RevHosp
Revista Hospitalidade

Anhembi Morumbi

Volume 22, 2025

# Momentos à mesa: um panorama das práticas alimentares e de comensalidade entre jovens universitários

## Moments at the table: an overview of eating and commensality practices among university students

## Momentos a la mesa: un panorama de las prácticas alimentarias y de comensalidad de jóvenes universitarios

Andrea Ortolani FALTIN
Centro Universitário Belas Artes de São Paulo (FEBASP)

Maria Henriqueta GIMENES-MINASSE
Pesquisadora autônoma – Comida na Cabeça

DATAS
Recebido: 11/11/2024
Aprovado: 18/04/2025

EDITADO POR
Rafael Cunha Ferro

RESUMO
A comensalidade transcende o ato alimentar, envolvendo práticas culturais e simbólicas que reforçam identidades, sociabilidade e socialização. Frente às mudanças sociais contemporâneas, compreender suas novas configurações e práticas se torna relevante. Este estudo investiga as práticas de comensalidade entre jovens universitários no contexto urbano de São Paulo. Busca-se explorar as escolhas alimentares, oferecendo uma visão mais ampla desse fenômeno. Trata-se de um estudo exploratório descritivo baseado em pesquisa empírica qualitativa constituída por grupos focais, utilizando-se o método de categorização de Bardin (2011) para análise de conteúdo. Este estudo desenha um panorama geral das práticas alimentares dos jovens universitários, separadas por quatro momentos: cotidianos, hedônicos, comemorativos individuais e coletivos. Destacam-se como critérios de escolha para essas práticas: adequação à rotina, companhia, preço e preparo da comida. Estabeleceram-se, desta forma, categorias para futuras análises mais aprofundadas. Concluiu-se que a tendência à individualização das práticas alimentares foi observada no grupo de universitários estudados, apesar das práticas de comensalidade serem mantidas e valorizadas, principalmente nos finais de semana e em momentos comemorativos.

PALAVRAS-CHAVE
Práticas alimentares, comensalidade, hospitalidade, jovens universitários, análise qualitativa.

ABSTRACT
Commensality transcends the act of eating, involving cultural and symbolic practices that reinforce identities, sociability, and socialization. Considering contemporary social changes, understanding its new configurations and practices becomes relevant. This study investigates the practices of commensality among university students in the urban context of São Paulo. The goal is to explore food choices, offering a broader view of this phenomenon. This is an exploratory descriptive study based on qualitative empirical research consisting of focus groups, using Bardin's (2011) categorization method for content analysis. This study outlines a general overview of the food practices of university students, separated into four categories: everyday, hedonic, individual commemorative, and collective commemorative practices; the criteria for choosing practices include routine compatibility, company, price, and food preparation. Establishing categories for further in-depth analyses. It was concluded that the trend toward the individualization of eating practices was observed in the group of university students studied, despite commensality practices being maintained and valued, especially during hedonic and commemorative moments.

KEYWORDS
Eaten practices, commensality, hospitality, young students, qualitative analysis.

RESUMEN
La comensalidad trasciende el acto de alimentarse, involucrando prácticas culturales y simbólicas que refuerzan la identidad, la sociabilidad y la socialización. Ante los cambios sociales contemporáneos, resulta relevante comprender sus nuevas configuraciones y prácticas. Este estudio investiga las prácticas de comensalidad entre jóvenes universitarios en el contexto urbano de São Paulo. Se busca explorar las elecciones alimentarias, ofreciendo una visión más amplia de este fenómeno. Se trata de un estudio exploratorio descriptivo basado en investigación empírica cualitativa constituida por grupos focales, utilizando el método de categorización de Bardin (2011) para el análisis de contenido. Este estudio traza un panorama general de las prácticas alimentarias de los jóvenes universitarios, separadas en cuatro momentos: cotidianos, hedónicos, celebrativos individuales y colectivos; destacan como criterios de elección para estas prácticas: la adecuación a la rutina, la compañía, el precio y la preparación de la comida. Estableciendo de esta forma categorías para futuros análisis más profundos. Se concluyó que la tendencia hacia la individualización de las prácticas alimentarias fue observada en el grupo de universitarios estudiados, aunque las prácticas de comensalidad se mantienen y son valoradas, especialmente los fines de semana y en momentos celebrativos.

PALABRAS CLAVE
Prácticas alimentarias, comensalidad, hospitalidad, jóvenes universitários, análisis cualitativo.

## 1 Introdução

As práticas alimentares e de comensalidade não se relacionam apenas a um ato mecânico de ingestão e compartilhamento de um alimento, mas também aos modos de comer, envolvendo hábitos culturais, atos simbólicos, regras de organização social, além de compartilhamento de experiências e valores (Fischler, 2011; Poulain, 2013; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019).

A comensalidade, significando o ato de comer junto, partilhar do mesmo momento e local das refeições (Poulain, 2013), assume um significado ritual e simbólico, uma forma de partilha, de

troca e de reconhecimento. “Quando a mesa é dividida com o outro, a representação do sistema alimentar é demonstrada por meio de ações e escolhas que caracterizam aquele indivíduo, permitindo, assim, observar características e valores do grupo ao qual pertence” (Faltin & Gimenes-Minasse, 2019, p. 648).

O tema da comensalidade é descrito como um elemento fundamental para o estabelecimento e estreitamento de vínculos, no ritual de acolhimento da cena hospitaleira, seja no âmbito doméstico, social ou comercial. Sua importância simbólica é abordada também como um elemento-chave no estudo acadêmico da hospitalidade (Lashley, 2004; Camargo, 2004; Montandon, 2011) e apresenta um papel central no sentimento de pertencimento da convivialidade (Grignon, 2001; Schechter, 2004; Carneiro, 2005). Esta é considerada uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade em qualquer época e em todas as culturas (Boutaud, 2011). Os estudos da sociologia da alimentação, que buscam uma compreensão da sociedade a partir das práticas alimentares, também destacam que a comensalidade estabelece e reforça a sociabilidade e socialização humana (Carneiro, 2005; Poulain, 2013; Fischler, 2011).

Camargo (2004) ressalta a importância dos estudos da hospitalidade pela preocupação crescente com a homogeneização de hábitos e rituais, o que leva ao esvaziamento de vínculos sociais e de identidade de grupos, enfatizando seu impacto na comensalidade e nos rituais do “bem comer”.

No contexto urbano contemporâneo, mudanças sociais e tecnológicas vêm alterando as práticas de comensalidade e alimentação. A comensalidade contemporânea pode ser abordada como uma decorrência dessas novas demandas geradas pelo modo de vida urbano; ao comensal é imposta a necessidade de adaptar sua vida segundo novas condições de tempo, recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar, delineando novas modalidades no modo de comer (Garcia, 2003).

O declínio da comensalidade levanta questões sobre seus impactos na saúde pública e no aumento do individualismo (Fischler, 2011), embora o surgimento de novas práticas de comer juntos também sejam apontadas (Carvalho *et al*., 2017; Danesi, 2011; Poulain, 2002; Sobal & Nelson, 2003).

O modo de vida urbano é destacado no âmbito das mudanças observadas nos padrões de comensalidade (Fischler, 2011). Apesar destas tendências serem identificadas globalmente, é possível que tais mudanças encontrem mais ou menos resistência, dependendo da cultura alimentar e da consolidação de suas práticas estabelecidas e simbolicamente valorizadas (Garcia, 2003). Ressalta-se que as mudanças descritas também foram observadas em famílias na cidade de São Paulo no estudo de Carvalho *et al*. (2017 p.29), que apontam na conclusão: “[...] uma continuidade pertinente para este trabalho seria a realização de nova pesquisa, desta vez abordando jovens que estejam, atualmente, na casa dos vinte anos.”

Jovens e universitários também foram considerados um interessante grupo para estudo das práticas contemporâneas de comensalidade por Sobal e Nelson (2003), Danesi (2011) e De Backer (2013), pois as novas situações de vida encorajam formas específicas de consumo e uma variedade grande de contextos alimentares.

Considerando as significativas mudanças ocorridas no contexto alimentar nas últimas décadas, o estudo da comensalidade é de relevância não apenas para o entendimento de tradições alimentares, mas também para uma maior compreensão dos novos significados e um melhor entendimento das novas práticas do comer em conjunto e seus efeitos. Entender as mudanças das práticas de comensalidade ajuda a compreender em parte as mudanças sociais que ocorrem hoje em um contexto social mais amplo, visto sua importância para a sociabilidade e socialização humana e a determinação de suas práticas fundamentadas em aspectos culturais de caráter identitário em transição.

A atual pesquisa aborda a temática em jovens universitários no contexto urbano da cidade de São Paulo, visando estudar como as gerações mais novas que já desenvolveram seus hábitos alimentares em um momento posterior à expansão da industrialização dos alimentos e, portanto, estão supostamente imersos em práticas contemporâneas, vivenciam a comensalidade, podendo trazer, assim, maior clareza para o entendimento dessas novas práticas.

Busca-se identificar práticas alimentares e de comensalidade realizadas por jovens universitários na cidade de São Paulo; e trazer percepções para compreensão das escolhas alimentares dos jovens em um cenário mais amplo.

O presente trabalho caracteriza-se como um estudo exploratório descritivo baseado em pesquisa bibliográfica e pesquisa empírica de caráter qualitativo, constituída pela realização de três grupos focais totalizando vinte e um participantes e estudados conforme a técnica de análise de conteúdo segundo Bardin (2011).

## 2 Novos padrões alimentares e configurações de comensalidade

As novas formas e significados do comportamento alimentar podem ser definida como "comensalidade contemporânea." Esse conceito engloba a falta de tempo para preparar e consumir alimentos, o uso de produtos que poupam tempo e trabalho por meio de novas técnicas de conservação e preparo. Inclui também o aumento das refeições fora de casa, o consumo em locais como restaurantes e lanchonetes, a presença de alimentos de diferentes origens globais, o marketing associado a esses produtos, a flexibilização dos horários para comer e a individualização dos rituais alimentares (Garcia, 2003).

Para explicar essas recentes mudanças, Fischler (1995) define gastroanomia como a desestruturação dos sistemas normativos que regulavam as práticas alimentares, resultando em escolhas individuais e novas formas de comer (Fischler *et al*., 2014). Desta forma, essas regras antes acordadas dentro do grupo social são substituídas pela escolha individualizada, criando, desta forma, novas maneiras de comer e de se relacionar com a comida.

Danesi (2011), ao citar o estudo Manger conduzido por Fischler et al. (2008), destaca duas perspectivas opostas sobre o significado do comer, que impactam a comensalidade: A primeira aborda a alimentação de forma individualista e nutricional, enfatizando a liberdade de escolha e a responsabilidade pessoal. Já a segunda apresenta uma visão social e comensal, na qual o

compartilhamento assume papel central.

A tendência ao individualismo, da regulação a partir de ritmos individuais sobre os ritmos sociais, e a desestruturação dos padrões alimentares também são utilizadas por outros autores para descrever a desestabilização do sistema das refeições e o declínio das refeições como forma de socialização e sociabilidade (Poulain, 2002; Sobal & Nelson, 2003; Mestdag, 2005, Mestdag & Glorieux, 2009; Danesi, 2011).

Poulain (2002) identifica cinco aspectos fundamentais na análise da desestruturação da refeição: o tempo dedicado às refeições, os locais onde ocorrem, o tipo e número de participantes, a composição dos pratos e os critérios para a escolha dos alimentos. Complementarmente, Mestdag (2005) e Sobal (2000) reduzem essa análise a três dimensões principais: temporal, espacial e social, enfatizando sua influência na interação durante as refeições.

A desestruturação das refeições envolve mudanças significativas em seus padrões tradicionais. No aspecto temporal, observa-se a perda de horários fixos e a redução do número de refeições, substituídas por lanches rápidos (snacking), além de menor tempo dedicado à alimentação (Mestdag, 2005; Poulain, 2002, 2013). No conteúdo, as refeições tendem a simplificar-se, com impacto na estrutura e na obrigatoriedade das etapas alimentares, influenciadas também por fatores econômicos, que levam à adaptação dos padrões normativos a condições financeiras (Poulain, 2002).

A desestruturação espacial é marcada pela "deslocalização", com a proliferação de novos locais para alimentação, como restaurantes e cafeterias, embora a residência ainda seja prevalente, apesar do declínio observado (Mestdag, 2005). Tendências como "comer em movimento" (eat on the go), exemplificado pelo consumo enquanto se anda ou dirige, também se destacam, representando novos hábitos alimentares (Mestdag, 2005; Poulain, 2013).

A desestruturação social da refeição envolve principalmente a alimentação solitária e a realização de atividades secundárias durante a refeição (Poulain 2002, 2013; Sobal & Nelson, 2003; Mestdag 2005; Mestdag & Glorieux, 2009; Danesi, 2011). Provavelmente, o caráter solitário tenha repercussão sobre a prevalência de atividades secundárias (Mestdag, 2005).

O uso de smartphones durante as refeições como uma prática que facilita o compartilhamento de experiências e a interação remota, pode também prejudicar a qualidade das interações pessoais e o ritual de comensalidade (Gimenes-Minasse *et al.*, 2017; Moser *et al.*, 2016).

A comensalidade é moldada pela estrutura de vida cotidiana, incluindo estilo de moradia, estado civil e atividades diárias (Sobal & Nelson, 2003). A família é a companhia mais comum nas refeições, especialmente entre cônjuges e filhos, enquanto colegas de trabalho também desempenham um papel relevante (Mestdag, 2005; Sobal & Nelson, 2003; Poulain, 2002). O estilo de moradia exerce grande influência: adultos que vivem sozinhos tendem a comer sozinhos, enquanto casados ou com filhos frequentemente compartilham refeições (Mestdag & Glorieux, 2009).

A presença ou ausência de companhia durante a refeição exerce um impacto importante na vivência alimentar, reforçando o vínculo entre comensalidade e significado emocional (De Backer, 2013; Cho *et al.*, 2015). De Backer (2013) destaca as refeições como rituais emocionais que

promovem continuidade e memória afetiva entre gerações, levando as pessoas a buscar repetição dessas experiências.

Muitos estudos apontam diferenças nas práticas alimentares e de comensalidade entre os dias da semana e os finais de semana. Durante a semana, predominam refeições funcionais, organizadas em horários pré-estabelecidos, enquanto os finais de semana trazem refeições mais tradicionais, com maior variedade de alimentos e um tempo mais longo dedicado ao preparo e ao consumo, valorizando o aspecto social (Poulain, 2002, 2013; Fischler, 1995). Mestdag e Glorieux (2009) destacam o domingo como o dia mais popular para refeições compartilhadas em família, marcando-o como um momento de maior interação e duração. Já De Backer (2013) observa que as refeições dos finais de semana assemelham-se a rituais, enquanto as dos dias úteis se inserem na rotina, com menor componente emocional.

A comensalidade é modulada pelo tempo e pelo espaço, variando entre o ambiente doméstico, festividades ou encontros em locais comerciais, sendo menos vulnerável a restrições temporais e espaciais em ocasiões excepcionais (Giacoman, 2016; Grignon, 2001).

Momentos de celebração, como aniversários, casamentos e almoços de domingo, permanecem como importantes espaços de interação e confraternização, mesmo quando adaptados a formatos comerciais (Nieble, 2010; Carvalho *et al*., 2017). No Brasil, práticas tradicionais, como o consumo de pizza em casa, exemplificam a continuidade de hábitos que fortalecem a hospitalidade e os laços sociais, ressaltando a resiliência da comensalidade frente às transformações contemporâneas (Rodrigues, 2011; Viero & Blümke, 2016). Apesar da crescente adoção de delivery e comidas prontas, a comensalidade ainda se destaca como um elo familiar essencial, especialmente nos finais de semana, quando as reuniões sociais ganham maior relevância (Carvalho *et al*., 2017).

Elementos culturais, como o churrasco, são destacados como parte da culinária tradicional e momentos especiais de interação familiar (Viero & Blümke, 2016). Por outro lado, Barbosa (2007) sugere que, embora hábitos compartilhados ainda sejam socialmente sancionados no Brasil urbano, sua influência sobre as escolhas alimentares individuais vem diminuindo, refletindo mudanças nos comportamentos alimentares contemporâneos.

De Backer (2013) diferencia o ato de cozinhar no cotidiano do preparo para ocasiões especiais, destacando que as mudanças sociais que reduzem o tempo para a comensalidade também diminuem o tempo dedicado à preparação de refeições familiares. Com menos tempo na cozinha, estratégias como consumir *junk food*, encomendar refeições, comer fora ou até pular refeições tornaram-se comuns. A popularidade de alimentos prontos, que demandam menos habilidades culinárias, contribui para a redução dessas habilidades nas novas gerações. Além disso, as experiências da infância influenciam os hábitos alimentares futuros, sendo a frequência com que as mães preparavam refeições caseiras na infância correlacionada positivamente com a preparação de comida caseira pelos próprios jovens após saírem de casa.

O estágio de vida é um fator relevante para as práticas de comensalidade, mesmo dentro de uma mesma família. Enquanto crianças demandam maior atenção durante as refeições, adolescentes tendem a se afastar do núcleo familiar, reduzindo o compartilhamento de refeições

com os pais (Mestdag & Glorieux, 2009).

Universitários, em particular, representam um grupo interessante para estudo, pois estão em uma fase de transição, frequentemente buscando escapar dos rituais alimentares da infância. Para eles, a comensalidade torna-se mais uma escolha do que uma obrigação. Além disso, as refeições compartilhadas podem ser mais difíceis de organizar, já que a companhia para essas ocasiões frequentemente se desloca do âmbito familiar para redes sociais mais amplas, como amigos e colegas (De Backer, 2013).

As mudanças alimentares contemporâneas impactam especialmente jovens e universitários, que, com maior independência dos padrões familiares, desenvolvem autonomia nas escolhas alimentares e constroem novas redes sociais relacionadas ao contexto acadêmico e profissional (Danesi, 2011; De Backer, 2013).

Danesi (2011), em um estudo etnográfico realizado entre alemães e franceses, analisa a comensalidade em quatro ocasiões distintas: aperitivo *dînatoire*, brunch, piqueniques e churrascos. O estudo destaca que o compartilhamento das refeições permanece presente, com características comuns a essas situações, como horários flexíveis, estrutura e atmosfera informais, comportamentos dinâmicos e alimentos simples e convenientes. Nessas ocasiões, as refeições geralmente são servidas no centro da mesa ou do grupo, e as tarefas e custos são compartilhados de forma igualitária, promovendo a interação social em redes mais amplas.

A autora identifica dimensões importantes para compreender os padrões alimentares dos jovens, incluindo os contextos temporais e espaciais; o tipo de alimento e a estrutura da refeição; as interações sociais (número de pessoas, relações e atividades compartilhadas); e a organização social, que envolve o compartilhamento de alimentos, tarefas e custos. Danesi (2011) conclui que a informalidade, a intimidade, a organização colaborativa e a liberdade na escolha de alimentos e ritmos são tendências marcantes de comensalidade entre essa população.

Todo contexto alimentar contemporâneo apresentado, o enfraquecimento de regras e normas alimentares coletivas em detrimento ao individualismo aparenta não encorajar a comensalidade. O compartilhamento das refeições é evidentemente atrelado a novas configurações e dividida entre momentos cotidianos e momentos sociais. Se por um lado esse processo amplia a liberdade de escolha, a diversidade alimentar ofertada e as formas de consumo, por outro também a reduz impondo seu leque de opções e padrões de interação.

Ressalta-se, desta forma, a necessidade de uma investigação aprofundada de como as diferentes culturas e grupos sociais percebem e absorvem em seu cotidiano essas mudanças, para melhor delinear um panorama mais específico da comensalidade contemporânea e assim aprofundar o conhecimento sobre os seus determinantes e impactos.

## 3 Procedimentos metodológicos

Trata-se de um estudo exploratório-descritivo, baseado em pesquisa bibliográfica e empírica. A pesquisa bibliográfica foi realizada pelo levantamento em base de dados de caráter

científico, como *Scopus*, *Web of Science*, Portal Capes e *Google Academics* para busca de artigos científicos nacionais e em língua inglesa que abordassem a temática em questão. Para tanto, foram utilizados os seguintes termos de busca em português e inglês: "comensalidade e hospitalidade", "comensalidade e convivialidade", "comensalidade contemporânea", "refeição e alimentação contemporânea". Para complementar o aporte teórico foram utilizados livros de referência da área de hospitalidade, de sociologia da alimentação e de metodologia.

A pesquisa empírica qualitativa constituiu-se na realização de três grupos focais com o total de vinte e um participantes. Grupos focais reúnem informações sobre um determinado assunto baseada na interação de um grupo para discutir um tema a partir de sua experiência pessoal. Este método permite analisar aspectos subjetivos, explorar representações e valores úteis para identificar diferentes perspectivas e motivações (Kitzinger, 2000; Gatti, 2005).

## 3.1 Desenho do grupo focal

Foram sujeitos desta pesquisa jovens universitários, com idade entre 17 e 29 anos, estudando em instituições públicas e privadas de São Paulo. A faixa etária dos jovens foi utilizada de acordo com a classificação do Estatuto da Juventude, conforme lei 12.852/2013, com a restrição da idade de matrícula de 17 anos. Com esse recorte, os participantes já apresentam autonomia nas decisões relacionadas aos comportamentos alimentares praticados, morando fora ou dentro da casa dos pais. A amostragem da pesquisa se deu por conveniência e a definição do número de grupos a serem realizados foi por saturação teórica, definida por Glaser e Strauss (1967) e Denzin e Lincoln (1994). Foram realizadas três sessões de grupo focal compostos por seis a oito jovens, formando um número total de 21 participantes.

Visando a combinação homogeneidade/variação dentro de cada grupo realizado, seguindo as diretrizes de Gatti (2005) e Tanaka e Melo (2001), os participantes deveriam apresentar as características comuns segundo a descrição da amostra e apresentar as seguintes características de forma heterogênea: sexo (homens ou mulheres), tipo de instituição (públicas ou privadas), curso de graduação, tipo de residência (jovens que morem sozinhos e morem com os pais) e existência de atividade extracurricular (estágio, trabalho ou nenhuma).

A amostra estudada alcançou de forma satisfatória a combinação de homogeneidade/variação segundo os critérios propostos. Participaram dos grupos vinte e um universitários, sendo dez mulheres e onze homens dentro da faixa etária proposta. Quanto ao tipo de residência, 16 dos participantes residem com a família, três residem sozinhos e dois com amigos. Quanto às atividades extracurriculares, nove estagiam, nove não realizam atividades e três trabalham. Do total de 21 estudantes universitários, 15 estão matriculados em instituições particulares e 6 em instituições públicas. Obteve-se uma boa variedade de cursos nos grupos estudados. Os cursos da área relacionados à hospitalidade, como turismo, hotelaria, eventos entre outros, foram mais prevalentes contando com dez participantes. Os demais depoentes eram das Ciências Humanas, seis participantes, e das Ciências Biológicas, cinco participantes.

O processo, a organização da sala, as atividades programadas e a expectativa de tempo foram padronizadas em todas as sessões dos grupos focais, desenhadas de acordo com Gatti (2005). Uma facilitadora treinada moderou os grupos, com o auxílio da pesquisadora. Cada sessão totalizou 120 minutos de interação dividida de acordo com roteiro baseado conforme o Quadro 1. Este roteiro baseado na pesquisa bibliográfica foi construído para, apesar do caráter flexível dos grupos focais, garantir que questões relevantes e contextualizadas fossem contempladas na discussão (Gatti, 2005).

**Quadro 1 –** Roteiro de perguntas organizado por blocos temáticos e respectivo referencial teórico.

| Bloco temático | Perguntas | Referencial teórico |
|---|---|---|
| Apresentação e preenchimento da folha cadastral | - Nome e Idade<br>- Curso e Instituição de ensino<br>- Trabalha ou faz estágio?<br>- Com quem mora? | Não há. |
| Práticas alimentares no cotidiano | - Onde costumam comer no seu dia a dia?<br>- Com quem costumam comer no seu dia a dia?<br>- Como vocês escolhem onde e com quem comer no seu dia a dia? | Fischler, (1995; 2011); Poulain, (2002; 2013); Sobal et al.,(2003); Mestdag et al., (2009); Grevet, Tang e Mynatt, (2012); De Backer, (2013); |
| Práticas alimentares em momentos hedônicos e comemorativos | - Quando querem "juntar a galera" o que costumam fazer? Existe comida envolvida? Com quem? Por quê?<br>- E quando estão comemorando algo especial? Com quem? Por quê?<br>- E em um "date"? Por quê? | Fischler, (1995; 2011); Poulain, (2002; 2013); Sobal et al. (2003); Mestdag et al. (2009); Danesi, (2011); Grevet, Tang e Mynatt, (2012). |
| Os critérios de escolha das refeições em diferentes unidades de contexto | - Existe diferença entre refeições do dia a dia e de ocasiões especiais? Quais são? | Fischler, (1995; 2011); Poulain, (2002; 2013); Sobal et al. (2003); Mestdag et al. (2009); Danesi, (2011); Grevet, Tang e Mynatt, (2012). |

**Fonte:** Faltin (2024).

## 3.2 Tratamento e análise dos dados

Todo material coletado nos grupos foi transcrito integralmente preservando as características das falas dos depoentes e analisados conforme o procedimento de análise de conteúdo segundo Bardin (2011). Esta técnica organiza a interpretação de dados em três etapas: "pré-análise", onde se realiza a leitura flutuante e organização inicial do material; "exploração do material", etapa em que os dados são codificados e categorizados; e "tratamento dos resultados, inferência e interpretação", em que os dados são analisados para revelar significados manifestos e latentes.

A codificação e categorização deste estudo foi realizada a posteriori. Para tanto, utilizou-se a unidade de registro, que representam os elementos do texto ou trechos específicos selecionados para análise. Esses trechos foram interpretados à luz de suas unidades de contexto, ou seja, a moldura interpretativa que ajuda a compreender esses elementos no todo do conteúdo. Por fim, as categorias de conteúdo foram criadas para agrupar as unidades de registro e unidades de contextos em temas que representassem as principais dinâmicas e padrões identificados (Bardin, 2011).

As unidades de registro que emergiram foram separadas em: (a) "práticas alimentares", apresentadas no Quadro 2, e (b) "critérios de escolha". A categoria 'critérios de escolha' contemplou as seguintes unidades de registro: (1) Aceitação da comida; (2) Adequação à rotina (tempo e localização); (3) Companhia; (4) Estilo de vida (vegetarianismo); (5) Praticidade; (6) Prazer; (7) Preço; (8) Preparo da comida; (9) Sabor da comida; (10) Saudabilidade da comida e (11) Tipo de experiência/evento/lazer.

**Quadro 2 –** Descrição das Unidades de registro "práticas alimentares".

| Unidade de Registro | Descrição |
|---|---|
| Refeição* residencial cotidiana | Refeição desenvolvida em ambiente residencial caracterizada por comida caseira cotidiana (simples no preparo e estrutura) |
| Refeição residencial com preparo especial | Refeição desenvolvida em ambiente residencial caracterizada por comida caseira com preparo especial (estrutura tradicional e preparo tradicional comumente relatado como longo e complexo) |
| Refeição residencial com preparo compartilhado | Refeição desenvolvida em ambiente residencial caracterizada por comida caseira com preparo compartilhado (estrutura tradicional e preparo compartilhado pelos futuros comensais) |
| Refeição residencial compartilhada sem preparo | Refeição desenvolvida em ambiente residencial com degustação compartilhada caracterizada por comida sem preparo (compra em estabelecimentos comerciais, pedido de comida em domicílio, entre outros) |
| Refeição em estabelecimentos comerciais rápidos | Refeição desenvolvida em ambiente comercial com característica de refeição rápida (fast-food, self-service, lanchonetes, praça de alimentação, entre outros) |
| Refeição em estabelecimentos comerciais | Refeição desenvolvida em ambiente comercial (restaurantes, entre outros) |
| Refeição em estabelecimentos institucionais | Refeição desenvolvida em ambiente institucional (refeitório da faculdade, refeitório do trabalho, entre outros) |
| Marmita | Refeição individual transportável caracterizada por comida caseira cotidiana (simples no preparo e estrutura) |
| Lanches | Itens em pequenas porções consumidos fora das refeições (frutas, biscoitos, salgados, entre outros) |
| Lanches em movimento | Itens em pequenas porções consumidos fora das refeições durante o deslocamento de um local para o outro (no carro, ônibus, entre outros) |
| Refeição como atividade secundária | Refeição consumida com o desenvolvimento de atividades paralelas |
| Lanches como atividade secundária | Itens em pequenas porções consumidos fora das refeições com o desenvolvimento de atividades paralelas |

| | |
|---|---|
| Atividade sem alimentação prioritária | Atividades que podem incluir o consumo de alimentos, mas não obrigatório, como "sair para beber", "sair para balada", ir ao shopping (praça de alimentação), entre outros |

**Nota*:** Refeição é definida por Barbosa (2007) como momento específico em que determinados tipos de comida são ingeridos preferencialmente a outros, em uma determinada sequência, dentro de uma certa lógica de ingestão e de combinação dos alimentos entre si.

**Fonte:** Faltin (2024).

Decorrente da diversidade dos dados coletados para melhor contextualização e análise mais estruturada das unidades de registro, se fez necessário a criação de duas categorias de unidades de contexto: (a) "momentos das práticas alimentares", apresentadas no Quadro 3, e (b) "companhia", que contempla as seguintes unidades de contexto: (1) amigos, (2) família, (3) encontro amoroso e (4) sozinho.

Destaca-se que a concepção conceitual da prática alimentar em si, o motivo para a prática se desenvolver observado deste estudo pelos critérios de escolha, se demonstrou pelos dados coletados mais relevantes que a alternância das práticas de finais de semana e durante a semana.

**Quadro 3 –** Descrição das unidades de contexto "momentos das práticas alimentares".

| Unidades de contexto | Descrição |
|---|---|
| Práticas cotidianas | Práticas alimentares desenvolvidas no cotidiano em momentos definidos pela rotina de estudo e/ou trabalho. |
| Práticas hedônicas | Práticas alimentares desenvolvidas em momentos hedônicos planejadas para lazer e entretenimento, referindo-se a encontros com amigos, com família, encontro amorosos, entre outros, sem motivo específico. |
| Práticas comemorativas coletivas | Práticas alimentares desenvolvidas em momentos comemorativos, referindo-se a festas comemoradas por toda a sociedade, como Natal, Pascoa, Dia das mães entre outros feriados e datas especiais. |
| Práticas comemorativas individuais | Práticas alimentares desenvolvidas em momentos comemorativos, referindo-se às comemorações familiares ou individuais, como aniversários, bodas, formaturas entre outras. |

**Fonte:** Faltin (2024).

Para a análise dos dados foi realizado a contagem e tabulação das unidades de registro relacionadas às unidades de contexto. Importante apontar que o número total das unidades de registro refere-se ao aparecimento destas unidades no material total transcrito. Este número não é relativo ao número de participantes dos grupos, uma vez que alguns participam de forma mais ativa que outros trazendo mais informação e, consequentemente, mais unidades de registro. Desta forma, os números apresentados nos resultados têm caráter descritivo qualitativo contribuindo para a discussão e exploração de correlações somente atribuídas ao grupo estudado.

## 4 Análise e discussões

A análise geral dos dados coletados demonstrou que as práticas alimentares e de

comensalidade descritas pelos jovens universitários estudados se encontram em similaridade com o contexto acima apresentado. Apesar das práticas individualizadas estarem cada vez mais presente na rotina, a comensalidade também está presente na vida contemporânea ocidental (Sobal, 2000; Sobal & Nelson, 2003; Danesi, 2011; Mestdag, 2005; Mestdag & Glorieux, 2009; Fischler, 1995, 2011; Poulain, 2002, 2013; Garcia, 2003; Barbosa, 2007; Viero & Blümke, 2016; Carvalho *et al*., 2017; Gimenes-Minasse *et al*., 2017).

A Tabela 1 apresenta a contagem das unidades de registro "práticas alimentares" relacionadas às unidades de contexto das categorias "momentos das práticas" e "companhia".

**Tabela 1** – "Práticas alimentares" pelos "Momentos das práticas" e pela "Companhia"

| **Práticas alimentares cotidianas** | | **"Companhia" cotidiana** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Total | Família | Amigos | Date | Sozinho | n/e |
| Refeição residencial cotidiana | 21 | 11 | - | - | 7 | 3 |
| Refeição como atividade secundária | 11 | 3 | - | - | 7 | - |
| Lanches em movimento* | 5 | - | - | - | 4 | 1 |
| Lanches como atividade secundária* | 3 | - | - | - | 1 | 2 |
| Lanches* | 2 | - | - | - | 1 | 1 |
| Marmita | 6 | - | - | - | 3 | 3 |
| Refeição em estabelecimentos institucionais | 5 | - | 3 | - | - | 2 |
| Refeição em estabelecimentos comerciais rápidos | 3 | - | 1 | - | 1 | 1 |
| Refeição em estabelecimentos comerciais | 1 | - | 1 | - | - | - |
| Subtotal | 57 | 14 | 5 | | 24 | 13 |
| **Práticas alimentares hedônicas** | | **"Companhia" hedônica** | | | | |
| | Total | Família | Amigos | Date | Sozinho | n/e |
| Refeição em estabelecimentos comerciais | 17 | 3 | 6 | 7 | - | 1 |
| Atividade sem alimentação prioritária | 14 | - | 9 | 5 | - | - |
| Refeição residencial com preparo compartilhado | 13 | 2 | 11 | - | - | - |
| Refeição residencial compartilhada sem preparo | 12 | 2 | 9 | - | - | 1 |
| Refeição em estabelecimentos comerciais rápidos | 10 | - | 6 | 3 | - | 1 |
| Refeição residencial com preparo especial | 6 | 5 | - | 1 | - | - |
| Refeição residencial cotidiana | 3 | 3 | - | - | - | - |
| Lanches | 1 | - | - | 1 | - | - |
| Subtotal | 77 | 16 | 41 | 17 | - | 3 |
| **Práticas alimentares comemorativas individuais** | | **"Companhia" comemorativa individual** | | | | |
| | Total | Família | Amigos | Date | Sozinho | n/e |
| Refeição em estabelecimentos comerciais | 10 | 7 | 1 | - | - | 2 |
| Refeição residencial com preparo especial | 4 | 3 | - | - | - | 1 |
| Refeição residencial compartilhada sem preparo | 1 | - | - | - | - | 1 |
| Atividade sem alimentação prioritária | 1 | - | 1 | - | - | |
| Subtotal | 16 | 10 | 2 | - | - | 4 |

| Práticas alimentares comemorativas coletivas | | "Companhia" comemorativa coletivas | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Total | Família | Amigos | Date | Sozinho | n/e |
| Refeição residencial com preparo especial | 13 | 12 | - | - | - | 1 |
| Refeição residencial compartilhada sem preparo | 1 | 1 | - | - | - | - |
| Refeição em estabelecimentos comerciais | 1 | 1 | - | - | - | - |
| Refeição residencial com preparo compartilhado | 1 | 1 | - | - | - | - |
| subtotal | 16 | 15 | - | - | - | 1 |
| TOTAL | 165 | 55 | 48 | 17 | 24 | 21 |

**Fonte:** dados da pesquisa (2024).

## 4.1 Práticas cotidianas

A refeição residencial cotidiana (21/57) é a prática mais prevalente nos relatos, evidenciando a residência como importante local para as práticas alimentares desses estudantes, assim como Mestdag (2005).

A tendência de simplificação da estrutura da refeição, apontada por Poulain (2002), foi mencionada nos relatos como forma de simplificar o trabalho, a sujeira e o tempo gasto na cozinha. Evidencia-se a importância de futuros trabalhos explorarem o significado estrutural e simbólico da refeição para esse recorte.

A refeição como atividade secundária (11/57) ganha destaque dentre as práticas cotidianas, sendo a televisão descrita como principal atividade realizada juntamente com as refeições, assim como Mestdag (2005).

Lanches, incluindo os lanches em movimento e lanches como atividade secundária, estão presentes em 11/57 relatos, principalmente como substituto de refeições. Os lanches aparecem nos relatos associados à possibilidade de serem consumidos em qualquer lugar e a qualquer hora, até mesmo durante o transporte de um local ao outro, unindo as tendências de "snacking" e "*eat on the go*" (Mestdag, 2005; Poulain, 2002, 2013).

A alimentação, tanto refeições como lanches, como atividade secundária é outra tendência que implica na diminuição do tempo dedicado exclusivamente à alimentação, assim como seu aspecto social (Mestdag, 2005; Poulain, 2002).

A marmita, uma refeição individual transportável caracterizada por comida caseira cotidiana, foi a quarta prática mais citada (6/57) pelos universitários. A marmita é descrita pelos entrevistados como alternativa às refeições em estabelecimentos comerciais e aos lanches, como uma forma encontrada de levar uma comida caseira para outros locais, como a faculdade e o refeitório do trabalho, quando a rotina não permite a refeição residencial cotidiana.

A passagem da alimentação exclusiva no âmbito doméstico para a alimentação fora do lar é uma das características da "deslocalização" (Mestdag, 2005), dentre os novos locais mencionados, os restaurantes e lanchonetes estilo fast foods ganham destaque (Sobal & Nelson,

2003; Mestdag & Glorieux, 2009; Poulain, 2013).

Em contrapartida a esta tendência, estes estabelecimentos foram citados em menor frequência, dos cinquenta e seis relatos apenas uma refeição em estabelecimentos comerciais e duas refeições em estabelecimentos comerciais rápidos.

O crescimento da alimentação fora do lar é observado também no âmbito da alimentação coletiva (Proença, 2010) e conceituada por Grignon (2001) como comensalidade institucional, contudo, não foram encontrados estudos empíricos que abordassem o tema.

A refeição em estabelecimentos institucionais, no caso dos refeitórios estudantis presentes em universidades públicas - descritos como "bandejão" – teve destaque nos depoimentos dos universitários dessas instituições, cinco dos seis universitários de faculdades públicas mencionaram estes locais como integrantes de suas rotinas.

No que diz respeito a companhia das práticas alimentares cotidianas dos jovens universitários estudados, observa-se uma presença representativa de práticas solitárias (24), seguido da companhia da família (14) e amigos (5); vale apontar que a companhia de treze práticas cotidianas não foi especificada (n/e).

Confirmando a família como uma das principais companhias para a comensalidade (Mestdag & Glorieux, 2009), vinte e quatro estudantes relatam realizar pelo menos uma refeição em família. Apesar de Sobal e Nelson (2003) observarem uma variação na presença de companhia de acordo com o tipo de refeição; e Mestdag e Glorieux, (2009) apontarem morar sozinho como determinante para alimentação solitário, estes padrões não foram observados nos dados coletados.

As companhias foram descritas com menor congruência e predominantemente relatadas de ocorrerem por acaso ou por conveniência; a companhia não era planejada, somente se estivesse disponível no horário e local do acontecimento da refeição a comensalidade ocorria.

O uso de tecnologias, como os smartphones e as redes sociais, pode ser observado para o compartilhamento do momento da refeição com outras pessoas ou para a distração durante a falta de companhia (Gimenes-Minasse et al., 2017). Dentre os participantes, principalmente o celular é relatado como forma de companhia na alimentação solitária, assim como a televisão. Em contrapartida, nota-se também que mesmo a refeição sendo em família, todos assistem televisão.

O desenvolvimento da alimentação solitária, assim como da alimentação como atividade secundária, afeta principalmente a dimensão social da refeição. O aumento desta tendência é apontado por diversos autores (Poulain, 2002, 2013; Sobal & Nelson, 2003; Mestdag 2005; Mestdag & Glorieux, 2009; Danesi, 2011).

Interessante ressaltar que apesar da alimentação solitária ter despertado em alguns relatos sentimentos negativos de solidão e desconforto, a conveniência imposta pela rotina se sobressai. Em contrapartida, houve depoimentos que privilegiam a alimentação solitária pelo prazer deste momento de reflexão, conexão pessoal e de atividades paralelas prazerosas como a leitura.

## 4.2 Práticas hedônicas

Este estudo definiu práticas hedônicas como práticas alimentares desenvolvidas em momentos hedônicos planejadas para lazer e entretenimento, referindo-se a encontros com amigos, com família, encontro amorosos, entre outros, sem motivo específico. Estas práticas normalmente ocorrem de finais de semana ou em eventos específicos que saiam da rotina cotidiana dos jovens estudados.

A refeição em estabelecimentos comerciais (17/77) é a prática mais prevalente nos relatos, evidenciando a tendência da passagem do âmbito doméstico para o comercial (Sobal & Nelson, 2003; Mestdag & Glorieux, 2009; Poulain, 2013; Carvalho *et al*., 2017). Assim como as refeições em estabelecimentos comerciais rápidos (10/77) se destacaram, demonstrando uma atenção ao preço atrelada a preferência por lanchonetes, restaurantes de baixo custo, praça de alimentação de shopping centers e feiras de rua – ampliando o universo de locais para futuros estudos.

A atividade sem alimentação prioritária (14/77) ganha destaque dentre as práticas hedônicas. Os depoimentos demonstram que a comida não exerce um papel central para alguns jovens, principalmente em encontros de amigos, dando evidência às bebidas e atividades de lazer, como balada, barzinho, sair para dançar, assistir jogo de futebol, jogar vídeo game (Danesi, 2011; Fischler, 2011).

Em contrapartida foram observados relatos em que a preferência pela comida é central em momentos de lazer, tanto a refeição residencial com preparo compartilhado (13/77) e a refeição residencial compartilhada sem preparo (12/77) estiveram também muito presentes.

Importante ressaltar que a troca de vínculo e amizade associada ao conceito de comensalidade é, desta forma, estendida também ao momento de cozinhar em conjunto, apontando uma relação clara ao ato de cozinhar e o ato de compartilhar a comida. Essa relação foi observada também nas entrevistas realizadas por Viero e Blümke (2016), onde o churrasco é relatado como parte de sua culinária tradicional e realizado principalmente nos finais de semana como forma de comensalidade. Além do churrasco, outras formas de preparo compartilhado foram citadas, como massa fresca, risoto, preparação de pastas para comer com pão.

A residência continua sendo apontada como local de encontro e comensalidade pelos jovens estudados, atrelado ao pedido de comidas em domicílio, principalmente de pizza. Aqui é possível estabelecer uma conexão com os achados de Rodrigues (2011) que evidenciam o hábito de consumo de pizza, nos lares de São Paulo, atrelados a manutenção da comensalidade com amigos ou familiares.

Importante ressaltar que independente se a comida é pedida em domicílio ou preparada em conjunto, a prática de dividir os custos, mesmo quando o evento acontece na residência de alguém, é descrita pelos participantes dos grupos, como também foi observado no estudo realizado por Danesi (2011) sobre a comensalidade entre jovens em eventos hedônicos.

A refeição residencial com preparo especial (6/77) e a refeição residencial cotidiana (3/77) foi relatada como prática hedônica principalmente em família, demonstrando aderência aos

achados de Carvalho et al. (2017), de Backer (2013) e Mestdag e Glorieux (2009), que relacionam a refeição de domingo como a refeição mais popular para partilhar com a família.

No que diz respeito à companhia das práticas alimentares hedônicas dos jovens universitários estudados, observa-se uma presença representativa de práticas com amigos (41), seguido de encontros amorosos (17) e da família (16). Ressalta-se que nenhum relato aponta práticas hedônicas de forma solitária e que a família nuclear foi ampliada para família tradicional, considerando tios, primos e avós.

Importante apontar que os depoentes relatam uma variação das práticas alimentares em momentos hedônicos de acordo principalmente às pessoas envolvidas na atividade.

O uso da tecnologia foi reduzido e, até mesmo, condenado em momentos hedônicos e comensalidade; e o uso das redes sociais como fonte de informações para preparo de alimentos, escolha alimentar e indicação de estabelecimentos comerciais foi ressaltada pelos depoimentos.

## 4.3 Práticas comemorativas individuais e coletivas

Pelos relatos dos universitários estudados, quando perguntados sobre "comemorações especiais", emergiu a necessidade da divisão de práticas comemorativas em individuas e coletivas, principalmente pelos valores simbólicos e sociais atrelados a estas práticas. Cada tipo de comemoração apresentou características distintas no que se refere à companhia, localização, preparo de refeição - evidenciando a presença de rituais familiares estabelecidos para cada tipo de momento.

Assim como observado por Barbosa (2007), diferentes valores e lógicas foram utilizados para a escolha do cardápio, pelo significado relativo atribuído às refeições entre si, pelo tipo e grau de elaboração da comida, pelo grau de formalidade à mesa e pelos atores sociais envolvidos que predominam em cada uma das refeições comemorativas.

Nas práticas comemorativas individuais, como as comemorações de aniversários e aniversários de namoro ou casamento, a refeição em estabelecimentos comerciais (10/16) foi a mais prevalente, reforçando mais uma vez a tendência da passagem das refeições do âmbito doméstico para comercial.

A refeição residencial com preparo especial (4/16) destacou-se em segunda posição. A refeição residencial compartilhada sem preparo (1/16) apareceu relacionada ao pedido de pizza e a atividade sem alimentação prioritária (1/16) citada foi a única desta categoria a ser realizada com amigos.

Nas práticas comemorativas coletivas, relacionados a feriados como Páscoa, Natal e Dia das mães, as refeições se desenvolveram majoritariamente em ambiente doméstico e apresentaram os seguintes tipos de práticas: refeição residencial com preparo especial (13/16), refeição residencial com preparo compartilhado (1/16), refeição residencial compartilhada sem preparo (1/16) e refeição em estabelecimentos comerciais (1/16).

Interessante apontar que nas refeições das práticas comemorativas coletivas um

significado afetivo por certos pratos caseiros foi observado, como tender, peru e farofa do Natal. Assim como a atribuição de preparos simbólicos a pessoas especificas, como lasanha da avó na Pascoa, pratos da mãe e da tia no Natal.

No que diz respeito à companhia das práticas comemorativas, individuas e coletivas, dos jovens universitários estudados, a família (25/32) foi a mais prevalente, se estendendo para além do núcleo familiar com a presença de avós, tios e primos. A companhia de amigos (2/32) foi citada apenas em práticas comemorativas individuais, e cinco companhias não foram especificadas (n/e).

A falta de referencial teórico para discussão específica das práticas comemorativas individuais e coletivas, impediu a melhor discussão dos dados apresentados, apontando esta como temática importante para futuras pesquisas para melhor compreensão das dinâmicas ritualísticas desses encontros, que pelos dados coletados são sancionados pelas diferentes companhias e destacam valores atrelados à comensalidade.

## 4.4 Critérios de escolha

Os critérios de escolha mais prevalentes nos relatos (Tabela 2) foram “companhia” (26%), relacionado apenas às práticas hedônicas e comemorativas; e “adequação à rotina” (23%), relacionado majoritariamente às práticas cotidianas. Seguidos pelo “preço” (13%) e “preparo da comida” (11%), ambos mencionados em todos os momentos das práticas alimentares.

**Tabela 2** – Contagem dos “critérios de escolha” nos “momentos das práticas alimentares”.

| Critérios de Escolha | Momentos das Práticas Alimentares | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Total | Práticas cotidianas | Práticas hedônicas | Práticas Comemorativas |
| Companhia | 74 | 2 | 61 | 12 |
| Adequação à rotina | 66 | 60 | 6 | - |
| Preço | 38 | 17 | 16 | 5 |
| Preparo da comida | 30 | 10 | 9 | 13 |
| Sabor da comida | 26 | 1 | 14 | 11 |
| Praticidade | 12 | 9 | 3 | - |
| Tipo de experiência/evento | 11 | - | 9 | 4 |
| Saudabilidade da comida | 10 | 9 | 1 | - |
| Estilo de vida | 6 | 6 | - | - |
| Aceitação da comida | 3 | - | 2 | 1 |
| Prazer | 3 | - | 3 | - |
| Total | 284 | 114 | 124 | 46 |

**Fonte:** dados da pesquisa (2024).

Outros critérios como praticidade, saudabilidade da comida e estilo de vida foram mais presentes nas práticas cotidianas, enquanto sabor da comida, tipo de experiência/evento/lazer, aceitação da comida e prazer estiveram mais presentes em práticas hedônicas e comemorativas.

O principal critério de escolha relacionado às práticas cotidianas é a ‘adequação à rotina’ (60/115). O local e tempo deveriam estar de acordo com a rotina, afetando todas as dimensões

das refeições e priorizando o individualismo. Uma vez que as práticas alimentares são moduladas pelos ritmos individuais (De Backer, 2013; Danesi, 2011), a quantidade de atividades diárias dos jovens universitários estudados é a principal influenciadora para o aumento da aderência à *gastroamonia*.

Importante ressaltar que, em decorrência ao planejamento diário mais individualizado, o critério de escolha "companhia" foi secundário e muitas vezes descrita como por conveniência ou acaso. Uma vez estivesse adequada à rotina, as práticas tiveram preço (17/115), preparo da comida (10/115), praticidade (9/115), saudabilidade da comida (9/115) e estilo de vida/vegetarianismo (6/115) como principais critérios de escolha.

O preço teve destaque como critério de escolha, relacionada à prevalência de refeições residenciais cotidianas e à prática de lanches, refeições em estabelecimentos institucionais (refeitório universitário - bandejão) ou de marmitas, relatadas para economizar. Estabelecimentos comerciais e até estabelecimentos comerciais rápidos foram descritos como caros para o dia a dia. A questão econômica pode ser considerada como fator para a desestruturação das refeições, como apontado por Poulain (2002). Apesar das refeições cotidianas estarem submetidas às adequações materiais (Poulain, 2013), o critério "preço" apareceu em todos os momentos das práticas alimentares, apenas menos frequente em práticas comemorativas.

Por outro lado, questões como saúde e estilo de vida, principalmente o vegetarianismo, trazem a atenção dos jovens para sua alimentação, fazendo-os buscar por alternativas que alinhem seu estilo de vida à sua rotina, como as marmitas. Interessante apontar que os mesmos depoentes não relatam essa preocupação nas refeições comemorativas e relacionadas ao prazer.

Nas práticas hedônicas dos jovens estudados, a "companhia" (61/124) é o principal critério de escolha. Estas refeições demonstram-se mais planejadas, principalmente pelo envolvimento de companhias que não fazem parte da rotina cotidiana, evidenciando o aspecto social desta refeição, em confluência com De Backer (2013) e Danesi (2011).

A modulação da escolha pela prática hedônica correlaciona "companhia" ao "tipo de experiencia/evento" (9/124), ao "preparo da comida" (9/124) e ao "preço" (16/124). Assim como o critério "companhia" define a escolha do tipo de "experiência/evento" e muitas vezes do tipo de "preparo da comida", o inverso também foi observado: o "tipo de experiência/evento" definindo a "companhia" escolhida.

Da mesma forma, o preço é relacionado aos encontros com amigos, cujas refeições em estabelecimentos comerciais rápidos são preferencialmente por lanchonetes e restaurantes de baixo custo. Um exemplo do tipo de experiência/evento e preparo da comida modulado pela escolha da companhia, encontrado neste estudo e relatado por De Backer (2013) e Mestdag (2005), é a refeição de domingo.

O sabor da comida (14/124) é privilegiado, dando espaço para comidas diferentes e mais elaboradas, seja com preparo caseiro ou degustação em estabelecimentos comerciais. A aceitação da comida (2/124) são importantes critérios de escolha, pratos que agradem ou tenham opções a todos os envolvidos no evento foram evidenciados nos depoimentos. Assim como no estudo de Danesi (2011), a escolha da atividade a ser desenvolvida é realizada de forma coletiva e tomando

em consideração o perfil, os gostos e as prioridades dos envolvidos, privilegiando a dimensão social da refeição.

Importante ressaltar que o critério "adequação à rotina" não foi citado tanto em prática hedônicas quanto comemorativas, Grignon (2001) aponta que a forma festiva de comensalidade aparenta ser menos vulnerável às restrições de tempo e espaço, em comparação com a comensalidade cotidiana.

Nas práticas comemorativas, individuais e coletivas, o sabor da comida (11/46) e o preparo da comida (13/46) valorizados e priorizados. O preço (5/46) teve menor prevalência nas práticas comemorativas individuais e nenhum relato nas práticas comemorativas coletivas. A companhia se demonstrou também relacionada ao tipo de experiência/evento e ao preparo da comida, porém com menor prevalência (6/46).

Uma diferenciação nas escolhas dos menus de cada subsistema das refeições, trazendo os rituais relacionados com tradição, prazer/sabor, variedade e extravagância, principalmente quando relacionado à rituais coletivos, como Páscoa e Natal, e rituais domésticos/individuais, como aniversários também foi apresentado por Barbosa (2007).

Essa tendência de conceituar a alimentação em termos individualistas ou a partir de uma concepção comensal, contemplada nos relatos divididos entre as práticas cotidianas e hedônicas comemorativas, foi observado nos depoimentos coletados, assim como por Danesi (2011) e Grignon (2001).

Apesar dos critérios de escolha para cada momento das práticas alimentares apresentados propiciarem uma interessante reflexão sobre suas conotações e suas diferenciações, mais estudos são necessários a partir dos critérios de escolha categorizados dentro de cada "momento das práticas alimentares" para levar a uma compreensão mais aprofundada valores e os diferentes valores e significados atribuídos a cada momento.

## 5 Conclusões

A tendência à individualização das práticas alimentares é observada no grupo de universitários estudado, apesar das práticas de comensalidade serem mantidas e valorizadas principalmente em momentos hedônicos e comemorativos tanto no âmbito doméstico como comercial. Isso reforça a importância da comensalidade em momentos de hospitalidade e incentiva mais estudos específicos sobre o tema na área.

Pelos depoimentos dos jovens universitários estudados, foi possível observar duas tendências: (a) As "práticas cotidianas" são individualizadas, sujeitas principalmente à adequação da rotina e preço, sendo a companhia apenas por conveniência. Apesar da refeição residencial cotidiana ser a mais prevalente, observa-se também a prática de lanches, alimentação solitária, alimentação como atividade secundária, lanches em movimento e o uso do celular nas refeições. (b) As "práticas hedônicas" e "práticas comemorativas" são mais baseadas em uma concepção social e privilegiam a comensalidade, sendo a companhia o principal critério de escolha. Observa-

se maior prevalência das refeições residenciais com preparo especial, preparo compartilhado e refeições em estabelecimentos comerciais. O sabor da comida e o preparo da comida também foram critérios valorizados, assim como o preço.

Mesmo sem a pretensão de esgotar o tema, mas sim de abrir caminhos para novas investigações, estudar práticas alimentares e comensalidade de uma população específica de forma abrangente é desafiador. Outras formas de análise, recortes mais específicos e diferentes abordagens epistemológicas poderão incentivar a observação de outras facetas da complexa relação das mudanças contemporâneas e das práticas de comensalidade. Estudos futuros podem aprofundar recortes de momentos específicos para construir um modelo de pesquisa quantitativa ou testar as categorias aqui propostas para desenvolver uma escala de comensalidade com foco no grupo estudado.

Em conclusão, este estudo desenha um panorama geral das práticas alimentares dos jovens universitários e estabelece categorias para futuras análises mais aprofundadas destas práticas. Espera-se, então, que o presente artigo possa contribuir para a ampliação da pesquisa sobre alimentação e comensalidade na vida contemporânea, como importante ato sociocultural de integração humana e, por isso, um objeto de estudo extremamente profícuo.

## Referências

Barbosa, L. (2007). Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, 13(28), 87–116.

Bardin, L. (2011). *Análise de conteúdo*. Edições 70.

Boutaud, J. J. (2011). Comensalidade. Compartilhar a mesa. In A. Montandon (Org.), *O livro da hospitalidade* (pp. 1213–1230). Senac São Paulo.

Camargo, L. O. de L. (2004). *Hospitalidade*. Aleph.

Carneiro, H. S. (2005). Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: Questões & Debates*, (42), 71–80.

Carvalho, L. G., Bastos, S., & Gimenes-Minasse, M. H. (2017). Comensalidade na família nuclear paulistana – 1950-2000. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 9(1), 18–31. https://sou.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/4863

Cho, W., et al. (2015). Perceptions and practices of commensality and solo-eating among Korean and Japanese university students: a cross-cultural analysis. *Nutrition Research and Practice*, 5(9), 523–529.

Danesi, G. (2011). Commensality in French and German young adults: An ethnographic study. *Hospitality & Society*, 2(1), 153–172.

De Backer, C. J. S. (2013). Family meal traditions: Comparing reported childhood food habits to current food habits

among university students. *Appetite*, 69, 64–70.

Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (1994). *Handbook of qualitative research* (Vol. 2). Sage Publications.

Faltin, A. O., & Gimenes-Minasse, M. H. (2019). Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio teórico. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 11(3), 634–652. https://sou.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/6340

Fischler, C. (2011). Commensality, society and culture. *Social Science Information*, 50, 528–548.

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.

Garcia, R. W. D. (2003). Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, 16(4), 483–492. https://periodicos.puc-campinas.edu.br/nutricao/article/view/9159

Gatti, B. A. (2005). *Grupo focal na pesquisa em ciências sociais e humanas* (2ª ed.). Liber Livro.

Giacoman, C. (2016). The dimensions and role of commensality: A theoretical model drawn from the significance of communal eating among adults in Santiago, Chile. *Appetite*, 107, 460–470.

Gimenes-Minasse, M. H., Drudi, P. H., Faltin, A. O., & Lopes, M. S. (2018). Comensalidade.com – uma reflexão introdutória sobre as novas tecnologias e as práticas do comer junto. *Revista Hospitalidade*, 15(2), 103–124. https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/782

Glaser, B. G., & Strauss, A. L. (1967). *The discovery of grounded theory: Strategies for qualitative research*. Aldine de Gruyter.

Grevet, C., Tang, A., & Mynatt, E. (2012). Eating alone, together: New forms of commensality. In *Proceedings of the 17th ACM International Conference on Supporting Group Work - GROUP '12* (p. 103).

Grignon, C. (2001). Commensality and social morphology: An essay of typology. In P. Scholliers (Ed.), *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages* (pp. 23–33). Berg.

Kitzinger, J. (2000). Focus groups with users and providers of health care. In C. Pope & N. Mays (Eds.), *Qualitative research in health care* (2nd ed.). BMJ Books.

Lashley, C. (2004). Para um entendimento teórico. In C. Lashley & A. Morrison (Orgs.), *Em busca da hospitalidade: Perspectivas para um mundo globalizado*. Manole.

Merton, R. K., Fiske, M., & Kendall, P. L. (1990). *The focused interview: A manual of problems and procedures*. Free Press.

Mestdag, I., & Glorieux, I. (2009). Change and stability in commensality patterns: A comparative analysis of Belgian time-use data from 1966, 1999 and 2004. *The Sociological Review*, 57(4).

Mestdag, I. (2005). Disappearance of the traditional meal: Temporal, social and spatial destructuration. *Appetite*, 45(1), 62–74.

Montandon, A. (2011). Espelhos da hospitalidade. In A. Montandon (Org.), *O livro da hospitalidade*. Senac São Paulo.

Monteiro, C. A., et al. (2013). Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. *Obesity Reviews*, 14(S2), 21–28.

Moser, C., Schoenebeck, S. Y., & Reinecke, K. (2016). Technology at the table: Attitudes about mobile phone use at mealtimes. *Anthropology of Food*.

Nieble, B. D. (2010). *Festas de casamento e hospitalidade: Permanências e mudanças* (Dissertação de Mestrado, Universidade Anhembi Morumbi).

Oliveira, D. (2013). *Dos cadernos de receitas às receitas de latinha – Indústria e tradição culinária no Brasil*. Senac São Paulo.

Ortiz, R. (1994). *Mundialização e cultura* (2ª ed.). Brasiliense.

Pellerano, J. (2014). Anomia e gastro-anomia: a comida industrializada e seu impacto nas escolhas alimentares contemporâneas. *Ponto-e-Vírgula: Revista de Ciências Sociais,* (15). https://revistas.pucsp.br/index.php/pontoevirgula/article/view/22578/16400

Poulain, J. P. (2002). The contemporary diet in France: "De-structuration" or from commensalism to "vagabond feeding". *Appetite*, 39(1), 43–55.

Poulain, J. P. (2013). *Sociologias da alimentação: Os comedores e o espaço social*. Ed. da UFSC.

Proença, R. P. da C. (2010). Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Ciência e Cultura*, 62(4), 43–47. http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400014

Ribeiro, C. da S. G. (2012). *Tudo pronto: O comer fora e o prazer reinventado – Curitiba, 1970-2000* (Tese de Doutorado, Universidade Federal do Paraná).

Rodrigues, H. A. F. (2011). *Comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico* (Dissertação de Mestrado, Universidade Anhembi Morumbi).

Schechter, M. (2004). Conviviality, gender and love stories: Plato's symposium and ISAK Dinesen's (K. Blixen's) Babette's feast. *Trans: Internet Journal for Cultural Sciences*.

Sobal, J. (2000). Sociability and meals: Facilitation, commensality and interaction. In H. E. Meiselman (Ed.), *Dimensions of the Meal: The Science, Culture, Business and Art of Eating* (pp. 119–133). Aspen Publication.

Sobal, J., & Nelson, M. K. (2003). Commensal eating patterns: A community study. *Appetite*, 41, 181–190.

Tanaka, O. Y., & Melo, C. (2001). *Avaliação de programas de saúde do adolescente: Um modo de fazer*. Edusp.

Viero, M. G., & Blümke, A. C. (2016). Sociabilidade exercida em torno do comer: um estudo entre universitários. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 11(4), 865–878. https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/15726

SOBRE OS AUTORES

Andrea O. Faltin
Contribuições: Redação, coleta e análise dos dados, discussão e conclusões, revisão final.
E-mail: andreafaltin@gmail.com / ORCiD: https://orcid.org/0000-0001-6393-8029

Maria H. Gimenes-Minasse
Contribuições: Supervisão, revisão e análise dos dados.
E-mail: mariegimenes@gmail.com / ORCiD: https://orcid.org/0000-0002-4952-808X

COMO CITAR
Faltin, A., & Gimenes-Minasse, M. H. Momentos à mesa: um panorama das práticas alimentares e de comensalidade entre jovens universitários. *Revista Hospitalidade*, 22, e1207, 2025. https://doi.org/10.29147/revhosp.v22.1207