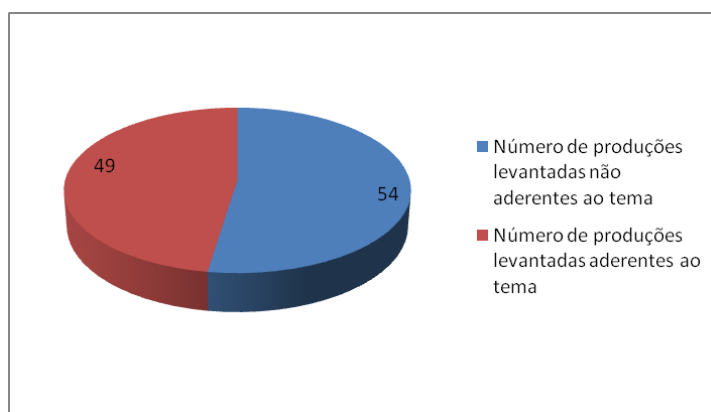


hospitalidade. Sendo assim, as categorias de análise propostas são: saúde e comensalidade em família, drogas e comensalidade em família, vida social e comensalidade em família.

O primeiro contato direto com o tema foi o livro (principal obra motivadora deste do estudo) “*The surprising power of family meal: how eating together makes us smarter, stronger, healthier and happier.*”, de Mirian Wienstein, publicado em 2005. Wienstein aponta que as refeições em família e suas dinâmicas à mesa podem interferir diretamente no desenvolvimento físico, psicológico e cognitivo dos indivíduos.

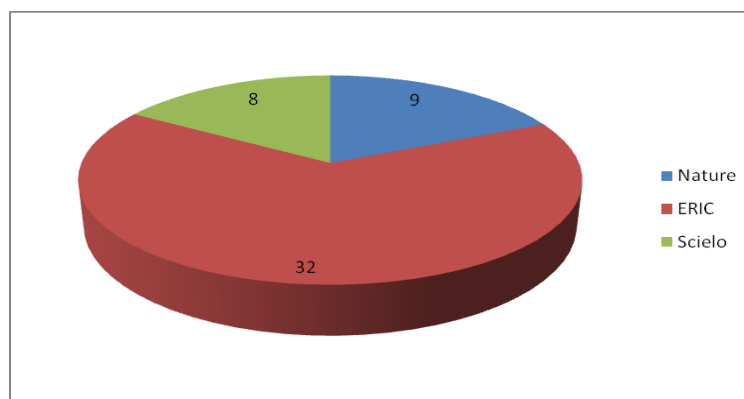
Neste artigo são demonstrados os resultados obtidos a partir de então, quando foi iniciada uma pesquisa em bases de dados, restringindo-se neste primeiro momento às bases Scielo e ERIC, sempre tendo como palavras-chave os termos comensalidade, alimentação *and* família, hábitos alimentares *and* família; e os correspondentes em inglês *commensality, family and meals*. Ainda, com os mesmos termos em inglês foi feita uma pesquisa nas bases da revista *Nature*.

Num primeiro momento, houve um número total 103 de produções identificadas nestas bases de pesquisa. Foi então necessário analisar resumo a resumo destas produções para verificar se de fato havia aderência destas produções ao tema de interesse: comensalidade em família. A seguir o gráfico 1 demonstra a relação entre produções aderentes e não aderentes dos dados coletados.



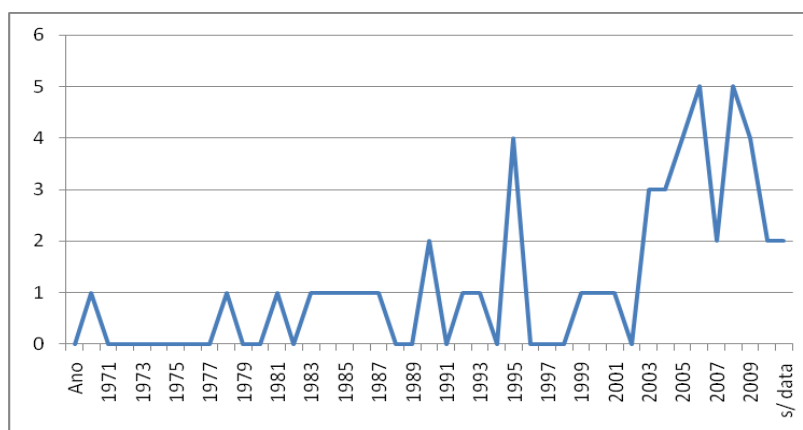
**Gráfico 1:** Número de produções levantadas *versus* número de produções aderentes ao tema “comensalidade em família”. Fonte: Elaboração própria a partir dos dados coletados nas bases Scielo, ERIC e revista *Nature* entre 1 de maio e 5 de junho de 2010.

Chegou-se então ao número de 49 produções aderentes ao tema entre as bases pesquisadas distribuídas entre elas conforme demonstrado a seguir:



**Gráfico 2:** Número de produções disponíveis aderentes ao tema “comensalidade em família”.  
Fonte: Elaboração própria a partir dos dados coletados nas bases Scielo, ERIC e revista *Nature* entre 1 de maio e 5 de junho de 2010.

A base ERIC (*the Education Resources Information Center*) teve maior número de produções disponíveis aderentes ao tema “comensalidade em família”, com 32 produções (82,05% do total de trabalhos identificados). Em seguida, a revista científica *Nature* trouxe a contribuição de 9 artigos, seguida pela base Scielo, com 8 trabalhos. Estes artigos foram publicados entre os anos de 1970 e 2010, com maior produção entre os anos de 2003 e 2010 e duas produções sem indicação de data de publicação.

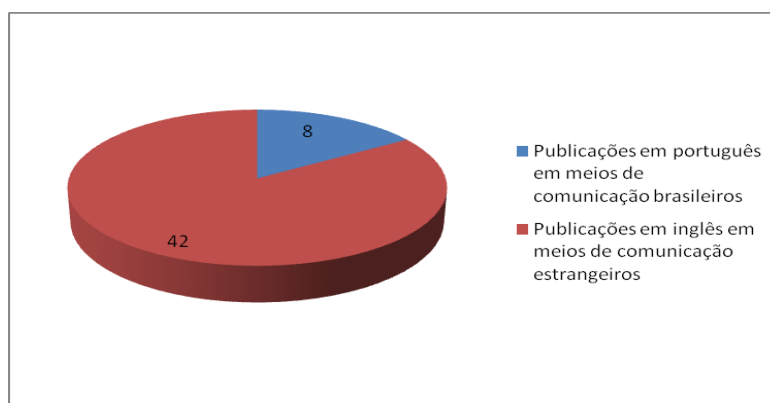


**Gráfico 3:** Número de publicações ao ano dentro das produções selecionadas. Fonte: Elaboração própria a partir dos dados coletados nas bases Scielo, ERIC e revista *Nature* entre 1 de maio e 5 de junho de 2010.

Tomou-se conhecimento ainda dos estudos realizados pelo Centro Nacional de Vícios e Abuso de Substâncias na Universidade da Califórnia (CASA – *The National Center on Addiction and Substance Abuse at Columbia University*). Desde 2003 o grupo de pesquisadores deste centro vem publicando relatórios relacionando a periodicidade de refeições em família com a probabilidade de desenvolvimento de vícios e outros comportamentos de risco social em adolescentes estadunidenses. Os resultados indicam que quanto maior a frequência de refeições realizadas junto à família, proporcionalmente menor são as chances destes adolescentes envolverem-se com drogas ilícitas, álcool, ou mesmo desenvolverem gravidez precoce; graças à interação que as refeições em família (logo, a comensalidade em família) proporcionam.

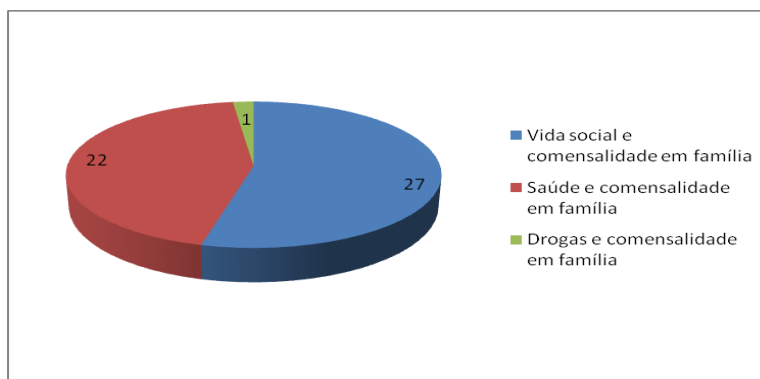
É importante relatar que foram localizados 5 relatórios desta natureza publicados entre os anos de 2003 e 2009, no entanto, o grupo coloca que vem desenvolvendo esta pesquisa desde 1995. Além disto, os relatórios referentes aos anos de 2004 e 2008 não foram localizados, não ficando claro se estes não chegaram a ser publicados para acesso público ou se não foram produzidos.

Com relação ao local de publicação destes trabalhos, apenas 8 deles foram publicados em português em publicações brasileiras, sendo os 42 restantes (%) publicados no exterior em língua inglesa.



**Gráfico 4:** Número de publicações nacionais *versus* publicações estrangeiras. Fonte: Elaboração própria a partir dos dados coletados nas bases Scielo e ERIC, revista *Nature* e conjunto de relatórios do CASA entre 1 de maio e 5 de junho de 2010.

Passou-se então à classificação destas 50 publicações dentro das categorias de análise pré-estabelecidas, tomando como base para esta classificação o disposto nos resumos destas produções. No gráfico a seguir pode-se verificar esta distribuição entre as três categorias:



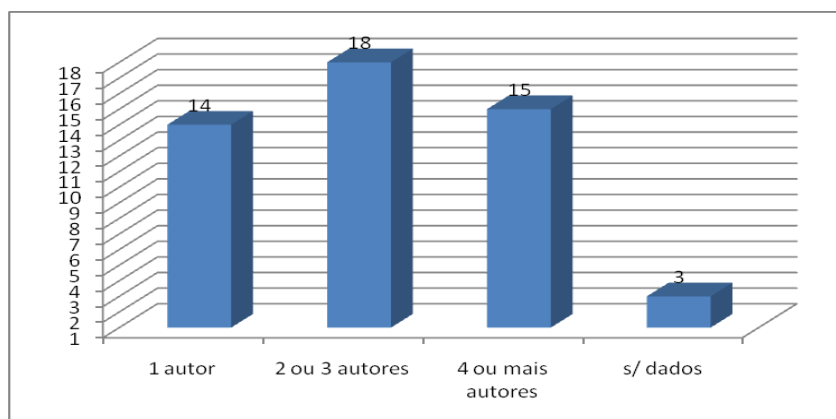
**Gráfico 5:** Distribuição das publicações dentro das categorias de análise. Fonte: Elaboração própria a partir dos dados coletados nas bases Scielo e ERIC, revista *Nature* e conjunto de relatórios do CASA entre 1 de maio e 5 de junho de 2010.

A categoria de análise com maior concentração é “Vida social e comensalidade em família” com 27 publicações. Destas 27, dez delas (37,03%) versam sobre o que poderia ser denominado como subcategoria “padrões familiares e comensalidade”. Em seguida, a categoria “Saúde e comensalidade em família”<sup>4</sup> apresenta 22 publicações tratando especialmente de temas ligados à nutrição e sua relação com a quantidade e/ou qualidade de refeições em família. É interessante colocar que, pelo teor destes relatórios ser altamente aderente a pesquisa aqui engendrada e pelo trabalho tratar especialmente da relação entre alimentação e drogas, o conjunto desta série de cinco relatórios do CASA foi considerado como uma única publicação se enquadrando na categoria “Drogas e comensalidade em família”.

Com relação ao número de autores de cada publicação selecionada, percebe-se que nas publicações categorizadas em “Saúde e comensalidade em família” há maior número de pesquisadores envolvidos. Em um caso houve 8 autores creditados em uma única publicação.

<sup>4</sup> O trabalho de Vanina Heidy Matos Silva pode ser apontado como obra pioneira ao abordar a relação entre a saúde do viajante e o contexto turístico, trazendo o olhar da área do Turismo e Hospitalidade à área da Saúde. (dissertação de mestrado defendida em 2006 no Programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. Disponível em: [http://www.anhembi.br/publique/media/dissertacoes\\_mestrado/vanina.pdf](http://www.anhembi.br/publique/media/dissertacoes_mestrado/vanina.pdf))

Em geral, há o predomínio de produções em duplas ou grupos de pesquisadores, conforme verificado no gráfico abaixo:



**Gráfico 6:** Número de autores por publicação. Fonte: Elaboração própria a partir dos dados coletados nas bases Scielo e ERIC, revista *Nature* e conjunto de relatórios do CASA entre 1 de maio e 5 de junho de 2010.

Das 50 publicações coletadas, três não apresentavam o número de autores envolvidos. A maioria delas (dezoito, ou seja, 36%) foi produzida entre 2 ou 3 autores, enquanto que 14 foram de autoria individual (28%) e 15 (30%) em grupos de 4 ou mais autores. O número máximo registrado foi de 8 autores, no entanto, 4 publicações eram creditadas a um autor *et all/and others*, não sendo possível identificar ao certo quantos pesquisadores estavam envolvidos nelas.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por ser um dos aspectos da hospitalidade, a defesa da comensalidade em família se sustenta, pois o ato de comer em grupo não está apoiado apenas pelo estar junto, mas especialmente pelo exercício do prazer em estar junto. É neste momento que existe o aprofundamento dos laços, sendo este o maior valor e contribuição da comensalidade para a hospitalidade.

No presente trabalho foram trazidos os primeiros resultados da pesquisa sobre estado da arte nos estudos de comensalidade em família com o objetivo de traçar um primeiro esboço sobre a pesquisa na área e apresentar os dados até o momento coletados.

Embora tenham sido identificadas publicações relacionando a comensalidade em família com a saúde, drogas e sociedade, vale destacar que estes temas ainda são campos promissores de pesquisa para a área da hospitalidade, já que este enfoque específico não é notado ou é pouco trabalhado nas produções até o momento levantadas. O mesmo pode ser dito ao considerar outros temas nesta relação, tais como: vícios diversos (em trabalho, em jogos, entre outros), distúrbios alimentares (propondo a comensalidade em família como ferramenta de tratamento alternativo a este problema de saúde), os novos padrões sociais e suas implicações nos padrões familiares (verificando as alterações nas dinâmicas da comensalidade em família como sintoma destas mudanças).

Através destes dados percebe-se a concentração da produção científica deste tema no exterior do Brasil, expondo ainda mais a necessidade de aprofundamento do mesmo por parte dos pesquisadores brasileiros; realidade já conhecida pela academia não somente nesta área da pesquisa, mas em outros assuntos do campo do Turismo e Hospitalidade.

O tema da comensalidade em família abordado não só pela área da gastronomia, mas da hospitalidade em geral, somente recentemente vem sendo trabalhado e, nisto, fica clara a relevância no levantamento do estado da arte dos estudos deste tema de forma que sejam possível vislumbrar as oportunidades e necessidades de pesquisa neste campo.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAMARGO, Luiz Octavio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CASA, *The National Center on Addiction and Substance Abuse at Columbia University*. **The importance of family meals** (2003-2009). Disponível em: <http://www.casacolumbia.org>. Acesso em 15 de abril de 2010.

ERIC, *the Education Resources Information Center*. Disponível em: [www.eric.ed.gov](http://www.eric.ed.gov). Acessos entre 1 de março e 5 de junho de 2010.

FERREIRA, Norma Sandra de Almeida. As pesquisas denominadas “Estado da Arte”. *In: Educação & Sociedade*. Ano XXIII, n° 79, Agosto/2002.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004.

LE HOUEROU, Fabienne Le. *Le film est un don de soi*. 2006. Disponível em <<http://www.comite-film-ethno.net/colloque-2006/pdf/dispositifs-imagetiques/le-houerou-fab.pdf>> Acessado em 16 de julho de 2010.

MAFFESOLI, Michel. Mesa espaço de comunicação. *In: DIAS, Cecília Maria de Moraes (Org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas*. São Paulo: Editora Manole, 2002.

NATURE, Nature Publishing Group. Disponível em: [www.nature.com](http://www.nature.com). Acessos entre 1 de março e 5 de junho de 2010.

POLLAN, Michael. **Em defesa do alimento: um manifesto**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2004.

RIESMAN, David. **A multidão solitária**. São Paulo: Perspectiva, 1970.

SCIELO, Scientific Electronic Library Online. Disponível em: [www.scielo.org](http://www.scielo.org). Acessos entre 1 de março e 5 de junho de 2010.

WEINSTEIN, Miriam. *The surprising Power of family meals: how eating together makes us smarter, stronger, healthier and happier*. Hanover: Steerforth Press, 2005.