



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO.

COMENSALIDADE NO ENSINO DE GASTRONOMIA: COMER JUNTO TAMBÉM É APRENDIZADO!

PESENTE, Luiza Machado¹; SILVA, Rafaela Kuhn da²; BERTAMONI, Israel³.

1 Aluna do curso de Gastronomia - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Lpesente@edu.unisinos.br

2 Aluna do curso de Gastronomia - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, RafaelaSilva6@edu.unisinos.br

3 Professor do curso de Gastronomia - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, bertamoni@unisinos.br

Resumo

O presente trabalho visa, por meio de uma pesquisa qualitativa baseada em relato de experiência e revisão bibliográfica, explorar a comensalidade e sua relevância social e pedagógica, demonstrando a importância da partilha da comida ao final das aulas práticas em Gastronomia. Busca, ainda, evocar a importância da socialização no meio acadêmico e incentivar o desenvolvimento de projetos voltados à comensalidade, evidenciando-a como prática pedagógica fundamental na construção dos conhecimentos gastronômicos, favorecendo não apenas o domínio técnico e prático, mas também estimulando dimensões humanas essenciais. Dessa forma, defende-se que os cursos de Gastronomia reconheçam esse potencial e abracem a comensalidade como conteúdo e método em sua própria pedagogia.

Palavras-chave: 1. Comensalidade 2. Gastronomia 3. Ensino 4. Aprendizado 5. Aula prática

1. Introdução

A Gastronomia, enquanto campo de conhecimento, frequentemente é abordada de forma técnica, voltada à execução de receitas, operação de equipamentos e gestão de serviços. No entanto, ela também está imersa em dimensões sociais e culturais, expressas nos rituais alimentares e no ato coletivo de compartilhar refeições. A comensalidade, entendida como o ato de comer junto, emerge como conceito central para compreender a dimensão relacional da alimentação (Poulain, 2013; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019).



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

De acordo com Danesi (2011), a comensalidade cumpre funções sociais relevantes: promove a socialização de valores e visões de mundo; reforça laços identitários e de alteridade; e fortalece a sociabilidade por meio da interação entre comensais. Para Fischler (1995) e Sobal (2000), o ato de comer juntos estimula a comunicação, o aprendizado e a integração de indivíduos a grupos sociais. Nesse sentido, a comensalidade ultrapassa o caráter biológico da alimentação e passa a integrar processos educativos e formativos.

2. Procedimentos metodológicos

A metodologia utilizada é qualitativa, com base em relato de experiência discente das autoras vivenciada em aulas práticas de um curso superior em Gastronomia. Essa abordagem foi complementada por revisão bibliográfica, contemplando autores das áreas de gastronomia, sociologia da alimentação e pedagogia crítica. Este estudo tem como objetivo demonstrar que as interações ao término das aulas servem não apenas para degustar o alimento e avaliar suas características sensoriais, mas também como momentos de criação de identidade e afetividade, estimulando a socialização e o intercâmbio de conhecimentos e experiências. Assim, reforça-se a importância dessas práticas no ambiente acadêmico, contribuindo para uma formação mais integral, sensível e humanizada, a ser incentivada por meio de propostas pedagógicas que reconheçam o valor educativo da comensalidade.

3. Resultados

A comensalidade, impulsionada pela descoberta do fogo, configura-se como um dos primeiros processos de civilização humana, atribuindo sentido aos alimentos e inaugurando práticas culturais (Carneiro, 2005). Segundo Poulain (2013), trata-se do ato de comer junto, partilhando tempo e espaço, regulado por normas sociais em constante transformação (Faltin, 2019). Para Fischler (1995), esse ato é carregado de significados, promovendo comunicação e construção simbólica. Sobal (2000) reforça que a comensalidade favorece a socialização e a sociabilidade, ao permitir que os indivíduos aprendam e internalizem, ao partilhar alimentos, as regras e valores do grupo.

Em uma aula prática de Gastronomia, antes do estalar dos talheres, da efervescência da cozinha, das panelas chiando, fornos apitando e vozes cruzando o espaço, há um momento de pausa. É nesse intervalo



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

sereno que o professor inicia a aula, dando um contexto geral sobre o país, a região e as receitas que serão trabalhadas. Os estudantes acessam as fichas técnicas e se organizam para executá-las, trazendo também referências locais dos atos de comensalidade. A partir daí, o “mar se agita”: o mise en place toma forma, facas tilintam nas tábuas e os ingredientes começam a ser transformados. Avançam-se para os processos de cocção, com o auxílio do professor e a troca de saberes entre os colegas. A reta final é acompanhada pela pressão do tempo até que todos os preparos estejam prontos. Nesse momento, os alunos se reúnem, não apenas para degustar o que foi feito, mas para refletir coletivamente sobre sabores, acertos, dificuldades e aprendizados. A calma da partilha encerra a maré do fazer. Essas ocasiões de interação geram um saber empírico valioso, que vai além da técnica culinária.

Como destaca Sennett (2020), o conhecimento técnico é também socialmente construído: envolve cultura, repetição e compartilhamento. A troca entre colegas, a escuta ativa e o apoio mútuo tornam-se elementos formativos que extrapolam a técnica. Além disso, a comensalidade cria um espaço simbólico de pertencimento, que amplia o entendimento da hospitalidade como um gesto pedagógico, como apontado por Lima et al. (2015).

Essas experiências também reverberam em atividades avaliativas. Trabalhos finais e apresentações são estruturados não apenas para demonstrar domínio técnico, mas para compartilhar narrativas, memórias e simbolismos. O avaliador, nesse contexto, deixa de ser mero julgador e torna-se comensal, alguém que participa da experiência. Isso ressignifica o papel do futuro profissional da Gastronomia, que passa a ver o cliente como alguém com quem se compartilha, e não apenas se serve. Como lembram Lima et al. (2015), sentar-se à mesa é um processo agregador, que transforma a refeição em experiência simbólica de troca e recompensa mútua.

4. Conclusão

A vivência relatada evidenciou que o ato de comer junto, para além de um gesto social, é uma prática pedagógica fundamental na construção dos conhecimentos gastronômicos. Ela favorece não apenas o conhecimento técnico e prático, mas também estimula dimensões humanas essenciais, como a escuta, o respeito à diversidade e o exercício da coletividade. Na prática, os alunos de Gastronomia aprendem que



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

cozinhar e comer são ações inseparáveis quando se busca formar profissionais mais sensíveis, conscientes e preparados para acolher e, não apenas, servir.

A comensalidade pode ser entendida como prática transdisciplinar que integra saberes teóricos e empíricos, aproximando o aluno de temas como cultura, história, sustentabilidade e relações interpessoais, fundamentais à formação crítica e sensível em Gastronomia. Ao valorizar a partilha como parte do processo educativo, desloca-se o foco da mera técnica para a construção de sentidos. Essa abordagem se alinha a uma educação emancipadora, como propõe Bell Hooks (2013), ao defender a sala de aula como espaço comunitário de trocas e reconhecimentos mútuos. Nesse sentido, comer junto não é apenas um encerramento simbólico das aulas práticas, mas um momento formativo essencial que deve ser incorporado como conteúdo e método nos cursos de Gastronomia.

Referências

- Carneiro, H. S. (2005). *Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação*. *História: Questões & Debates*, 42(1). <https://doi.org/10.5380/his.v42i0.4640>
- Coll, A. N., Nicolescu, B., Rosenberg, M. E., Random, M., Galvani, P., Paul, P., Sommerman, A., Mello, M. F. de, & Barros, V. M. de (Orgs.). (2002). *Educação e transdisciplinaridade II*. CETRANS.
- Danesi, G. (2011). Commensality in French and German young adults: An ethnographic study. *Hospitality & Society*, 1(2), 153–172. https://doi.org/10.1386/hosp.1.2.153_1
- Faltin, A. O., & Gimenes-Minasse, M. H. (2019). Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: Um ensaio teórico. *Revista Rosa dos Ventos: Turismo e Hospitalidade*, 11(3), 634–652. <https://doi.org/10.18226/21789061.v11n3p634>
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo* (2ª ed.). Anagrama.
- Hooks, B. (2013). *Ensinando a transgredir: A educação como prática da liberdade* (M. B. Cipolla, Trad.). WMF Martins Fontes.
- Lima, R. de S., Ferreira Neto, J. A., & Farias, R. de C. P. (2015). Alimentação, comida e cultura: O exercício da comensalidade. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 10(3), 507–522. <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.17629>
- Poulain, J.-P. (2013). *Sociologias da alimentação: Os comedores e o espaço social*. Editora UFSC.
- Sennett, R. (2020). *O artífice* (2ª ed.). Record.
- Sobal, J. (2000). Sociability and meals: Facilitation, commensality and interaction. In H. L. Meiselman (Ed.), *Dimensions of the meal: The science, culture, business, and art of eating* (pp. 119–133). Aspen Publishers.