



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

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

## RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: GASTRONOMIA: MOMENTO ATUAL E RUMOS FUTUROS

### A BANALIZAÇÃO DA COMIDA E DA COMENSALIDADE: O COMER NA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

LELIS, José Marcos Soares<sup>1</sup>, JUNIOR, Newton Narciso Gomes<sup>2</sup>, VIEIRA DA CUNHA, Raquel Cantarelli<sup>2</sup>

1 IESB, [jmslelis@gmail.com](mailto:jmslelis@gmail.com)

2 UnB, [swnewtongomes@gmail.com](mailto:swnewtongomes@gmail.com), [raquelcantarelli@gmail.com](mailto:raquelcantarelli@gmail.com)

#### Resumo

Buscou-se perceber como as opções de alimentação se organizam para atender ao contingente de 50 mil pessoas que circulam diariamente pelo Campus Darcy Ribeiro da Universidade de Brasília (UnB). Para tanto identificou-se quatro círculos sendo eles: um Restaurante Universitário; um sistema de lanchonetes, cujo foco é o “*fast-food*”; um sistema de pratos-feitos e, por fim, um circuito informal de comercialização de marmitas. Numa primeira fase da pesquisa, voltada à investigação deste quarto círculo, percebeu-se que os comensais, ao optarem por marmitas, se apoiam numa ideia infundada de “comida caseira”, uma vez que se constatou serem vendedores e empregados informais de pequenas empresas e mesmo restaurantes estabelecidos na cidade que operam pontos de venda por toda Brasília. Numa segunda fase da pesquisa, ainda em curso, voltada para as lanchonetes, novamente a praticidade do lanche rápido, do “comer qualquer coisa até que se volte pra casa”, são as maiores justificativas para essa escolha. Conclui-se que mesmo em ambiente universitário a insegurança alimentar e nutricional prevalece, pois não deixam de configurar pântanos alimentares.

**Palavras-chave:** Refeição. Comensalidade. Universidade. Pântanos Alimentares.

#### 1. Introdução

Circulam diariamente pelo Campus Darcy Ribeiro da UnB um contingente de pessoas que supera em números grande parte dos moradores de milhares de cidades brasileiras; fala-se em 50 mil pessoas que mantêm algum tipo de relação com a universidade e que permanecem ali por pelo menos seis ou oito horas diariamente à exceção dos finais de semana, feriados e férias quando esse público se reduz. A pesquisa financiada pelo CNPq, “Os dois círculos da comercialização varejista de refeições na UnB” e conduzida



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

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

pelos Núcleos de Estudos Pesquisas e Extensão, Prato Feito e Arroz e Feijão tem como objetivo geral avaliar os modos de alimentação desse contingente.

## 2. Desenvolvimento

As opções para a alimentação se organizam em pelo menos quatro círculos, um representado pelo Restaurante Universitário, principal opção para se tomar refeições, (café da manhã, almoço e jantar), um segundo círculo que alberga um sistema de lanchonetes cujo foco é a comercialização de “fast food” na forma de salgados, lanches etc. além de ordenarem por intermédio de aplicativos, comida produzida fora do campus. O terceiro círculo composto de equipamentos que oferecem a opção de refeições completas, desde os pratos-feitos ao autosserviço cobrado pela quantidade de alimentos que o comensal pretende consumir e um circuito informal de comercialização de marmitas, uma falsa opção de alimentação segura e que representa um risco alimentar na mesma proporção da venda de “fast food”; por fim, com menor incidência, mas exibindo uma tendência de crescimento, o último círculo representado por comensais que trazem consigo suas comidas e lanches preparadas no domicílio.

A pesquisa constatou na sua primeira fase voltada à investigação do circuito informal de vendas de refeições - marmitas - que trata-se de um mercado robusto que chega a movimentar por ano acadêmico (8 meses) quase R\$6,9 milhões com a venda de quase 400 mil refeições por ano. As razões explicativas dos usuários desse serviço anotam desde o tempo longo de espera para almoçar no RU, passando por críticas à monotonia dos cardápios, praticidade da marmita e uma ideia infundada de que se trata de “comida caseira”, numa referência insólita uma vez que se constatou serem os vendedores, empregados informais de pequenas empresas e mesmo restaurantes estabelecidos na cidade que operam pontos de venda por toda Brasília. Ademais, a praticidade alegada ignora o fato de que a refeição na marmita, para estar disponível na UnB a partir das 11h percorreu um longo caminho desde a sua preparação até o transporte em condições inadequadas e arriscadas.

Na segunda fase em curso da referida pesquisa o olhar se volta para as lanchonetes e novamente a praticidade do lanche rápido, do “comer qualquer coisa até que volte para casa” aparecem com principal justificativa para esse tipo de consumo que juntamente com a preferência por salgados e lanches em detrimento à comida de fato combina perfeitamente com a banalização dos ritos alimentares de forma que o comer se converte em mais uma atividade entre tantas outras realizadas ao mesmo tempo. (Montanari,2013; Attali,2019; Ferreira et all (org) 2022.)

A comida, anota Montanari (2013) se define como uma realidade cultural em que estão ancorados significados que percorrem desde a substância propriamente dita (a forma de preparação dos alimentos e as combinações entre sabores, cores, texturas etc.) aos significados mais complexos que remetem aos afetos e memórias; a comida, portanto, se apresenta ao imaginário social revestida de camadas que desbordam a sua função dietética de prover o organismo do necessário para seu funcionamento.

Em passagem na obra *Dispute Conviviale* (Souza, 2012), Plutarco destaca que não convidamos uns aos outros para comer e bebermos e sim, quando o fazemos, temos em mente a intenção de comer juntos ou em outros termos, o comer junto (Montanari, 2013) expressa a centralidade da comida e dos ritos que a envolvem para a socialização entre as pessoas e nessa perspectiva, a refeição, o ato de comer junto não suporta qualquer outra interferência que possa estiolar sua importância.

Se a refeição e a comida aceitam ser submetidas a condicionantes que lhes enfraqueçam a centralidade, convertendo o ato de comer em mais uma atividade, que descuidada se perde entre a atenção voltada para



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

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

a tela de um celular ou notebook na rotina de “interagir” nas redes sociais, os efeitos não se restringirão a um momento; ao contrário, a banalização do ato de comer logo se converte em condição dominante em desfavor da comensalidade e de tudo que esse conceito alberga.

O isolamento entre convivas parece ser uma tendência cada vez mais presente no cotidiano; tem sido cena corriqueira mesas de restaurantes, bares e outros locais onde se pode comer, grupos de pessoas numa mesma mesa, mergulhadas nos seus mundos tecnológicos particulares, ouvindo música com fones de ouvido ou simplesmente imersos em um constrangedor distanciamento do que está à sua volta.

Esse tipo de comportamento, que não é como poderiam alguns alegar, coisas da juventude, tende a banalizar todos os aspectos da vida de modo que a autonomia do indivíduo perde a necessária criticidade, condição essencial para emular a capacidade de agência destinada a promover as mudanças tanto internas quanto externas às pessoas de sorte a dar sentido à vida; “comer qualquer coisa” é tradução dessa condição que penetra as rotinas tanto quanto o ambiente do domicílio.

Nas reflexões sobre o consumo, Fontenelle (2017) relembra que sob o capitalismo, as mercadorias chegam à circulação esvaziadas dos seus significados; a propaganda foi criada exatamente “reconstruir” o significado das coisas acrescentando-lhes camadas extras, propriedades inusitadas, não necessariamente reais, mas com força suficiente para criar necessidades que para serem satisfeitas requerem o consumo dessa mercadoria fetichizada. A comida se torna uma mercadoria e como tal se sujeita a esse expediente; com significados para além do que de fato a coisa é, a comida ganha adjetivos como “moderna, prática, de preparo rápido, com gosto das suas lembranças, etc”. Essa é a rota seguida pela comida que imita comida (Pollan, 2008) para ingressar no nosso cotidiano exposto às pressões e compressões do espaço e do tempo e do estreitamento da sociabilidade de sorte a fazer com que quase desapareçam os ritos do comer junto e avancem os agravos de saúde associados a uma dieta inadequada tanto do ponto de vista nutricional quanto social.

### 3. Considerações finais

Postas as discussões acima, disputar o imaginário social visando, a partir da ideia de comida e do comer junto, contribuir para o resgate da autonomia crítica e capacidade de agência das pessoas e a promoção das condições de saúde plena (Doyal e Gough, 1991; Gomes Junior 2015) é o que inspira essa proposta de reflexões em forma de artigo, combater com informações numa linguagem dinâmica e divertida a desinformação que sustenta a insegurança alimentar e nutricional em ambientes obesogênicos prevalentes nos pântanos alimentares.

### Referências

FERREIRA, L.; OLIVEIRA, A. M.; TAVARES, M. M. (Orgs.). Segurança alimentar e comensalidade na universidade: desafios e experiências. *Revista de Extensão Universitária*, v. 33, n. 2, p. 45–60, 2022.

GOMES JUNIOR, Newton Narciso. Comida, cultura e segurança alimentar: notas sobre práticas alimentares em contextos urbanos. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 30, n. 89, p. 113–128, 2015.



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

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

OLIVEIRA, Ana C. Tecnologia e comensalidade: entre a mesa e a tela. *Revista Famecos*, v. 25, n. 1, e30415, 2018. Disponível em: <https://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/revistafamecos/article/view/30415>. Acesso em: 14 jul. 2025.

SANTOS, Mariana B. A mercantilização da comida e o esvaziamento do rito de comer. *Revista Antropolítica*, n. 40, p. 233–251, 2016.

SILVA, Gerson M.; SANTOS, Rodrigo F. Fast food e a transformação do ato de comer: reflexões sobre tempo, consumo e cultura. *Revista Estudos Culturais*, v. 17, n. 1, p. 89–106, 2020.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer*. Petrópolis: Vozes, 1994.

DOYAL, Len; GOUGH, Ian. *A theory of human need*. London: Macmillan, 1991.

FONTENELLE, Isleide Arruda. *Cultura do consumo: fundamentos e formas contemporâneas*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2017.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2013.

POLLAN, Michael. *Em defesa da comida: um manifesto*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologia da alimentação: os comensais e o espaço social*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2017.

SOUZA, Jessé. *A disputa convivial*. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2012.