

MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO

COMENSALIDADE DIGITAL:

A relação humana com a comida mediada pelas tecnologias de comunicação

BRASÍLIA/DF

ABRIL / 2023

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO

COMENSALIDADE DIGITAL:

A relação humana com a comida mediada pelas tecnologias de comunicação

Tese apresentada como requisito para a obtenção  
do Título de Doutora em Saúde Coletiva pelo  
Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva  
da Universidade de Brasília.

Orientadora: Ana Valéria M. Mendonça  
Co-orientadora: Ximena Pamela Bermúdez

BRASÍLIA/DF

ABRIL / 2023

MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO

COMENSALIDADE DIGITAL:

A relação humana com a comida mediada pelas tecnologias de comunicação

Tese apresentada como requisito para a obtenção do Título de Doutora em Saúde Coletiva pelo Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva da Universidade de Brasília.

Aprovado em 26/04/2023

BANCA EXAMINADORA

Profa Dr.a Ana Valéria M. Mendonça (Presidente)  
Universidade de Brasília

Profa Dra Ximena Pamela Bermúdez (Co-orientadora)  
Universidade de Brasília

Prof Dr. Éverton Luís Pereira (Membro interno)  
Universidade de Brasília

Profa Dra. Mariella Silva de Oliveira-Costa (Membro externo)  
Fundação Oswaldo Cruz, Fiocruz Brasília

Profa. Dra. Giovanna Medeiros Rataichesck Fiates (Membro externo)  
Universidade Federal de Santa Catarina

Profa Dra. Maria Fátima de Sousa (Membro suplente)  
Universidade de Brasília

*Ao meu tio Flávio (in memoriam) que sempre me incentivou a escrever e que certamente gostaria de ter lido este trabalho. E à minha filha Clarice por me inspirar a viver o presente para um futuro brilhante!*

## AGRADECIMENTOS

Por vezes considerei a trajetória do doutorado como uma solitária caminhada em busca da produção do conhecimento científico. Até que percebi que toda essa construção que aqui cheguei foi apoiada e compartilhada por muitas pessoas queridas. A todas elas expressei aqui meus sinceros e singelos agradecimentos. Uma tese que fala sobre as relações em torno do comer, certamente seria elaborada a partir de conexões sociais estabelecidas na vida acadêmica e pessoal e que tornaram essa história muito mais saborosa.

Primeiramente agradeço ao Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva da Universidade de Brasília e pelo apoio financeiro para a publicação do artigo.

Valéria e Ximena, grata por terem me acolhido no PPGSC e confiado tanto em meu trabalho!

Aos colegas de turma do doutorado, que honra tê-los conhecido e compartilhado essa jornada! Aprendi muito com cada um de vocês.

Aos Professores Doutores Éverton Pereira, Mariella Oliveira-Costa, Giovanna Fiates, Maria Fátima e Renata Monteiro por suas ricas contribuições na qualificação e defesa. Mariella, obrigada por me inspirar a viver além do doutorado e a não duvidar do meu potencial. Renata, todo meu amor e gratidão pelo seu apoio, você é muito especial em minha vida.

À minha tia meseira por me ensinar sobre o universo da mesa posta e me auxiliar em momentos estratégicos da tese.

Aos meus queridos COMTELEERS que sempre toparam minhas ideias loucas e me ajudaram com boas reflexões sobre os temas relacionados à minha tese.

Aos meus alunos orientados pelos trabalhos de iniciação científica dentro desta linha de pesquisa: Lucas Siqueira, Tamila Raposo, Adriano Gomes e Amanda Araújo. Quanta coisa linda que a gente fez! Desejo tanto sucesso pra vocês!

A todas aquelas que contribuíram na coleta e análise de dados da netnografia: minha cunhada Tatiana Castro, a nutricionista Bianca Faria, as alunas Ingrid Araújo e Camila Faeda. Vocês foram fundamentais!

Ao amigo Asafe Cristino, é sempre muito bom conversar contigo sobre comensalidade. Grata pela oportunidade de co-orientar seu trabalho de conclusão de curso e também te apoiar em seus projetos.

Ao meu professor de Ciências da época da escola que um dia olhou pra mim e falou que eu seria cientista. Nem nos meus maiores sonhos eu imaginei que seria e

chegaria até aqui. Olha aí, Machado: não só virei cientista como também doutora e professora que nem você. Obrigada por acreditar e revelar meu potencial. Só entendi tudo agora.

À minha terapeuta Esther por me ajudar a vencer e lidar com minhas limitações. Por me ouvir e contribuir para minha saúde mental.

Ao professor e colega Caio Reis por me incentivar e dar muitas dicas para a publicação de artigos. À professora Denise Oliveira da Fiocruz por me apoiar na proposta inicial da tese e promover a disciplina que me instigou a pesquisar sobre o tema. À professora Fabíola Calazans da FAC/UnB. Sua disciplina de Comunicação e Sociabilidade foi essencial para a teorização da tese.

Ao meu clube de leitura Tempero de Palavras que une literatura e comida com muitas reuniões comensais. Eu amo estar com vocês e pensar a alimentação por meio de nossos encontros.

A todas as mulheres meseiras que participaram direta ou indiretamente desta pesquisa. Vocês me fizeram acreditar ainda mais no poder da conexão humana por meio da comida!

Aos meus irmãos em Cristo, principalmente do discipulado do Pr. Juninho. Nosso tempo de comunhão à mesa aprendendo com Cristo nas segundas é sempre muito precioso. Obrigada por suas orações.

A todos meus amigos que me ajudaram a preservar a vida social, mas também me apoiaram em momentos de reclusão necessários. Evitarei aqui citar nomes para não correr o risco de esquecer de alguém. Que venham mais mesas saborosas para alimentarmos nossa amizade. Eu preciso tanto de vocês!

Ao Seu Getúlio (*in memoriam*) e a Dona Maria Lenilce por me acolherem em sua família. É sempre muito bom ter nossos almoços de final de semana.

Ao meu vovô Fenelon que se foi durante esse período e me deixou tanta saudade. Te amo e guardo comigo as melhores memórias em torno daquela mesa enorme da sua casa. Você sempre foi meu maior exemplo de serviço, amor e hospitalidade. À minha vovó Nininha, obrigada por me ensinar a valorizar ainda mais o presente.

Ao meu irmão Bruno, cunhada Ju e sobrinho Rick: simplesmente amo vocês.

Aos meus queridos pais: me faltam palavras para expressar tamanha gratidão a vocês. Obrigada por me ensinarem tanto. Obrigada pela honrosa dádiva em pertencer a esta família e ter vocês como pais. Que eu possa honrá-los a cada dia.

À minha filha Clarice, você foi o meu melhor presente pra tudo em minha vida, inclusive neste doutorado. Obrigada por me transformar. Você teve participação ativa nesta tese. Entre palavras e pausas para mamadas e colos, isto aqui foi ganhando sua forma. Você trouxe mais afeto para a execução da pesquisa e expandiu meu olhar para compreender o que eu buscava.

Ao meu amado Eduardo, obrigada por ser meu parceiro nesta vida, compartilhando de dias bons e também difíceis. Obrigada pela poesia e prosa do cotidiano. Obrigada por ser minha melhor companhia à mesa e em qualquer outro lugar. A vida é mais bonita com você (e divertida também!). Obrigada por todo seu apoio e por me ajudar a não desistir desse sonho. Está sendo maravilhoso construir nossa família. Que nossa mesa fique ainda mais cheia de cadeiras ocupadas e sempre com muito amor compartilhado. Te amo, meu linDu.

Por fim, meu eterno agradecimento a Cristo, meu Senhor. Nas Escrituras é nítido como Você sempre amou a comensalidade. E isso me faz ser ainda mais apaixonada por isso e acreditar no tanto que essa prática pode transformar a humanidade. Obrigada porque é, ao partir o pão, que nossos olhos se abrem para Te reconhecer. Pode entrar na minha casa, Jesus, vem cear comigo. Você é meu convidado de honra. Desejo pela farta mesa que partilharemos um dia na Eternidade.

*"Na minha cidade, nos domingos de tarde,  
as pessoas se põem na sombra com faca e laranjas.  
Tomam a fresca e riem do rapaz de bicicleta,  
a campainha desatada, o aro enfeitado de laranjas:  
'Eh bobagem!'  
Daqui a muito progresso tecno-ilógico,  
quando for impossível detectar o domingo  
pelo sumo das laranjas no ar e bicicletas,  
em meu país de memória e sentimento,  
basta fechar os olhos:  
é domingo, é domingo, é domingo."*

*(Para comer depois - Adélia Prado)*

## RESUMO

O ato de compartilhar a refeição é conhecido na literatura como comensalidade. Há inúmeras formas de comer junto que podem ser caracterizadas pelo mundo: desde situações cotidianas e festivas, no contexto familiar e noutras relações sociais, à mesa e em outros espaços. Na sociedade virtual, outros modos de partilhar as refeições são percebidos, influenciados pelas tecnologias antes, durante e após as refeições. Com o objetivo de compreender como as relações humanas com a comida ao serem mediadas por tecnologias de comunicação configuram a comensalidade nesta sociedade, esta tese se propõe a investigar este fenômeno por meio de dois estudos. O primeiro, foi uma revisão de escopo que caracterizou os principais achados científicos relacionados às formas digitais de comensalidade no século XXI e identificou possíveis relações entre as práticas de comensalidade e a saúde coletiva. Foram selecionadas 104 publicações que relacionavam comensalidade e tecnologia em todos os contextos. A maioria dos estudos utilizou metodologia qualitativa; era da área de Design e Tecnologia; usava mídias sociais e plataformas de vídeo ou protótipos/aparelhos de realidade aumentada; e se referia às formas digitais de comensalidade com o uso de diferentes termos, o que permitiu uma análise temporal da proposição de definições do fenômeno estudado. No que se refere às questões de saúde coletiva, os estudos relacionados apontaram o seguinte: engajamento familiar/comunitário, desenvolvimento de habilidades culinárias, saúde mental e hábitos alimentares. Já o segundo estudo foi uma netnografia realizada com uma comunidade virtual no Facebook composta por mulheres que compartilham sobre a mesa posta em que se buscou descrever e analisar as formas de comensalidade praticadas por elas presencial ou virtualmente e sua relação com a saúde. Por meio de observação participante, entrevistas e notas de campo, identificou-se que a comunidade se relaciona pelo compartilhamento de fotos das mesas postas e decoradas para as refeições em casa, principalmente para a família. Apesar de gostarem de registrar suas mesas, fotografá-las ocorre antes das refeições, já que o uso de dispositivos móveis durante a partilha da refeição é considerado por elas como violação das boas maneiras à mesa. A prática da mesa posta foi reconhecida como uma hospitalidade e incentivo à comensalidade tradicional, fortalecendo as relações humanas por meio da comida partilhada. Destaca-se que no contexto de pandemia da covid-19, além do compartilhamento das fotos das mesas postas, as mulheres relataram praticar outras formas digitais de comensalidade e reconheceram a importância da comunidade para sua saúde mental durante o período de isolamento. A frequência de mesas temáticas relacionadas aos meses de conscientização para prevenção de determinadas doenças, como o setembro amarelo, outubro rosa, novembro azul, demonstrou ser uma estratégia potente para comunicação em saúde nos lares, tornando essas mulheres multiplicadoras das campanhas. Concluindo, revela a variedade de formas em que a comensalidade tem sido praticada e investigada no que tange à mediação tecnológica, apontando a importância deste fenômeno para a configuração das relações humanas ao comer. Levanta ainda o debate sobre se relacionar tais práticas à saúde coletiva.

Palavras-Chave: comensalidade digital, tecnologias da informação e comunicação, netnografia, revisão de escopo, comportamento alimentar

## ABSTRACT

The act of sharing a meal is known in the literature as commensality. There are countless ways of eating together that can be characterized by the world: from everyday and festive situations, in the family context and in other social relationships, at the table and in other spaces. In the virtual society, other ways of sharing meals are perceived, influenced by technologies before, during and after meals. With the aim of understanding how human relationships with food, when mediated by communication technologies, configure commensality in this society, this thesis proposes to investigate this phenomenon through two studies. The first was a scoping review that characterized the main scientific findings related to digital forms of commensality in the 21st century and identified possible relationships between commensality practices and public health. 104 publications were selected that related commensality and technology in all contexts. Most studies used qualitative methodology; were from the area of Design and Technology; used social media and video platforms or augmented reality prototypes/devices; and referred to digital forms of commensality with the use of different terms, which allowed a temporal analysis of the proposed definitions of the studied phenomenon. With regard to public health issues, the related studies indicated the following: family/community engagement, development of culinary skills, mental health and eating habits. The second study was a netnography carried out with a virtual community on Facebook composed of women who share a table set in which we sought to describe and analyze the forms of commensality practiced by them in person or virtually and their relationship with health. Through participant observation, interviews and field notes, it was identified that the community relates by sharing photos of the tables set and decorated for meals at home, mainly for the family. Although they like to register their tables, photographing them takes place before meals, since the use of mobile devices while sharing a meal is considered by them as a violation of good table manners. The practice of setting the table was recognized as a form of hospitality and an incentive to traditional eating, strengthening human relationships through shared food. It is noteworthy that in the context of the covid-19 pandemic, in addition to sharing photos of the tables set, women reported practicing other digital forms of commensality and recognized the importance of the community for their mental health during the period of isolation. The frequency of thematic tables related to awareness months for the prevention of certain diseases, such as Yellow September, Pink October, Blue November, proved to be a powerful strategy for communication in health at home, making these women multipliers of campaigns. In conclusion, it reveals the variety of ways in which commensality has been practiced and investigated with regard to technological mediation, pointing out the importance of this phenomenon for the configuration of human relationships when eating. It also raises the debate about relating such practices to public health.

Key-words: digital commensality, information technology, netnography, scoping review, feeding behavior

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Classificação das formas digitais de comensalidade .....	36
Figura 2. Relação entre Comensalidade e Comunicação em Saúde.....	42
Figura 3. Mapa Temático da Literatura.....	47
Figura 4. Abordagem de análise dedutiva (Kozinets, 2020).....	66
Figura 5. Representação gráfica das etapas metodológicas da netnografia desenvolvida com a comunidade online de meseiras.....	69
Figura 6. Logomarca do COMTELA .....	147
Figura 7. Live sobre mukbang realizada pelo Instagram do @grupocomtela.....	148
Figura 8. Registro do almoço realizado no período de isolamento físico promovido pelo COMTELA.....	149
Figura 9. Registro de uma das participantes do ambiente e prato preparados para o almoço remoto promovido pelo COMTELA.....	149
Figura 10. Participação em bate-papo online sobre Comensalidade nas redes sociais durante o isolamento social .....	150
Figura 11. Ministração de palestra sobre comensalidade em congresso realizada em Belém-PA.....	151
ARTIGO 1	
Figura 1 (Artigo 1) - Study Selection flow diagram.....	76
Figura 2 (Artigo 1) - Publications on the topic around the world.....	77
Figura 3 (Artigo 1) - Number of studies published by year.....	78
Figura 4 (Artigo 1) - Distribution of the analysed publications by area of knowledge.....	79
Figura 5 (Artigo 1) - Timeline of the conceptualization of new forms of commensality.....	82
ARTIGO 2	
Figura 1 (Artigo 2) - Foto da mesa posta de Natal.....	121
Figura 2 (Artigo 2) - Mesa temática para conscientização da campanha Outubro Rosa.....	126

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 (Artigo 1) - Terms used in publications to characterize new forms of commensality.....	81
Tabela 2 (Artigo 1) - Types of technologies cited in the selected publications.....	83
Tabela 3 (Artigo 1) - Categories identified in studies on emerging health topics related to digital forms of commensality.....	84

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Síntese metodológica dos estudos desenvolvidos.....	53
Quadro 2. Mapas Descritivos sobre grupo de mulheres que amam mesa posta no Facebook.....	59

## SUMÁRIO

<b>1 À MESA: UMA TESE PARA DEGUSTAR.....</b>	<b>15</b>
<b>2 INTRODUÇÃO: PRATO PARA A ENTRADA.....</b>	<b>18</b>
<b>3 OBJETIVOS - OLHA AQUI NO CELULAR!.....</b>	<b>21</b>
<b>4 REFERENCIAL TEÓRICO - SOUSPLAT - A BASE ESSENCIAL DA MESA.....</b>	<b>22</b>
4.1 COMENSALIDADE .....	22
4.2 A MESA E OS MODOS DE COMER NA CIVILIZAÇÃO .....	26
4.3 A ESPETACULARIZAÇÃO DA MESA .....	28
4.4 TECNOLOGIAS E SOCIEDADE.....	28
4.5 COMENSALIDADE NA CONTEMPORANEIDADE .....	31
4.6 FORMAS DIGITAIS DE COMENSALIDADE.....	33
4.7 COMENSALIDADE, COMUNICAÇÃO E SAÚDE .....	41
<b>5 O MÉTODO: TALHERES .....</b>	<b>48</b>
5.1 PROPOSTA EPISTEMOLÓGICA: O USO DA ETNOGRAFIA NA COMENSALIDADE DIGITAL ....	48
5.2 SÍNTESE METODOLÓGICA DA TESE .....	53
5.3 ESTUDO 1: FORMAS DIGITAIS DE COMENSALIDADE NO SÉCULO XXI: UM SCOPING REVIEW .....	53
5.4 ESTUDO 2 - NETNOGRAFIA EM UM GRUPO DE MULHERES NO FACEBOOK SOBRE MESA POSTA .....	58
<b>6 RESULTADOS E DISCUSSÃO - HUM! A COMIDA! .....</b>	<b>70</b>
6.1 ARTIGO 1 - DIGITAL FORMS OF COMMENSALITY IN THE 21ST CENTURY: A SCOPING REVIEW.....	70
6.2 ARTIGO 2 - MESA POSTA COM SAÚDE - UMA NETNOGRAFIA SOBRE COMENSALIDADE DIGITAL EM UMA COMUNIDADE VIRTUAL DE MULHERES.....	109
6.3 ARTIGO 3 – ENSAIO “A COMIDA COMPARTILHADA NAS REDES SOCIAIS: REFLEXÕES DO COMER EM UMA SOCIEDADE CONTEMPORÂNEA” .....	135
<b>7 AÇÕES PARA SEREM COMPARTILHADAS - TAÇAS PARA BRINDAR! .....</b>	<b>146</b>
<b>8 CONSIDERAÇÕES FINAIS - GUARDANAPOS .....</b>	<b>152</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>159</b>
<b>APÊNDICES .....</b>	<b>170</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>226</b>

## 1 À MESA: UMA TESE PARA DEGUSTAR

Eis aqui uma proposta de tese de doutorado para investigar uma prática tão presente no cotidiano humano, mas que é repleta de significados: o comer.

Somos mais do que aquilo que comemos, comunicamos e produzimos significados considerando com quem, como e onde comemos. Mais do que ingestão de nutrientes, comer é uma forma de viver e se relacionar consigo, com o outro e com o mundo. Logo, a comida é aquilo que nutre o corpo e a alma.

Ana Holanda, em seu livro "Minha mãe fazia", transmite muito sobre esse olhar por meio de suas crônicas, como destaque o fragmento: "A comida nos oferece essa ponte. Quando as palavras não encontram um caminho para acessar o coração, um pedaço de bolo pode ajudar. E isso é encantador" (HOLANDA, 2017, p. 74). E por reconhecer a comida como ponte entre as pessoas, coloco-me como pesquisadora a buscar a compreensão dessa comensalidade no contexto atual.

Minha trajetória acadêmica foi sempre direcionada para uma Nutrição inserida no campo da Saúde Coletiva em uma abordagem voltada para a perspectiva social da alimentação. Ao aproximar-me da Comunicação, passei o final da minha graduação e mestrado desenvolvendo pesquisas relacionadas ao comportamento alimentar e às estratégias de *marketing* alimentar e nutricional promovidas pelas grandes corporações de alimentos e bebidas na internet.

O ambiente virtual também foi palco de minha atuação profissional, por ter tido a oportunidade de trabalhar em redes sociais digitais de Alimentação e Nutrição, criando e implementando projetos de Educação, Informação e Comunicação em Saúde.

O interesse pelo tema da tese surgiu no ano de 2013, em um trabalho desenvolvido em uma disciplina optativa do mestrado ofertada na Fiocruz. A disciplina propunha debates em torno das principais refeições feitas pela sociedade e tinha como fio condutor a relação da Comensalidade e Saúde. Ao ser desafiada a compreender o ato de comer junto no café da manhã e por ter afinidade com as mídias sociais enquanto ferramentas de pesquisa, busquei como a refeição era representada no Instagram por meio de *hashtags*. Foi notória a alimentação contemporânea em um mix de tradições, dietas da moda, individualização, industrialização representadas em fotografias de comida com ou sem pessoas. E ao apresentar tudo isso, um questionamento me surgiu: "será que o que estamos vivendo atualmente seria uma

comensalidade digital?". Esta indagação levou a inquietações de todos e me motivou a aprofundar, cientificamente, na reflexão acerca deste fenômeno.

Apesar de ter idealizado este tema para o doutoramento ainda na época do mestrado, vivi outros caminhos até decidir fazê-lo de fato. Ao ser pedida em casamento bem na defesa do meu mestrado, decidi focar em minha vida pessoal para viver esse novo momento que é o casamento e não "emendar" direto no doutorado. Isto foi ótimo para amadurecer a ideia e ter a certeza de que queria ser doutora um dia. No meio do tempo, me tornei professora universitária em uma instituição privada que me fez encantar ainda mais pela Academia.

Outro fato importante é que, com o casamento, novos interesses se abrem e novas redes sociais se formam. Ao navegar pelo Facebook, vi várias colegas compartilhando mesas postas de suas casas, o que me interessou sobremaneira, apesar de eu não saber de etiqueta à mesa e não ter todos os utensílios para isso, muito menos praticar com tanta delicadeza e detalhes. Foi aí que descobri um grupo virtual de mulheres que se denominam "meseiras" e compartilham dicas, receitas e as fotos de suas mesas postas. Entrei no grupo e comecei a fazer minhas reflexões sobre a comensalidade contemporânea e como as tecnologias estavam presentes nas casas das famílias representadas, assim como na possibilidade de um "comer junto", sem estar junto presencialmente, mas virtualmente. Pronto: já tinha o tema e agora o objeto de pesquisa.

Apenas em 2016 inscrevi meu projeto para seleções de doutorado e em 2017 fui acolhida no Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva da Universidade de Brasília por uma comunicadora filósofa - Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Valéria Mendonça - e por uma antropóloga - Prof<sup>a</sup> Ximena Pamela - o que potencializou a diversidade de olhares para a pesquisa, já que possui caráter multidisciplinar.

Em 2019 qualifiquei, mas apenas em 2020 tive a aprovação do projeto no Comitê de Ética e Pesquisa (CEP). Em meio a pandemia de covid-19, nota-se a comensalidade digital como sendo uma alternativa e (nova) experiência para muitos - incluídos digitalmente - que estavam isolados e distantes fisicamente de seus familiares e amigos. Frente aos desafios deste período, fui despertada com ainda mais curiosidade a respeito do meu objeto inserido nesse contexto e foi exatamente no final de 2020 que a netnografia foi realizada. Ademais, a vida como aquela "caixinha de surpresas" é marcada não apenas em gerar uma tese sobre comensalidade, mas em também gerar uma filha natural para vivenciar a prática do

comer junto em uma nova configuração familiar. Uma mulher, trabalhadora, pesquisadora, esposa, amiga, filha e agora mãe. Evidências aqui produzidas envoltas às próprias experiências que ampliaram minha sensibilidade de investigação na pesquisa qualitativa.

A comensalidade é uma prática que eu sempre tenho a iniciativa de mobilizar as pessoas em diversos espaços sociais para fazê-la. Já reconhecida como a "menina da interação", creio que não há nada melhor do que ter comida para celebrar a vida e reunir as pessoas.

Certamente aqui se busca, por meio da produção científica, contribuir para uma sociedade que tem se desconectado de si, do outro e da comida. A mesa pode ser central para essa (re)conexão. À mesa temos comidas saborosas ou não. À mesa temos memórias, amores, discussões, decisões ou indagações... Ao redor dela? Encontros consigo e com outros.

A apresentação estrutural desta tese fará alusão a uma bela mesa posta bem decorada. Que tipo de mesa é essa? A mesa que frequentemente identifiquei durante a pesquisa netnográfica na comunidade virtual de "meseiras" com seus utensílios dispostos de acordo com regras ocidentais de etiqueta à mesa. Entretanto, não poderia faltar a presença das tecnologias, mesmo elas não sendo tão bem-vindas a essas mesas, são elas mesmas que as registram quando tais mesas são postas (e postadas nas mídias sociais também?!).

A estrutura apresentada neste documento é de uma tese padrão, mas que tem um toque metafórico com alguns utensílios presentes na mesa e suas funções nas refeições partilhadas: pratos, *sousplat*, talheres, taças e guardanapos. Assim como cada seção de um trabalho acadêmico tem sua função para a ciência.

Nesta seção de Apresentação, a mesa de jantar é o elemento representado. Mais que um objeto, a mesa é o espaço do encontro em um tempo em comum e que pode ter diferentes formas e dimensões. Ao redor dela, cadeiras ou bancos ficam dispostos para que os comensais se reúnam, se sentem e compartilhem da refeição posta. Uma boa e bela apresentação da mesa aguça o paladar e a curiosidade em experimentar os sabores das preparações a serem servidas.

Isto não é apenas uma tese. Isto é um convite à mesa. Uma mesa posta de conhecimentos para ser apreciada, e palavras para serem degustadas.

**Tome o seu lugar, sirva-se à vontade: a comida está na mesa! Ou na tela, se preferir.**

## 2 INTRODUÇÃO: PRATO PARA A ENTRADA

O processo civilizador das sociedades ocidentais pode ser ilustrado pela configuração das boas maneiras à mesa com diversos ritos das refeições, seja pelo uso de talheres, ou pelo lugar marcado para se sentar (ou não) à mesa, ou por orações religiosas realizadas antes das refeições, entre outros (De LIMA, 2009). Ao mesmo tempo que se caracteriza como meios de distinção social, esse processo civilizatório é marcado pela **comensalidade**, conhecida como a partilha de alimentos, do ato de comer junto. (FISCHLER, 2011; MOREIRA, 2010).

O ato de se reunir para comer junto é uma tradição que se inicia desde os tempos históricos de caça e coleta e que tem como marco o cozinhar com a descoberta do fogo, que diferenciou o alimento cru do cozido, diferenciando, conseqüentemente, o ser humano de uma condição biológica para uma social (FISCHLER, 2011; MOREIRA, 2010; LÉVI-STRAUSS, 2004). Assim, a comida adquire uma representação das trocas simbólicas nas relações humanas, inclusive nos processos comunicacionais enquanto sujeitos sociais. (BRASIL, 2014; FISCHLER, 2011; MOREIRA, 2010).

Desta forma, na comensalidade propicia-se momentos de socialização entre indivíduos, que ao partilhar de um mesmo alimento, proporciona a troca de comunicação levando-os a um conformismo social e preparando-os para viverem em sociedade. O ato de comer junto seria, então, uma prática de expressividade dos homens mediada pela comida (FLEUR, 1993; FISCHLER, 2011; HOHLFELDT, MARTINO & FRANÇA, 2001).

A comensalidade que antes ocorria ao redor do fogo ou da mesa, é desafiada na modernidade com novos modos de viver e comer em espaços públicos e de comercialização fora de casa. Tais mudanças nas práticas alimentares levam a alterações nos próprios ritos tradicionais e nos aspectos sociais e biológicos da alimentação. Na sociedade agora marcada pelo individualismo e consumismo, há a necessidade de suprir desejos que revelam o imediatismo tão presente nos consumidores nos diversos espaços sociais (BAUMAN, 2001), inclusive em relação à alimentação. A partir daí vem o *boom* no consumo de opções mais práticas e rápidas que traz a homogeneização de costumes e valores e caracteriza a comida contemporânea pela mundialização de gostos e sabores. (CONTRERAS & GRACIA, 2011; GALLIAN, 2007; ORTIGOZA, 1997).

A representação da mesa como objeto de união para a partilha das refeições tem dividido espaço com as diversas telas. São meios tecnológicos digitais utilizados antes, durante e após as refeições para o compartilhamento de conversas, fotos e vídeos com a comunidade virtual que se estabelece. É como se fosse a partilha das refeições mediatizada. Se a comida é central na socialização dos indivíduos, a mídia também o é. Com isso, é possível que os processos comunicacionais entre as pessoas se alteram no contexto de uma cibercultura, destacando-se o uso de novas tecnologias de comunicação que virtualizam a cultura contemporânea (LEMOS, 2015), e melhor dizendo, a virtualização da própria cultura alimentar.

Nesse sentido, deve-se considerar a dimensão do ciberespaço desta cibercultura citada. A Internet, como ciberespaço planetário, possui ferramentas que fomentam a atividade do imaginário tendo o poder de estabelecer laços sociais entre os sujeitos (WEBER & KURTZ, 2015). Sendo a comida como conectora desses laços sociais também, o uso de dispositivos dentro do ciberespaço para partilha de refeições tem sido uma prática que se observa na sociedade contemporânea.

De certo modo, há uma discussão empírica a respeito desta organização social contemporânea mediada pelas tecnologias de comunicação e as implicações do uso delas no cotidiano. Ao se tratar de práticas alimentares, nesse sentido, as implicações referidas estariam relacionadas a formas de socialização dos indivíduos, além de efeitos na saúde. Como maneira de combater o isolamento moderno, diante de um consumo alimentar individualizado, temos o uso das tecnologias da cibercultura. Sobre isso, o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) tem recomendado o ato de comer junto e desestimulado o uso de meios digitais que isolem os indivíduos e os desconectem da própria comida à sua frente.

Apesar dessa orientação, questiona-se, de um lado, os processos que a civilização moderna se constitui e da naturalização do uso dos dispositivos para comunicação virtual de uma tecnologia que é onipresente e que tem estabelecido cada vez mais relação íntima do orgânico com o eletrônico (LIMA, 2011; LEMOS, 2015). De outro, a questão de que “quanto mais meios de comunicação temos ao nosso dispor, menos comunicamos” (LEMOS, 2015, p.74).

Considerando as tecnologias de comunicação e as novas configurações da sociedade contemporânea relacionadas à alimentação, esta tese tem como proposição: **Como as relações humanas com a comida, ao serem mediadas por**

## **tecnologias de comunicação, configuram a comensalidade na sociedade contemporânea?**

O desenvolvimento desta pesquisa no campo da Saúde Coletiva, tem seu interesse em dialogar com as Ciências Sociais e Humanas e buscar novos olhares da temática e sua importância por potencializar a contribuição inter e transdisciplinar, teórica e prática, a partir de um campo de conhecimento científico que busca compreender criticamente as diversas implicações do uso das tecnologias de comunicação na configuração da sociedade, e para este caso, relacionados à saúde, especificamente à alimentação e as relações humanas com a comida. Acredita-se que a pesquisa, no contexto da área de abrangência, possibilita, não apenas o aprofundamento teórico, como também a própria reflexão da sociedade a partir do objeto que se investiga.

Dentro de uma proposta conceitual a respeito da comensalidade digital, o presente trabalho justifica-se como pesquisa que pode contribuir na compreensão dos processos comunicacionais, no contexto da cibercultura, frente aos desafios e potencialidades da socialização que ocorre pela comensalidade. Através da centralidade da comida como conectora das relações humanas, compreender a mediação tecnológica nas refeições da sociedade contemporânea torna-se necessário na perspectiva dos novos processos civilizatórios que se constituem.

Na literatura científica, estudos que abordem diretamente o problema são emergentes, ainda mais no que se trata das práticas alimentares em ambientes domésticos, como da subcultura investigada, e que também ocorrem digitalmente. Destaca-se que a lacuna existente no campo de uma perspectiva deste fenômeno relacionada à comunicação para a promoção da saúde, valoriza ainda mais a originalidade da presente proposta.

Portanto, esta tese tem como objetivo compreender como as relações humanas com a comida ao serem mediadas por tecnologias de comunicação configuram a comensalidade na sociedade contemporânea.

*Entre os utensílios presentes em uma mesa posta, os pratos têm lugar especial. Para iniciar a refeição serve-se em um prato menor a entrada como esta introdução apresentada. Nas próximas seções, conheça outros detalhes da tese e da mesa.*

### 3 OBJETIVOS - OLHA AQUI NO CELULAR!

*Na mesa de jantar da sociedade contemporânea, dá-se espaço a dispositivos eletrônicos, como os smartphones. Esses que são tecnologias de comunicação, se ajuntam às demais tecnologias expostas à mesa que servem de ferramenta para auxiliar as pessoas na alimentação. No caso dos aparelhos celulares, esses, muitas vezes, servem para consultar informações à mesa, acessar cardápios via QR code e assim definir o que se deseja. Ainda como exemplo figurativo, representam a evolução tecnológica que projeta no futuro propósitos a se cumprir, como os objetivos desta tese abaixo listados:*

**Objetivo primário:** Compreender como as relações humanas com a comida, ao serem mediadas por tecnologias de comunicação, configuram a comensalidade na sociedade contemporânea.

#### **Objetivos secundários**

- 1) Caracterizar os principais achados científicos relacionados às formas digitais de comensalidade no século XXI, identificando possíveis relações entre as práticas de comensalidade e a saúde coletiva;
- 2) Analisar as práticas de comensalidade que são representadas e realizadas por uma comunidade *online* do *Facebook* de mulheres de Brasília (DF) que compartilham sobre mesa posta;
- 3) Descrever aspectos de saúde relacionados às práticas de comensalidade representados pela comunidade *online* do *Facebook* analisada.

## 4 REFERENCIAL TEÓRICO - SOUSPLAT - A BASE ESSENCIAL DA MESA

*Assim como o referencial teórico é a base para uma tese, o sousplat é um prato maior que os demais que tem como função ser base e apoio na mesa. Além de decorar a mesa, o utensílio serve para impedir que os pratos deslizem e que a comida respingue sobre a toalha. O embasamento teórico deste trabalho é apresentado a seguir de acordo com os seguintes tópicos: Comensalidade; A mesa e os modos de comer na civilização; A espetacularização da mesa; Tecnologias e Sociedade; Comensalidade na Contemporaneidade; Formas digitais de Comensalidade; Comensalidade, Comunicação e Saúde.*

### 4.1 Comensalidade

Comensalidade é um termo, por vezes, confundido pelas pessoas como Comensalismo. Ambos tratam de relações, sendo o primeiro humano e o segundo animal. O primeiro se refere às relações humanas em torno das práticas de partilhar refeições, enquanto o último é sinônimo de simbiose, lá do campo da Biologia, conceituado como a "relação entre duas espécies diferentes de organismos que são interdependentes; uma ganha benefícios da outra ou uma relação entre diferentes espécies em que ambos os organismos em questão se beneficiam da presença do outro" (DECS, 2023, p.1).

Poderia ser mencionado que até exista a comensalidade entre seres humanos e animais domesticados (principalmente cachorros), que ocorre quando esses *pets* se tornam companhias na hora das refeições, sobretudo para quem está comendo sozinho (KHOT *et al*, 2021). Mas será focado nesta seção o que a literatura tem denominado como Comensalidade Tradicional.

A comensalidade ainda não é um termo indexado nas bases de dados, mas nota-se sua expansão enquanto campo de pesquisa (JÖNSSON; MICHAUD; NEUMAN, 2021). Nas ferramentas de busca para identificação de produções científicas, os termos "*family meal*" e "*eating together*" são mais utilizados e postos como sinônimos à comensalidade (SCANDER; YNGVE; LENNERNÄS WIKLUND, 2021). A produção teórica a respeito da comensalidade tem sido realizada por diversas áreas do conhecimento, mas é principalmente nas Ciências Humanas e Sociais que se encontram discussões epistemológicas sobre o fenômeno.

Simmel (2004) em seu ensaio "Sociologia da Refeição" discorre sobre a necessidade humana de comer e beber e a singularidade presente neste ato, denominado por ele de egoísta. Afinal, é impossível comer o mesmo que o outro (ex: aquele pedaço específico que é colocado na boca para ser ingerido, mesmo que de uma mesma preparação, é uma comida exclusiva para a boca de quem a come e que trará sentidos únicos). Sobal e Nelson (2003, p.1) afirmam que "Comida não é apenas boa para comer, mas também é boa para compartilhar" (tradução livre). Por ser uma necessidade que os seres humanos têm em comum, o comer enquanto uma necessidade fisiológica, adquire uma proporção sociológica ao tornar-se um ato compartilhado com outrem. A frequência do encontro entre as pessoas é então caracterizada pelas refeições realizadas em companhia (SIMMEL, 2004).

Relacionado a isso, pode-se mencionar a etimologia da palavra comensalidade. Derivada do latim *comensale* (*com = junto e mensa = mesa*) significa em sua origem o ato de comer junto em um mesmo espaço-tempo como da mesa (FISCHLER, 2011). Mesmo que esse conceito esteja em constante construção, tal prática referenciada permanece carregada da perspectiva simbólica da alimentação e que potencializa a comunicação entre as pessoas. Por meio da partilha de refeições, propicia-se a sociabilidade e socialização entre diferentes e semelhantes indivíduos. A partir de um contexto cultural, a comensalidade como forma de convívio mediada pela comida, possibilita o estabelecimento e fortalecimento de vínculos e permite a compreensão de grupos específicos ou da sociedade (FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019; MOREIRA, 2010).

Aquela máxima consagrada por Brillat-Savarin (1995) que afirma que nossa identidade se constitui daquilo que comemos, no contexto da comensalidade, pode ser ilustrada como as pessoas em que comemos juntos se tornam semelhantes entre si (FISCHLER, 2011). Ou seja, somos o que comemos, mas também com quem e como comemos (MACIEL, 2001).

As relações sociais estabelecidas por meio da comensalidade configuram diferentes meios de distinção social, e, portanto, essa prática pode se manifestar por diferentes formas. Grignon (2001) propõe uma tipologia de três classes de comensalidade:

- *Comensalidade doméstica X Comensalidade institucional*

As formas de comensalidade doméstica ocorrem associadas ao contexto familiar e privado de acordo com as posições sociais que

distinguem as relações entre pais e filhos, cônjuges, patrões e empregados domésticos e assim, definem os modos de comer nos lares. Já a comensalidade institucional é regida pelas regras da instituição e cujas relações sociais são formalmente hierarquizadas como por exemplo entre professores e alunos, guardas e prisioneiros.

- *Comensalidade cotidiana X Comensalidade excepcional*

Enquanto a comensalidade cotidiana é marcada pelos ritmos da vida ordinária, considerando as agendas e distâncias das demais funções sociais exercidas (trabalho, escola) e condicionada à organização e planejamento em torno das refeições diárias, a comensalidade excepcional acontece naquelas datas festivas como aniversário e Natal, e por isso, costumam ser mais memoráveis.

- *Comensalidade segregativa X Comensalidade transgressora*

Por um lado, a comensalidade segregativa é expressa quando o encontro para comer junto é uma forma para fortalecer um grupo ao mesmo tempo que rejeita quem lhe é estranho, rival, inimigo, superior ou inferior. Nesse caso, "incluir significa antes de tudo excluir, convidar para evitar" (GRIGNON, 2001, p. 29). Por outro, a comensalidade transgressora é o oposto, ela se faz na ambivalência. É pelo reconhecimento de fronteiras entre pessoas estranhas que elas passam a ser transgredidas no espaço-tempo de uma refeição compartilhada entre elas, por oportunizar a troca.

Nota-se que a tipologia proposta pelo autor evidencia elementos de distinção social que configuram as divergências e interesses de grupos que são expressos por meio das relações em torno da comida (GRIGNON, 2001).

Contudo, Jonsson, Michaud e Neuman (2021) avançam nessa discussão propondo três dimensões concretas da comensalidade: seus aspectos materiais; os participantes e as relações envolvidos; e a orquestração desta prática. A materialidade no comer junto assume importante papel de mediação das relações de poder ao longo da história da civilização. A presença ou ausência de determinados utensílios, um tipo de mesa que hierarquiza ou que equipara os indivíduos, os tipos de serviço à mesa, possibilitam a criação de diferentes espaços e formas de comensalidade.

Na dimensão dos participantes e suas relações, a comensalidade é caracterizada pelo nível de intimidade entre as pessoas e as normas estabelecidas para os modos de comer junto. Observa-se um nível maior de rigidez nas regras quando se está com pessoas de posições sociais superiores, enquanto estar com pessoas mais próximas permite uma flexibilidade dessas restrições (JONSSON; MICHAUD; NEUMAN, 2021).

Como terceira dimensão, os autores mencionam a orquestração da comensalidade, o que me pareceu muito similar à relação de hospitalidade na partilha de refeições. Para a comensalidade acontecer, muitas tarefas precisam ser cumpridas pelos anfitriões. Urge a discussão da justa divisão de tarefas do lar com um engajamento de toda família ou outras pessoas envolvidas para superação dos desafios desta organização que vai desde receber os convidados, garantir a oferta de comes e bebes em um tempo adequado, gerenciar e até mesmo estimular a conversação entre os comensais, e ainda finalizar a refeição harmoniosamente (JONSSON; MICHAUD; NEUMAN, 2021) - mesmo que tudo ocorra entre e para membros de uma mesma família em uma comensalidade cotidiana. Isto que nem foi mencionado as etapas prévias e posteriores à ocasião, como o planejamento do menu/cardápio, compra de insumos, pré-preparo, elaboração das preparações culinárias e montagem, lavagem das louças e descarte de restos e sobras.

O sucesso da comensalidade a partir desta dimensão também pode ser alcançado a nível comercial, quando se prepara adequadamente o ambiente do restaurante de modo a garantir o conforto e prazer por meio de uma experiência de atendimento e serviço de qualidade (JONSSON; MICHAUD; NEUMAN, 2021).

Em suma, a comensalidade pode ser retratada pelo que Brillat-Savarin (1995) chama de "prazer da mesa" partilhada, sendo essa precedida e imbricada pelo prazer proporcionado pelo comer. Ele as diferencia assim:

*O prazer de comer é a sensação atual e direta de uma necessidade que se satisfaz.*

*O prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das diversas circunstâncias de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição.*

*O prazer de comer, nós o temos em comum com os animais; supõe apenas a fome e o que é preciso para satisfazê-la.*

*O prazer da mesa é próprio da espécie humana; supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados.*

*O prazer de comer exige, se não a fome, ao menos o apetite; o prazer da mesa, na maioria das vezes, independe de ambos. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.160).*

## 4.2 A mesa e os modos de comer na Civilização

Ao considerar o aspecto material da comensalidade, é proposto agora abordar a mesa como elemento representativo das práticas de comer junto em determinadas culturas e sociedades. A gramática da alimentação ocidental configura o processo civilizador discutido por Nobeit Elias (2011), marcado pela transformação do comportamento humano, em destaque pelos seus modos de comer. Ao apresentar o Tratado de Erasmo de Rotterdam, Elias menciona os comportamentos à mesa que seriam aceitáveis no convívio da civilização da Idade Média. É uma época em que a mesa ainda tem poucos utensílios e todos comem com as mãos, mesmo assim há comportamentos corporais de distinção entre as posições sociais.

Segundo Franco (2018, p.43), "a cada período histórico, nossos corpos são diretamente expostos às diversas técnicas e tecnologias próprias daquele momento. Ao longo do tempo, muitas delas passaram a fazer parte de nós, acabando por naturalizarem-se".

Desta maneira, a comensalidade como um ato relativo ao comer em sua perspectiva cultural remete a uma dimensão mais ampla que perpassa pela compreensão social do corpo, um tema que se ancora em uma sólida tradição de estudos que analisam a dimensão social e simbólica do corpo, entendido como um produto cultural, fabricado pela cultura e que deixa de ser um objeto apenas da biomedicina ao ser configurado como objeto das ciências sociais (MAUSS, 2003; LE BRETON, 2012) que focam no corpo como um campo de pesquisa e de metáfora das sociedades atuais.

A mesa ocupa o espaço marcador da ritualização das refeições e os utensílios de mesa, como facas, colheres e garfos, são corporificados, tornando-se extensões das mãos humanas para levar a comida até a boca (FRANCO, 2018). O processo civilizador é, portanto, demonstrado pelas regras que foram estabelecidas para o correto manuseio dos talheres e das demais boas maneiras à mesa. Logo, as características distintivas da alimentação que são atribuídas ao processo social da civilização, atestam, segundo Elias (2011, p. 70), "a existência de uma estrutura particular de relações humanas, de uma estrutura social peculiar, e de correspondentes formas de comportamento". Evoca-se, assim, a busca pela compreensão das mudanças que lhe ocorreram.

Complementarmente, Romagnoli (1998) disserta sobre a coexistência entre a ética e a etiqueta na história da sociedade em relação aos códigos de boas maneiras à mesa. É na mesa que haverá a preocupação pelo controle dos movimentos dos corpos, como também o cuidado pelos movimentos interiores para a ética exigida neste espaço físico de sociabilidade.

A discussão sobre a categorização da alimentação e os modos à mesa foi suscitada por Lévi-Strauss em suas obras da Série Mitológicas: Volume 1 (O Cru e o Cozido) e Volume 3 (Origem dos Modos à Mesa). Haveria uma linguagem culinária que traduziria a estrutura de uma sociedade a partir de um triângulo culinário entre o alimento cru, cozido e podre, sendo o cozido a transformação cultural do cru e o podre sua transformação natural. A compreensão do que cada uma dessas classificações significa poderia variar entre diferentes culturas. (LÉVI-STRAUSS, 2004; 2006)

Em contraponto ao autor, Mary Douglas (1999) ensaia um sistema de códigos dos alimentos a partir da análise de uma família em particular. Há uma certa padronização na ordem e na frequência das refeições na rotina de vida. A comida para os dias da semana segue um padrão que é alterado em feriados e outros dias de celebração. Duas categorias contrastantes são observadas por ela: a das bebidas X refeições, sendo ambos eventos sociais que se diferenciam nas relações sociais entre a distância X intimidade. As bebidas são mais para os estranhos e trabalhadores por serem pessoas mais distantes, enquanto as refeições se restringem à família, amigos próximos e convidados de honra, pelo seu nível de intimidade. Servida a qualquer hora e lugar, nas bebidas há desordem, em contrapartida nas refeições há uma estruturação ordenada com nomes, utensílios, horários e espaços definidos. Nesse último caso, a mesa será imprescindível.

Por meio de exemplos de determinadas culturas, é proposto que "o significado da refeição se encontra em um sistema de analogias repetidas e que cada refeição é um evento social estruturado que estrutura os outros à sua própria imagem". (DOUGLAS, 1999, p. 240). Desse modo, evidenciam-se as regras estabelecidas a partir desses contrastes, a hierarquização em torno da temática e ainda a divisão do que será interpretado como comestível ou não-comestível para cada cultura.

### 4.3 A espetacularização da mesa

O reconhecimento do ser ou não comestível, por vezes pode ser ilustrado pela estética de apresentação da mesa/prato que torne um alimento agradável aos olhos e desejável ao paladar. Antes de se comer pela boca, se come pelos olhos.

Um estudo avaliou a influência da mesa posta na aceitação de adultos em Arkansas, Estados Unidos da América. Foram testadas três condições de mesa posta para servir uma mesma refeição, tanto em cabines de testes sensoriais quanto em ambientes realistas: a primeira com uma bandeja com pratos e talheres de plástico, a segunda com itens populares de casa e a terceira com itens *gourmet* de restaurantes. Os resultados demonstraram que nos contextos realistas a aparência da mesa importava, pois os participantes estavam mais dispostos a comerem o prato servido na mesa gourmet, em comparação às demais (GARCÍA-SEGOVIA; HARRINGTON; SEO, 2014).

Na história da civilização, os banquetes de corte investiam exponencialmente na apresentação de suas mesas com decorações espetaculares. Apresentavam-se alimentos comestíveis combinados por outros meramente ostensivos. Peças gigantes de animais faziam parte da composição da mesa como representação ornamental de abundância, mas que não eram consumidas pelos convidados presentes. A mesa deveria ser abundantemente aprestada pela alternância de preparações doces e salgadas, frias e quentes, cruas e cozidas, e ainda, cenográficas e funcionais. Sua apresentação dependeria dos códigos de boas maneiras, dos utensílios, da mobília e do tipo de serviço a mesa preconizado. Uma verdadeira orquestração da comensalidade como espetáculo convivial. (MARCHESI; VERCELLONI, 2010).

Se pela mesa de um banquete é revelada a espetacularização de uma sociedade, a estetização e o consumo deste evento devem ser reconhecidos como elementos importantes para a devida investigação científica a que se propõe aqui. Afinal, como diria Guy Debord (2003): "O espetáculo não é um conjunto de imagens, mas uma relação social entre as pessoas, mediada por imagens". (DEBORD, 2003, p.14).

### 4.4 Tecnologias e Sociedade

A compreensão da sociedade atual é investigada por diversos especialistas na complexidade de suas dimensões. Não há dúvidas de que o advento de tecnologias de informação revela configurações do modo de ser na sociedade contemporânea.

De forma acelerada, as culturas se transformam em resposta às tecnologias, tal como essas tecnologias se modificam e são modificadas em resposta às necessidades e interesses da humanidade (KOZINETS, 2020). Castells (2007) critica a visão de um possível determinismo tecnológico na mudança social. Para ele, "a tecnologia é a sociedade, e a sociedade não pode ser entendida ou representada sem suas ferramentas tecnológicas" (CASTELLS, 2007, p.43). O que se propõe não é de se estar em uma sociedade da informação, mas em uma sociedade em rede que também se caracteriza como informacional. Para essa proposta, a informação produzida e difundida é referência de poder e produtividade, e na lógica de redes é descentralizada (CARDOSO, 2007).

Logo, no contexto da *web*, as redes sociais mediadas por dispositivos digitais propiciam ambientes não apenas informacionais como também relacionais. Presentes no cotidiano de milhares de pessoas, as redes sociais passaram a assumir uma função que antes era somente utilitarista para agora uma mais colaborativa que incentiva a coparticipação dos indivíduos pertencentes. (DOS SANTOS; CYPRIANO, 2014).

Com a difusão de redes sociais online e a descentralização da informação, o compartilhamento de conteúdos na *web* sobre a vida privada torna-se facilmente disponível publicamente. Há uma demasiada exibição da intimidade e as redes sociais tornam-se espaços favoráveis para isso (HAN, 2018). A exposição de si mesmo para uma rede virtual pode ser uma estratégia dos indivíduos de determinarem suas formas de ser e estar nesta sociedade contemporânea (SIBILIA, 2016). Seria, portanto, a construção de um *self* voltado para o olhar do outro e não mais para si mesmo.

Nesta perspectiva, destaca-se o desafio da construção de nossas subjetividades em um contexto de produção híbrida de "máquina-humano" (ROSE, 2011) caracterizada por uma cultura 24/7 (CRARY, 2014). Na cultura 24/7, há uma produção e um consumo excessivos e ininterruptos. Fazendo alusão ao uso das tecnologias digitais, a necessidade de sempre estar presente em ambientes virtuais como redes sociais online pode estar associada ao significado de pertencimento do indivíduo nesta sociedade.

Deleuze (1992) vai além ao propor que na era contemporânea estamos inseridos em uma sociedade do controle. As tecnologias digitais servem de apoio para esse regime de controle que direciona o sujeito que está em busca de sua autonomia

e realização pessoal para uma profissionalização do ser e ainda cria uma monetização das relações humanas. Assim, o ser humano torna-se o próprio produto e publicidade nesta sociedade de controle e de espetáculo (SIBILIA, 2016; DELEUZE, 1992) o que afeta as simples práticas do seu dia a dia e gera impactos na sociabilidade.

Byung-Chul Han (2018, 2021) avança nesta discussão, ao propor que a sociedade contemporânea vive hoje em um "exame digital", caracterizado pela efemeridade e instabilidade presentes. Ao invés de socialização, há a solidão. Uma sociedade presa em um narcisismo coletivo e que avança para sua própria atomização. Segundo o autor:

Sem ressonância, a gente ecoa a si mesmo e se isola para si. O narcisismo crescente impede a experiência de ressonância. A ressonância não é um eco de si mesmo. A ela é inerente a dimensão do outro. Significa acorde. A depressão se origina no ponto zero da ressonância. A crise atual da comunidade é uma crise de ressonância. A comunicação digital consiste de câmeras de eco nas quais antes do que nada se ouve apenas a si mesmo falando. Likes, Friends e Followers não formam corpos de ressonância. Apenas aprofundam o eco de si mesmo. (HAN, 2021, p.15)

Como então tornar possível a experiência de ressonância (Han, 2022)? Se é por meio de rituais que se gera uma comunidade de ressonância, como superar o crescente desaparecimento de rituais nesta sociedade?

Certamente a realidade apresentada e questionada revela importantes (e talvez mais difíceis) desafios do ser humano em relação às tecnologias de comunicação, assim como aponta o impacto delas sobre as subjetividades e sociabilidades dos indivíduos nesta era. Historicamente, as invenções tecnológicas têm sido produzidas de modo que máquinas fiquem a serviço das pessoas, mas ao mesmo tempo colocam-se pessoas para ficarem a serviço dessas máquinas. Nesse sentido, o próprio ser humano cria formas de manipulação que o obrigue a se sujeitar às suas próprias invenções (MORIN, 2010).

Neste contexto, surgem várias outras reflexões (ESCOBAR, 1994) sobre o papel que as tecnologias informatizadas desempenham na sociedade, bem como a compreensão da forma como as sociedades utilizam essas tecnologias para criar ciberculturas. Seguindo esse tipo de análise, as comensalidades contemporâneas caracterizadas pela mediação tecnológica são interessantes para a construção de narrativas e discursos que remetem a valores, visões de mundo e novas construções sobre o significado da alimentação e como pessoas ou grupos sociais constroem

novas relações mediadas por aparatos tecnológicos em torno de um determinado contexto em que tais comensais se configuram.

#### **4.5 Comensalidade na contemporaneidade**

Na era contemporânea, o estilo de vida humano das diversas sociedades foi sendo modificado e no que diz respeito à alimentação, pesquisas mostram o aumento no consumo de alimentos não-saudáveis (ultra processados) e da redução da prática de comer em casa e em família (MARTINS et al, 2013; UTTER et al, 2018). Outras evidências relacionam o crescimento da obesidade com a redução da comensalidade (FISCHLER, 2011). Tudo isso revelando o impacto dos modos de comer contemporâneos sobre a saúde das pessoas.

Uma característica marcante desse período é a individualização do comer. Poulain (2004) destaca essa tendência sendo representada não apenas no ato de comer sozinho, mas mesmo em uma mesa em comum a refeição de cada pessoa sendo individualizada. Em tempos de alergias alimentares mais presentes, dietas da moda e estilos alimentares como o veganismo, em uma única mesa pode-se ter pratos totalmente diferentes um do outro devido às necessidades individuais.

Na visão de Fischler (2011), existem sociedades que valorizam mais a individualidade que a comensalidade e vice-versa. Como exemplo os Estados Unidos e a França. Enquanto o primeiro país o ato de comer é relacionado ao individualismo/responsabilidade individual das escolhas alimentares, no outro a convivialidade e sociabilidade nas refeições é o que rege as relações sociais, inclusive com a comida.

Ao tratar sobre gostos e preferências, Bourdieu (2007) aponta que são elementos de distinção e classificação social. O gosto por determinado tipo de comida caracteriza a classe/ grupo social pertencente, seja de algo mais popular ou mais elitizado. Ao mesmo tempo que afasta de quem é diferente, aproxima quem compartilha das mesmas preferências alimentares, seja relacionado à alimentação em sua dimensão econômica, ou cultural ou social. Assim, a dicotomia entre a individualização e a convivialidade na mesa (ou fora dela) é marcada pela simbologia do gosto, ou melhor, pela representação social do gosto, conformando *habitus* diferenciados.

A partir desses conceitos, afirma-se que, na comensalidade, pode-se ter tanto a inclusão de indivíduos em um grupo, como a exclusão de quem não pertence a ele ou não compartilha de uma mesma refeição/gosto (FISCHLER, 2011).

No que diz respeito ao comer fora de casa como uma característica da vida urbana e contemporânea, esta prática ocorre muitas das vezes em restaurantes ou praças de alimentação em que os comensais precisam dividir a mesa com desconhecidos. Em uma investigação feita por Araújo (2012) com entrevistas e observação de comensais em quinze restaurantes do centro de Uberlândia (MG), identificou-se que um conjunto de regras de boas maneiras é estabelecido pelos frequentadores a fim de respeitar o próximo. Em uma mesa com estranhos, come-se junto, mas ao mesmo tempo sozinho, evitando-se fazer contato com as pessoas ao seu redor durante a refeição. Logo, a individualização mais uma vez é evidenciada no contexto contemporâneo que afeta a sociabilidade no ato de se comer junto.

Considerando a comensalidade como uma prática que contribui para a socialização e convívio, nota-se na sociedade contemporânea diferentes meios de realização das refeições que extrapolam o espaço da mesa, mas que são necessários para investigação no que diz respeito ao fortalecimento da coesão social ou do isolamento social.

Em um estudo brasileiro realizado por Scagliusi e colaboradores (2016) com mães trabalhadoras foi identificado que além da mesa, a cama e o sofá também eram lugares de prática da comensalidade. A preferência por fazer a refeição juntos no sofá foi justificada por ser considerado um lugar mais descontraído e menos formal que a mesa. Enquanto comer na cama, em alguns casos, ocorria por não se ter condições financeiras para ter um lugar considerado mais adequado, como também por representar mais intimidade e descontração.

Durante as entrevistas realizadas pelo mesmo estudo (SCAGLIUSI *et al*, 2016), a mesa foi representada como essencial para a sociabilidade no ato de comer junto, entretanto foi a única relacionada com formas de hierarquia nas famílias. Por conseguinte, um ícone esteve presente nos três espaços citados (mesa, cama e sofá): a presença da televisão durante as refeições na família.

A televisão ganha uma centralidade no ambiente doméstico moderno como uma das tecnologias mediadoras das relações humanas na comensalidade. Como na pesquisa de Castro e Abdala (2011) em que ela é percebida como companheira para os solitários, ou assunto para as conversas durante as refeições em família, ou motivo

de permitir-se ficar em silêncio para assistir à programação televisiva. Comer enquanto se assiste TV também esteve relacionado a ser o único momento "livre" do dia para aproveitar o aparelho.

Tais representações do comer junto mediado pelos televisores, também têm sido vistas pelo uso de outras tecnologias de comunicação como computadores, smartphones e seus aplicativos, sem esquecer da Internet. No estudo de Kuwae e colaboradores (2019), por exemplo, percebeu-se que o *smartphone* era considerado um "acompanhante virtual" nas refeições de jovens universitários, principalmente quando eles estavam sozinhos na mesa.

Portanto, pode-se afirmar que novas formas de comensalidade na contemporaneidade surgem e conseqüentemente transformam os modos de interação nas relações humanas. O que antes considerava-se imprescindível na comensalidade tradicional era o encontro pessoal com a presença física entre os indivíduos. Na comensalidade contemporânea, o encontro é possibilitado inclusive virtualmente por meio da mediação tecnológica transcendendo a relação de tempo-espço (GIMENES-MINASSE, 2018; GIMENES-MINASSE, 2017; SPENCE; MANCINI; HUISMAN, 2019).

#### **4.6 Formas digitais de Comensalidade**

A transmissão online de uma refeição, a troca de mensagens pelo uso de aplicativos do smartphone, o compartilhamento virtual de fotos de comida em redes sociais digitais tem caracterizado práticas de uma comensalidade mediada por tecnologias. Conceito ainda indefinido, por vezes tem sido nomeado de comensalidade remota, comensalidade digital, ou também, de comensalidade virtual, e comensalidade computacional.

No trabalho de Grevet, Tang e Mynatt (2012), a comensalidade remota foi proposta como a aplicação de tecnologias por meio de sistemas de videoconferência para conectar pessoas remotamente em torno das refeições a fim de que elas comam simultaneamente, considerando que estejam distantes fisicamente. Desta forma, a comensalidade mediada por esse sistema tecnológico viabiliza a experiência do comer junto face a face mesmo que isto ocorra virtualmente.

Uma forma semelhante de partilhar a refeição, mas com características peculiares, é a comensalidade mediada por transmissões ao vivo. A expressão mais comum desta é fenômeno denominado de "*mukbang*". De origem sul-coreana, o

"*mukbang*" também é em formato de vídeo, mas tem como particularidade a transmissão *online* de uma pessoa realizando uma refeição completa com quantidades excessivas de alimentos de alta densidade energética (SCHWEGLER-CASTAÑER, 2018). O comer em frente às telas torna-se um espetáculo apresentado por um único "emissor" para seus milhares de seguidores na *web*.

Já a comensalidade virtual é proposta por Vázquez-Medina & Bayre (2017, p.101):

Por último, consideramos que compartir imágenes en las redes sociales, lo que activa la relación estrecha entre alimentación e identidad, se puede considerar como parte de la experiencia alimentaria, otra manera de comer, «con los ojos», que implica los sentidos y la experiencia en la que podríamos definir como «comensalidad virtual» (VÁZQUEZ-MEDINA; BAYRE, 2017, p.101).

Para esse último caso, a virtualização do comer junto pode também estar atrelada ao fetichismo como o exemplo da tag #Pornfood frequentemente mencionada nas redes sociais digitais. Assim como a pornografia traz uma visão irrealista da sexualidade, o "*foodporn*" ("pornografia alimentar") pode promover uma relação doentia com a comida. Com uma composição estética de deixar qualquer um com "água na boca", ela se refere a imagens compartilhadas em diversas mídias, desde livros a plataformas digitais de mídias sociais como Instagram, Tiktok e Pinterest, e que tenham como característica despertar o desejo de um prazer exagerado (e até mesmo culposos) de comer a comida da foto/vídeo (ROSSEAU, 2014).

Um termo mais recente que tem sido adotado para conceituar uma forma digital de comensalidade, principalmente por pesquisadores do campo da Tecnologia e Design, é a Comensalidade Computacional. Para Niewiadomski e colaboradores (2019, p.1), ela se refere à "tecnologia que aborda computacionalmente vários aspectos sociais da comida e do comer" (tradução livre). Deste modo, a comensalidade aqui é praticada por meio de artefatos tecnológicos usados pelas pessoas ou pela interação com robôs.

O termo "Comensalidade Digital" é, até então, o mais aplicado na literatura para se referir às diversas formas digitais de comensalidade. O trabalho de Spence, Mancini e Huisman (2019) pode ser considerado a produção mais relevante e citada relacionada ao tema, por buscar teorizar o fenômeno de forma geral. Eles propõem que o termo se refere a um conjunto de práticas alimentares combinadas ao uso de

tecnologias digitais, que vão desde as refeições realizadas por videoconferência, a aquelas que tenham robôs ou outros dispositivos como companhias, e ainda mencionam o "*mukbang*".

A partir dessa proposta, o título desta tese adotou o termo Comensalidade Digital, mesmo que não o considere suficiente para definir as facetas e dimensões do fenômeno das novas comensalidades na sociedade contemporânea. A preferência foi definida pelos seguintes motivos: primeiro, como já exposto, por ser o termo adotado pela principal produção do tema; segundo, o termo é a palavra-chave mais utilizada nas produções que também mencionam outros termos relacionados às práticas do comer junto mediadas pelas tecnologias; terceiro, é a partir desta produção que a classificação a ser proposta no Estudo 1 tem como ponto de partida para sua elaboração.

Neste documento serão apresentados estudos nos quais se propôs seguir uma classificação dessas comensalidades para tornar suas terminologias mais concretas. No caso, a comensalidade digital será definida como aquela comensalidade que acontece de forma assíncrona, mediada por postagens e/ou mensagens instantâneas de textos, imagens ou vídeos, semelhante ao conceito proposto por Mehta e colaboradores (2018). Para eles, se relaciona a interação do ser humano com a comida por meio do uso das tecnologias digitais durante as refeições.

O segundo estudo, enfocará a comensalidade virtual, conforme o conceito apresentado acima, ao analisar as relações sociais por meio da partilha de fotos de mesas de refeições em uma comunidade online.

Isto posto, a figura 1 sistematiza as formas digitais de comensalidade identificadas na literatura científica e, logo após, se discorre a respeito da articulação delas com as Ciências Humanas e Sociais.

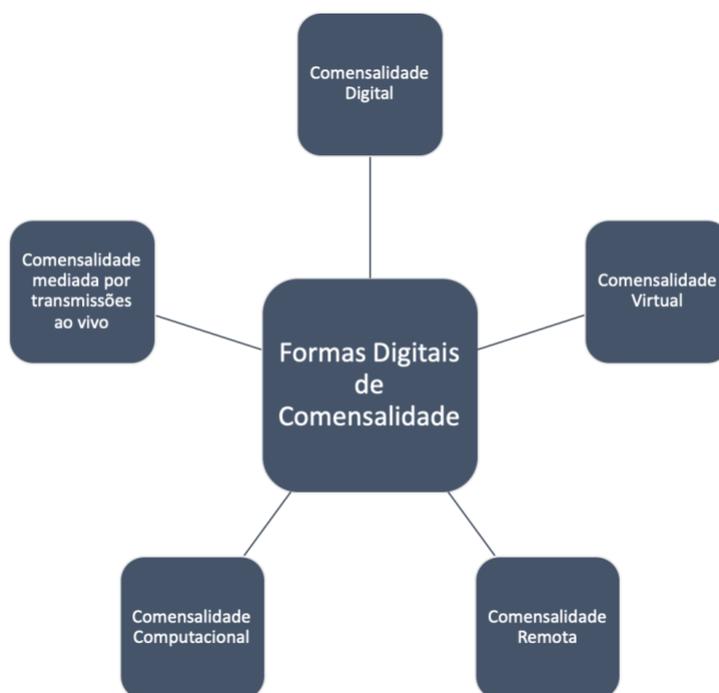


Figura 1. Classificação das formas digitais de comensalidade

### A comensalidade digital numa perspectiva durkeimniana

A partir dos pressupostos teórico-metodológicos de Durkeim (2007), a partilha das refeições mediada pelas tecnologias pode ser considerada um fato social.

Para ele, fato social é:

fato social é toda a maneira de fazer, fixada ou não, susceptível de exercer sobre o indivíduo uma coerção exterior: ou então, que é geral no âmbito de uma dada sociedade tendo, ao mesmo tempo, uma existência própria, independente das suas manifestações individuais. (DURKHEIM, 2007, p. 39).

Desta forma, poderíamos considerar a comensalidade digital um fenômeno de consciência coletiva e de ação coercitiva sobre os indivíduos.

A abordagem epistemológica de Durkheim é bastante citada e discutida por outros autores das sociologias da Alimentação, enquanto outros defendem as práticas alimentares na lógica maussiana como fato social total (sociológico, psicológico e o fisiológico), além de outrem terem posições mistas a respeito, propondo que este fato social (e total) seja denominado fato alimentar (POULAIN, 2004).

Ainda na lógica durkeimiana, Poulain (2004) cita a releitura de Warde a respeito das mudanças alimentares na sociedade com base na teoria do suicídio para elucidar a respeito das práticas de consumo na dimensão da integração e da regulação. A partir disso, propõe quatro tendências que são opostas entre si: A individualização X A comunitarização e a Informalização X a Estilização.

É a partir destas quatro tendências que discutiremos a seguir o que está sendo compartilhado nas mesas e nas telas, ou seja, como se tem manifestado o que denomino de comensalidade digital.

Na individualização em que se tem uma integração social fraca, caracteriza-se um excesso de individualismo. Na comensalidade ela se dá, por exemplo, no caso em que em uma mesma mesa cada pessoa consome um prato diferente e específico para si. No contexto da sociedade contemporânea, também tem crescido o número de entusiastas em realizar publicamente refeições sozinho em busca de uma experiência gastronômica individualizada, mas que será compartilhada nas mídias sociais (KOPONEN; MUSTONEN, 2022).

Na informalização, considera-se o movimento proposto por Fischler (2010) chamado de gastro-anomia em que a autonomia crescente para o comer, acaba se tornando uma anomia. Frente a um excesso de informações sobre os alimentos, as pessoas têm muito mais dificuldades de escolherem o que querem comer. Fazendo a associação disso na perspectiva da comensalidade digital, poderia dizer que nunca se viu tanto sobre receitas culinárias nas telas, e se cozinhou tão pouco e de forma tão solitária.

Já na comunitarização (POULAIN, 2004), relaciona-se modos de fortalecimento da integração social por comunidades, ou seja, uma divisão comunitária dos gostos alimentares. A valorização da comida de verdade e o resgate da cultura alimentar regional cada vez mais crescente por meio da organização de comunidades que sustenta a agricultura (CSA) é um exemplo disso.

E por último, temos a estilização (POULAIN, 2004), que se configura na fragmentação social do gosto em busca de um senso de pertencimento, ou seja, as “tribos alimentares”. Por ela pode-se destacar vários segmentos de estilos alimentares e que ganham cada vez mais destaque nas redes sociais virtuais e reais como a alimentação *plantbased* e o veganismo, em que indivíduos adotam um consumo alimentar para si centrado no que é natural e considerado ético e sustentável para todos. Outro exemplo de tribo é o grupo de meseiras, que são mulheres que

adotam a etiqueta à mesa e modos de mesa posta em comum, valorizando o consumo de itens decorativos para a mesa e a reunião da família em torno dela.

### O comestível X o publicável

É notório que uma prática muito frequente é o compartilhamento de fotos e vídeos nas redes sociais digitais dos pratos de comida que foi preparado, servido ou comprado. A questão é: que comida é essa?

Se para Mary Douglas (1999), cada cultura possui um sistema classificatório que aponta o que é comestível ou não, em que circunstâncias, em companhia de quem. Poderíamos transpor tal sistema para o que é considerado comestível e “publicável” nas mídias?

Nas horas das refeições, o ato de fotografar ou filmar precede o ato de comer e muitas vezes é acompanhado com um mover de objetos na mesa e mudança na posição física para que o prato seja fotografado da melhor forma.

Se só se publica o que é comestível e publicável, no sentido de se ter maior interação, popularidade e aceitação nas redes sociais digitais, então nem sempre se partilha toda e qualquer comida.

A tendência da alimentação gourmetizada é uma ótima representação disso. Em pesquisas rápidas de palavras chaves sobre comida no Instagram ou Pinterest, a maior parte das fotos compartilhadas são de preparações especiais servidas em utensílios requintados cujas fotos contaram com toda uma produção de imagem e/ou que demonstram um produto de alguma marca. Tais fotos transmitem ao receptor uma imagem de status e glamour. Por outro lado, a comida do dia a dia quando partilhada não costuma ser tanto valorizada mesmo que publicada.

A comida gourmetizada e compartilhada nas redes sociais digitais pode ser relacionada ao fetichismo, em que a relação social entre as pessoas é mediada por coisas. O frequente uso da tag *#Pornfood*, fazendo alusão ao que chamam de pornografia alimentar, é um exemplo claro disso, em que se tem uma analogia do ato de comer com o ato sexual, associando, portanto, o desejo e o prazer, mas que neste caso a comida é “maquiada” e enaltecida a altos níveis e assim omitido muito da sua realidade, o que ocorre muito na publicidade de alimentos (LABORDE, 2017).

Outro movimento observado é o *#fitnessfood* compartilhado em sua maioria por grupos de indivíduos praticantes de atividade física ou simpatizantes de um estilo

de vida considerado saudável e que encontram nas redes sociais um espaço para reforço positivo da disciplina em seguir as regras de dietas e exercícios (JUÁREZ, 2017). Partilha-se as refeições do dia para seus pares, mesmo que essas refeições sejam feitas individualizadas. Entretanto, tal movimento pode ser visto como a representação social da alimentalização da sociedade, que se caracteriza pela preocupação excessiva por uma alimentação saudável (FONSECA *et al*, 2011).

### O tempo-espaço do comer e partilhar na sociedade contemporânea

Compreendendo as tendências do fato alimentar a partir de sua contextualização para a sociedade contemporânea, pode-se relacionar tal realidade com a temporalidade. Na nova era tecnológica, até mesmo fenômenos do cotidiano como o comer estão influenciados por uma cultura, chamada por Crary (2014), de 24/7. “É um tempo sem tempo”, sem delimitações, em que estar sempre presente é inevitável e até necessário para o significado de pertencimento do indivíduo na sociedade.

Nessa perspectiva, a comensalidade digital torna-se uma extensão do ato de comer “físico/real” na busca de uma onipresença da comida em espaços que transcendem a mesa. Imagens, vídeos, transmissões de refeições compartilhadas nas telas possibilitam que a lógica de um fracionamento das refeições como pausa para o deleite de prazer ou de combustível para o corpo já não exista, trazendo na cultura 24/7 a degustação estética do comer ininterruptamente, em um consumo/produção (de conteúdo) excessivo e imediato, talvez podendo ser denominado de uma “gula virtualizada”.

Este fenômeno da partilha do comer já revela impactos na sociabilidade, como apontado por Crary (2014):

Os exemplos de como o uso de dispositivos e aparelhos têm impacto em formas de sociabilidade de pequena escala (refeições, conversas ou salas de aula) talvez tenham se tornado lugares-comuns, mas o dano cumulativo é, ainda assim, considerável. Habitamos um mundo onde a ideia de experiência compartilhada atrofiou e onde as gratificações ou recompensas prometidas pelas opções tecnológicas mais recentes, por sua vez, jamais são alcançadas. Apesar das declarações onipresentes da compatibilidade, ou mesmo harmonia, entre o tempo humano e as temporalidades dos sistemas em rede, disjunções, fraturas e desequilíbrio contínuo compõem a experiência real dessas relações. (CRARY, 2014, p. 56).

A partir desses pressupostos, destaca-se os questionamentos a respeito de nossas subjetividades. Para Rose (2011), o self é desafiado pelas novas tecnologias em que a relação com nós mesmos e a representação dos corpos de nossos eus torna-se um hibridismo de produto tecnológico “máquina-humano”.

Em alusão à trilogia de filmes Matrix, Castro, Vargas & La Rocque (2017) relacionam a comensalidade em meio às virtualidades da trama e destacam a problematização da relação dos humanos como fontes de nutrientes e energia para as máquinas, ou seja, o próprio alimento. Se antes “as máquinas serviram ao homem, em Matrix, a humanidade se reduz a uma parte do processo de fornecimento de energia para manutenção das máquinas” (CASTRO, VERGAS & DE LA ROCQUE, 2017, p. 301).

Com isso, podemos associar tais reflexões à Deleuze (1992), ao propor que estamos em uma sociedade de controle, cujos controles têm modulado as nossas formas de ser e até mesmo de comer e partilhar nossas refeições. Na sociedade de controle, o individualismo é destaque no sujeito em busca de uma autonomia e realização pessoal, em um nível que torna as questões da vida privada e íntima, como um jantar à luz de velas com o amor da sua vida, como sendo um espetáculo para todos verem e aplaudirem com curtidas e comentários nas redes sociais (e digitais).

Investigar as novas relações dos modos de ser e viver do ser humano com as tecnologias é um caminho importante na busca da compreensão de nossas subjetividades. No que diz respeito à alimentação, muitos são os significados e ressignificados que estão sendo construídos na sociedade contemporânea. Vários são os movimentos de indivíduos e grupos que demonstram as novas configurações nos modos de se comer junto e suas formas de relacionamento nas redes sociais reais e virtuais. A alimentação está presente no cotidiano da humanidade e permeia as relações humanas desde sua existência. Ignorar a presença da tecnologia nessa realidade seria uma omissão, a comensalidade digital deve ser considerada um fato social já apontado. Desta forma, enfatizo a importância da busca da compreensão das relações humanas nas novas práticas de alimentação dentro da perspectiva socioantropológica, destacando a mediação pelas novas tecnologias. Acrescento ainda, a relevância da comensalidade para a saúde coletiva e como a comunicação pode ser oportuna para promover saúde entre os comensais.

#### 4.7 Comensalidade, Comunicação e Saúde

Na literatura científica, diversos são os estudos que reconhecem a comensalidade como um importante determinante para a saúde humana. A prática do comer junto pode estar associada à prevenção de obesidade (FISCHLER, 2011), a melhores condições de nutrição e padrões alimentares mais saudáveis de crianças e adolescentes (DALLACKER; HERTWIG; MATA, 2018; SILVA FREITAS *et al*, 2022), e à promoção da saúde mental (SON *et al*, 2020).

A importância desta prática tem sido recomendada nos guias alimentares de países como Brasil, Canadá, Costa Rica, Chile, Cuba, Uruguai e Venezuela (FAO, 2023; MINISTERIO DE SALUD CHILE, 2022).

Em muitas dessas diretrizes, é incentivado que a população busque realizar suas refeições em família e/ou acompanhadas de outras pessoas de seus círculos sociais, como amigos, vizinhos e colegas de trabalho/escola. Destaca-se ainda, que a comensalidade como recomendação oficial desses governos nacionais é posta não apenas como a partilha do ato de comer, mas também de outras etapas que envolvem esse ato - e que podem ser feitos juntos de outras pessoas - como: o cultivo de alimentos em hortas, o planejamento das refeições envolvendo as compras de ingredientes e a definição de cardápios, o cozinhar junto e a divisão de outras tarefas domésticas envolvendo a alimentação (GOVERNMENT OF CANADA, 2023; MINISTERIO DE SALUD CHILE, 2022; BRASIL, 2014).

Apesar da mediação tecnológica durante as refeições ser desestimulada por tais diretrizes devido a seus efeitos negativos à saúde, estudos no campo da comensalidade digital têm indicado possibilidades de seu uso para minimizar sentimentos de solidão para pessoas que comem sozinhas (LEMKE; SCHIFFERSTEIN, 2021), facilitar a interação por meio do estímulo do diálogo entre os presentes fisicamente ao redor de uma mesa (ALTARRIBA BERTRAN *et al*, 2021), possibilitar a socialização entre pessoas que estão distantes fisicamente (ARORA, 2021), propor ações de mobilização social para garantia ao acesso a alimentação adequada e saudável em comunidades *online* (RUEDA PIMIENTO, 2018) e ainda contribuir para a prática do comer com atenção plena (KHOT *et al*, 2021).

Mais do que uma estratégia de promoção da alimentação adequada e saudável, a comensalidade pode ser uma ferramenta de transformação social. Como

exemplo, pode-se citar uma etnografia realizada em Lisboa, Portugal, que observou uma iniciativa promovida por um movimento social de causas ambientais que promovia semanalmente jantares populares com preparações culinárias veganas. Por meio de uma mesa com comida e livros e aberta à comunidade, a comensalidade tornava-se também uma prática de ativismo político em prol de uma alimentação sustentável. O jantar proposto possibilitava um local acolhedor à um preço acessível, na mesma medida que oportunizava conscientizar as pessoas sobre o comer como ato político durante uma refeição (LE GRAND, 2010).

Há de se considerar, portanto, a potencialidade que a prática do comer junto possui para gerar impactos positivos na sociedade, principalmente em questões relacionadas à saúde e alimentação. Por meio da comensalidade se produz interações interpessoais e possibilidades de comunicação (FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019). Logo, não seria a comensalidade uma estratégia a ser adotada para a Comunicação em Saúde? Assim como, a Comunicação em Saúde poderia ser uma estratégia para incentivar a prática da comensalidade? Vide ilustração proposta para esse diálogo na figura 2.

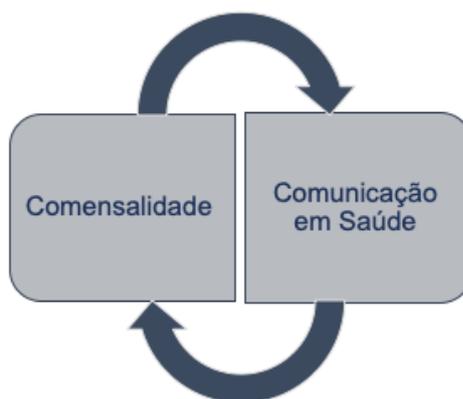


Figura 2. Relação entre Comensalidade e Comunicação em Saúde.

Em relação à primeira retórica, iniciativas como a investigada por Le Grand (2010) podem ser caminhos para comunicar saúde e o comer junto. Considera-se aqui o conceito proposto por Schiavo (2007) para Comunicação em Saúde:

Health communication is a multifaceted and multidisciplinary approach to reach different audiences and share health-related information with the goal

of influencing, engaging, and supporting individuals, communities, health professionals, special groups, policymakers and the public to champion, introduce, adopt, or sustain a behavior, practice, or policy that will ultimately improve health outcomes (SCHIAVO, 2007, p.7).

A comunicação em saúde acontece e pode acontecer nos diversos espaços sociais em que pessoas se reúnem para comer e falar sobre isso e seus assuntos correlatos. Nas escolas e universidades já reconhecidos como espaços de construção do conhecimento. Em restaurantes e cozinhas comunitárias, levando para a mesa popular a comida e a saúde para comunidades. Em mobilizações sociais como o movimento do Banqueteço no Brasil, que partilhou de pratos de comida e de reivindicações para que a comida esteja garantida universalmente por meio de políticas públicas no país.

Para a segunda retórica, identifica-se poucas, se não raras, campanhas de comunicação de massa promovidas ao redor do mundo que abordam a comensalidade para promoção da saúde, principalmente no âmbito das políticas públicas de saúde e alimentação. Os governos de países como o Chile que possuem em suas diretrizes dietéticas a prática do comer em companhia, produziram vídeos de animação para transmissão dessa mensagem e textos curtos direcionadas à população que se encontram disponíveis em seus *sites* (MINISTERIO DE SALUD CHILE, 2023).

O Governo Canadense já promoveu uma campanha denominada "*Eat Well*" que abordava diferentes mensagens de alimentação saudável, inclusive o planejamento das refeições em família, seja para um piquenique ou pro dia a dia no lar. Apesar de não ter mensagens diretas para o comer junto em família, o incentivo ao planejamento é uma etapa prévia que tende a facilitar a prática da partilha da refeição (FERNANDEZ *et al*, 2019).

O estudo de Bacon (2018) analisou dez sites em inglês de campanhas de comunicação de massa que foram identificados pela plataforma de busca da *Google* e que abordaram como tema central as refeições em família. As campanhas foram promovidas por corporações da grande indústria de alimentos e bebidas ou por organizações do Terceiro Setor. Enfocaram suas mensagens na importância das refeições em família para a saúde e nutrição; obstáculos que impedem sua prática (tempo, uso de dispositivos eletrônicos e a disponibilidade de alimentos prontos como *fast food*); planejamento prático da refeição e a conversação à mesa.

O investimento de grandes corporações de alimentos e bebidas ultraprocessadas (ou seja, não-saudáveis) em campanhas referentes ao tema, remete, em contrapartida, ao exemplo clássico de comensalidade na televisão: a da propaganda comercial de margarina (um produto ultraprocessado) representada por uma família realizando o café da manhã juntos e felizes. Nesse caso, assim como na era medieval como menciona Althoff (1998), o que importa é apenas o ato de se comer junto, e não o que se come de fato. Assim, nota-se ainda uma insuficiência de ações de Comunicação em Saúde de interesse público e pesquisas científicas que articulem e proponham, de fato, a prática do comer em companhia com o estímulo ao consumo de alimentos saudáveis.

O argumento acima apresentado não trata da comensalidade excepcional que é praticada em datas comemorativas, por exemplo. Fala-se da comensalidade cotidiana, assim chamada por Grignon (2001), que está presente na rotina do dia a dia das pessoas e que contribuirá para a formação de hábitos saudáveis e duradouros.

Esta lacuna talvez possa existir devido a uma realidade que impossibilita a prática de comensalidade: a fome que assola milhões de pessoas no mundo (FAO, 2022). Para Boff (2006):

O que ocasiona esta situação perversa é a falta de sensibilidade ética dos seres humanos para com seus co-iguais. É como se tivéssemos esquecido totalmente nossas origens ancestrais, aquela comensalidade e cooperação originária que nos permitiram sermos humanos. [...] Uma injustiça básica se encontra na raiz da calamidade atual da humanidade faminta e sofredora. Se não vigorar uma ética da solidariedade, do cuidado de uns para com os outros e da comensalidade mínima, não haverá salvação. (BOFF, 2006, p. 26 e 27).

Em suma, a proposição de políticas públicas de promoção da comensalidade deve estar inserida na agenda de segurança alimentar e nutricional para a realização progressiva do direito humano à alimentação adequada de toda população.

Uma última retórica é proposta nesta seção: qual seria a intersecção entre a Comunicação em Saúde e a Comensalidade no contexto de suas formas digitais?

Nessa proposta, é fundamental também considerar as desigualdades sociais não somente de acesso aos alimentos, como do de acesso às tecnologias de comunicação (GONÇALVES, 2011). A inclusão digital deve ser uma premissa para a comensalidade digital e a comunicação relacionada a ela para a saúde. Este não é um desafio que caracteriza o estudo desenvolvido nesta tese, mas que deve ser

levado em conta como um aspecto de distinção social do grupo de mulheres estudado, sendo, portanto, uma comensalidade digital exclusiva desta subcultura.

Nesse sentido, pode-se citar o estudo de Aquije Zegarra (2020) que por meio da comensalidade digital, indica possibilidades de um comunicar para a saúde. Durante a pandemia de covid-19, a pesquisadora peruana desenvolveu um projeto, chamado *Quarantined Sobremesa*, que reuniu pessoas de diferentes localidades do mundo para, por meio da partilha de uma refeição remotamente, debaterem assuntos relacionados aos sistemas alimentares e ao contexto de crise sanitária vivenciada na época. As conversas mediadas pela anfitriã eram iniciadas por uma pergunta-chave que partia de práticas alimentares individuais vivenciadas pelos comensais digitais ali presentes e que serviria de catalisadora para suscitar questões relacionadas aos sistemas alimentares a nível global.

Tais questionamentos levantados nesta seção, que relacionam a comensalidade digital para comunicar saúde, podem ser discutidos à luz daquilo que Marshall McLuhan (1964) defende sobre o meio ser a mensagem. Dado o meio digital, a experiência de comensalidade proposta por Aquije Zegarra (2020) possibilitou fazer um debate transcontinental sobre sistemas alimentares. Portanto, o meio compôs a mensagem. A comensalidade digital, neste caso seria o meio proposto. Caso fosse realizado por outro meio, a mensagem certamente seria diferente da que foi produzida.

Imagine reunir pessoas de vários países em um local físico para compartilharem uma experiência de comensalidade tradicional e o encontro ser conduzido para debater o mesmo assunto proposto no *Quarantined Sobremesa*. Ou ainda o caso de reunir essas mesmas pessoas virtualmente para tratar sobre o mesmo assunto, mas sem a mediação da comida compartilhada remotamente. Em ambos os exemplos, o diálogo proposto sobre o tema não seria o mesmo do que ocorreu na comensalidade digital. Afinal, o meio é a mensagem, pois não é possível separar um do outro.

Logo, para pensar a comunicação em saúde por meio da comensalidade digital parte-se do pressuposto que o meio é a extensão do ser humano (MCLUHAN, 1964) que condiciona a determinadas mensagens. Deve-se considerar a redefinição constante da dinâmica dos meios digitais, assim como das formas de comensalidade que surgem nesse contexto, favorecendo novas e diferentes mensagens desta comunicação que visa promover saúde.

Por fim, defende-se aqui a proposição da comensalidade digital como um caminho para viabilizar uma comunicação em saúde que é pautada nos modos de comer e nas relações sociais envolvidas a isso, e que, portanto, favorecem a abordagem sobre alimentação em suas multidimensões não limitadas apenas aos problemas nutricionais do consumo alimentar contemporâneo. Urge, assim, que a comensalidade digital para a comunicação em saúde seja discutida como um meio político para que a Saúde Coletiva dispute espaços digitais de comunicação que ainda estão sendo dominados por outros que promovem uma alimentação distante das recomendações de saúde adotados pelos guias alimentares dos países, como a indústria de alimentos ultraprocessados anteriormente citada.

Abaixo é apresentado o mapa temático da literatura abordado na tese de doutorado (Figura 3). Nele são apresentados os principais autores e teorias que embasam este trabalho de modo a sintetizar todos os subtópicos apresentados nesta seção de Referencial Teórico. Além do mais, a lacuna que é problematizada a respeito da comensalidade digital para promoção da saúde é posta como central no mapa a fim de reconhecer a tese aqui defendida e destacar as reflexões e evidências que o presente trabalho se propõe a contribuir a respeito da temática.

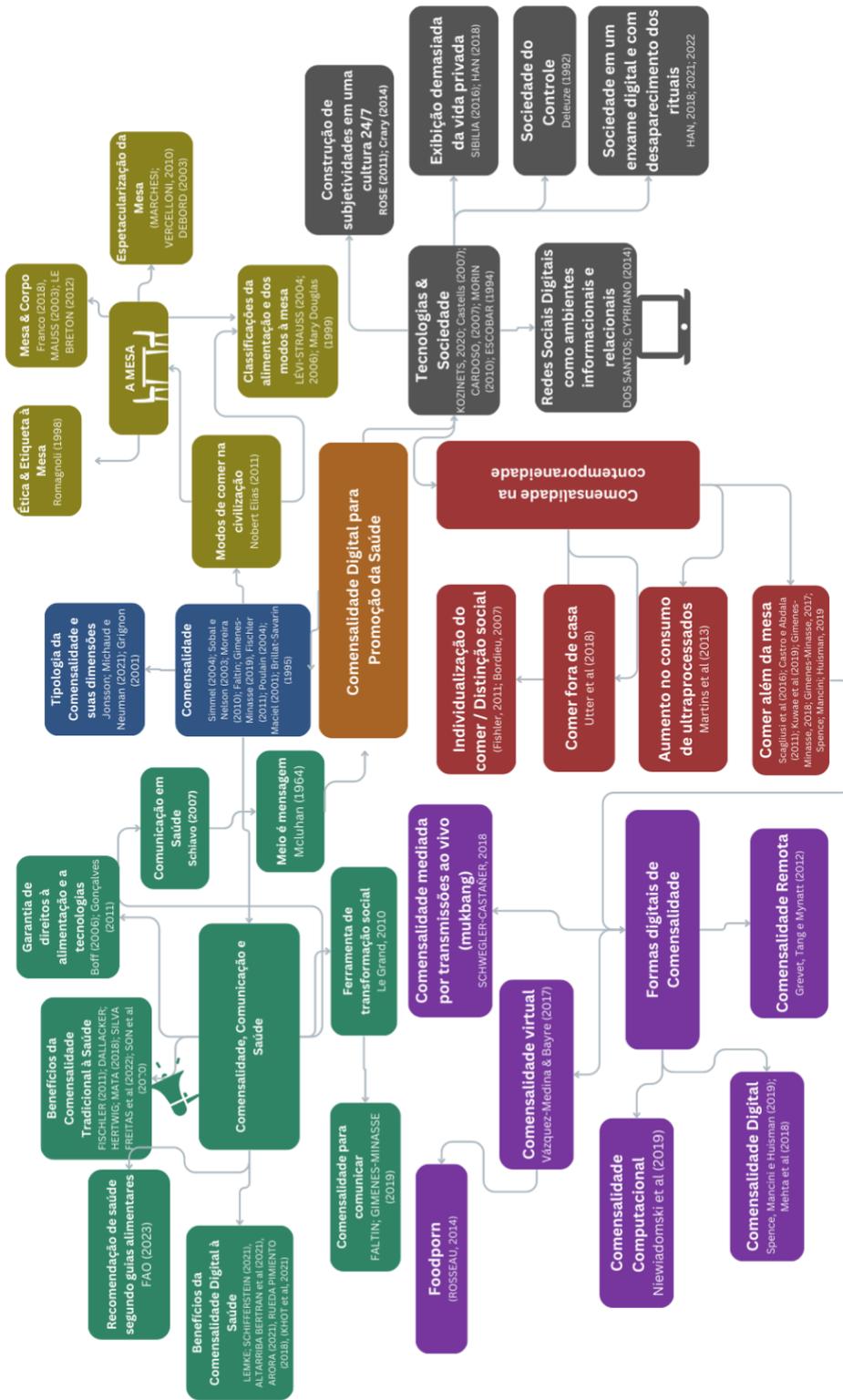


Figura 3. Mapa Temático da Literatura

## 5 O MÉTODO: TALHERES

*Como devemos comer? Muitas culturas convencionaram o uso de talheres para o ato de comer. Há outras em que se come com as próprias mãos. O como comer também revela identidades e formas de se relacionar com os outros. Na mesa posta, a etiqueta diz que a faca deve vir à direita do prato, enquanto o garfo à esquerda.*

*Como desenvolver esta pesquisa? Em referência aos talheres que foram utilizados no ato de comer, é apresentado a seguir o método que foi utilizado.*

### 5.1 Proposta Epistemológica: o uso da etnografia na comensalidade digital

Diferentes metodologias podem ser utilizadas para pesquisar as formas digitais do comer junto. Tanto metodologias quantitativas quanto qualitativas são possíveis para o desenho de um estudo como o que está sendo proposto, a fim de buscar a identificação, descrição e compreensão deste fenômeno. Como bem propõem Victora, Knauth & Hassen (2000), sugere-se uma integração e complementação das diferentes técnicas e metodologias para alcance dos objetivos dos estudos, trazendo os resultados em uma perspectiva mais holística a respeito do objeto de pesquisa, neste caso, a comensalidade contemporânea.

Dentro do cenário digital os investigadores podem explorar os ambientes virtuais em que indivíduos e comunidades estão inseridos e participam da partilha de comida, assim como podem observar a sociabilidade no ato de comer mediado pelo uso de dispositivos eletrônicos móveis em ambientes da vida “real”.

Um exemplo é o estudo australiano que observou seis famílias durante suas refeições (FERDOUS et al, 2016) e evidenciou o papel das tecnologias para a comensalidade da família. Por meio de uma abordagem qualitativa eles exploraram as interações sociais, assim como a presença ou não de limitações e/ou exceções estabelecidas para a utilização dos dispositivos eletrônicos no ato de comer.

Os pesquisadores realizaram a pesquisa dentro da casa de cada família por meio de entrevistas semiestruturadas, análise observacional do ambiente da casa e gravações de vídeo de duas refeições das famílias durante uma semana (FERDOUS et al, 2016). Logo, a combinação de técnicas contribuiu de fato para a exploração dos dados tornando um estudo bem elaborado e qualificado metodologicamente.

No caso apresentado, a metodologia qualitativa preconizada foi de uma observação participante que apesar de se dar de forma “semipresencial”, se assim

podemos chamar, devido a gravação de vídeos em que a análise da prática comensal se deu *posteriori*, o método possibilitou compreender em um ambiente intimista a relação entre as pessoas e a comida. Destaca-se que pesquisas que seguem estilos semelhantes representam sociedades particulares, como foi o caso dessas seis famílias, que não necessariamente podem representar todas as famílias Australianas e/ou do mundo.

Ao citar esse exemplo, proponho aqui apresentar a etnografia como um importante e estratégico aporte metodológico aos estudos da comensalidade digital considerando suas diversas características e possibilidades de técnicas.

Para isso, importante esclarecer o que de fato é considerado esse tipo de estudo. A etnografia é uma abordagem para a pesquisa científica em que podemos sugerir que tenha a capacidade de conectar com destreza as evidências com a experiência. Isso porque pela experiência proporcionada ao pesquisador no contexto social a ser investigado, o pesquisador utiliza de questionamentos por meio do seu olhar, ouvir e escrever para produzir evidências a respeito dos significados e representações dos modos de vida da cultura vivenciada. (CARDOSO DE OLIVEIRA, 1998; MATTOS, 2011).

Tradicionalmente, a pesquisa etnográfica está centrada no estudo da cultura de determinado grupo/comunidade em que é investigado as formas de ser, falar, agir e se relacionar dos indivíduos. Para isso, o pesquisador deve ir a campo e não apenas aplicar algum instrumento de forma pontual, mas inserir-se na realidade a ser estudada para conhecer e compreender a visão do outro cumprindo a premissa de alteridade em sua pesquisa (SAVAGE, 2005). Para isso, sua maior preocupação enquanto pesquisador deve ser de conseguir descrever profundamente sobre o grupo analisado (MATTOS, 2011).

Uma abordagem proveniente da antropologia e que pode ser utilizada em diferentes contextos como o proposto neste trabalho com a comensalidade digital, a etnografia possui várias formas e, uma que está alinhada a era contemporânea é a chamada etnografia virtual, que possui como um de seus tipos, a netnografia.

Segundo Amaral, Natal & Viana (2008), a observação que ocorre em meios digitais com o aporte metodológico do campo etnográfico é denominada de etnografia virtual. Essa denominação varia de nome de acordo com a origem da área da pesquisa. Na Comunicação, é mais chamado de netnografia sendo uma pesquisa cada vez mais utilizada pelas empresas em suas estratégias de marketing nas mídias

sociais. Na antropologia e outras Ciências Sociais, o termo etnografia virtual costuma ser mais utilizado, podendo ter a variação denominada etnografia digital.

As premissas da pesquisa de etnografia virtual são semelhantes à etnografia “presencial”, entretanto é inevitável argumentar que a relação de espaço-tempo difere entre uma abordagem com a outra, assim como diferentes processos nas relações humanas se estabelecem em ambas as perspectivas (AMARAL, NATAL & VIANA, 2008). Com isso, certamente a descrição a ser feita pelo investigador tende a ser única em cada contexto.

Esta tese desenvolveu um estudo que adotou como método a netnografia, segundo os pressupostos teórico-metodológicos de Kozinets (2014, 2020). Para o autor, a netnografia se diferencia das demais formas de se fazer etnografia virtual. Ele sumariza seu conceito conforme a seguir:

Netnography is a specific type of qualitative social media research. It adapts the methods of ethnography and other qualitative research practices to the cultural experiences that encompass and are reflected within the traces, networks, and systems of social media. Netnography differs from the more general field of digital inquiry by its emphasis on online traces, interactions, and socialities. It is different from other forms of online or digital ethnography because it specifies particular procedural guidelines. Finally, netnography is a pragmatic, how-to, work-bench-level approach to studying social media using a cultural lens. (KOZINETS, 2020, p.19).

O que o autor chama de "*online traces*" (em tradução: "rastros online") como tudo aquilo que as pessoas postam que fica acessível online, anonimamente ou na rede social delas, podendo ser em forma textual, gráfica, fotográfica, audiovisual, musical, comercialmente patrocinada, e de muitas outras maneiras. Por serem informações públicas, ficam disponíveis de modo a favorecer a investigação científica delas. Logo, ao se tratar de netnografia, o cerne da pesquisa está no estudo desses rastros online. (KOZINETS, 2020).

Há tanto netnografias que apenas coletam e analisam esse *corpus*, como também outras que, após a coleta, reflexão e interação online, incluem outras técnicas de coleta de dados, como as entrevistas. Por conter manuais com passo-a-passo de aplicação de um método coerente e que segue um rigor científico, considerando ainda as questões éticas nos ambientes digitais e o próprio dinamismo tecnológico, a netnografia tem sido reconhecida e adotada cada vez mais por diferentes disciplinas, inclusive pela Comunicação em Saúde e Sociologia da Alimentação. (Kozinets, 2020).

Para a aplicação da etnografia virtual um espaço em potencial são as mídias sociais digitais por serem um ambiente virtual em que muitas comunidades se reúnem

e em que as pessoas estão em constante comunicação com os outros expressando seus modos de vida social (BAKER, 2013; DALSGAARD, 2016). As principais que podemos citar são o *Instagram*, o *Twitter* e o *Facebook*.

Segundo Baker (2013), o *Facebook* é um ótimo instrumento para os estudos etnográficos podendo ser utilizado como meio de comunicação entre pesquisador e participantes e vice-versa. Ainda é uma rica fonte de dados, já que no espaço os participantes do grupo em análise podem compartilhar com fotos, vídeos, textos e interagir com os demais de diferentes maneiras. Assim, o espaço virtual desta rede torna-se um contexto social propício para a observação do etnógrafo para sua descrição densa da cultura analisada. Dalsgaard (2016) reafirma como o *Facebook* e outras mídias sociais digitais estão tão integradas no dia a dia das pessoas que até dificulta distinguir o *online* do *off-line*, enfatizando mais uma vez a necessidade de realização de estudos híbridos nesses dois espaços.

Pellerano & Gimenes-Minasse (2016) realizaram uma etnografia virtual em uma comunidade no *Facebook* para adeptos da dieta paleolítica. O estudo brasileiro ao definir qual comunidade em específico seria feita a imersão observacional levou em consideração que fosse um grupo ativo, engajado, heterogêneo e que os próprios membros fossem os mantenedores da comunidade em questão. Durante alguns meses, as pesquisadoras acompanharam o conteúdo compartilhado pelo grupo e realizaram entrevistas com alguns membros. Com uma identidade própria, o grupo demonstrou ter um bom nível de coesão social sendo a comunidade virtual uma rede de apoio e esclarecimento a respeito desse estilo alimentar.

O estudo australiano de Middha (2018) buscou investigar as práticas alimentares de estudantes universitários e, para isso, também aplicou a etnografia em um grupo que foi criado no *Facebook* exclusivamente para que estudantes de uma universidade compartilhassem fotos de comida, também chamadas de "*foodselfies*". Muitos dos participantes já costumavam fotografar suas refeições e publicarem em suas mídias sociais pessoais, o que pode ter facilitado no envolvimento na pesquisa e ainda demonstrou a relevância de realizá-la. Além da interação na comunidade virtual, foram realizados grupos focais, que segundo o autor, foram fundamentais para uma participação ativa dos universitários na mídia social proposta.

Além do *Facebook*, o *Youtube* também já foi utilizado como mídia para estudos etnográficos virtuais de comensalidade. A fim de compreender os aspectos sociais da culinária como prática compartilhada, os investigadores conduziram a pesquisa a

partir da análise de vídeos de pessoas praticando o ato de cozinhar. Sua observação buscou compreender como se dava a preparação da receita, a organização do espaço físico, do indivíduo, dos ingredientes e utensílios da receita, e ainda a interação com os espectadores. (PAAY et al, 2012)

Por fim, pela presente pesquisa estar inserida no campo da Saúde Coletiva, é interessante que se reflita a respeito das potencialidades e as fragilidades do desenvolvimento de estudos etnográficos para as políticas públicas de saúde e alimentação, em destaque a netnografia.

Apesar das evidências geradas por estudos etnográficos não serem consideradas padrão-ouro para a tomada de decisão política (SAVAGE, 2005), como no caso das políticas públicas de saúde e/ou de segurança alimentar e nutricional, isto não os tornam menos valiosos para a ciência e em relação ao seu potencial de contribuição para a transformação da sociedade. Pelo contrário, questionam o verdadeiro impacto de evidências oriundas de abordagens positivistas para a realidade, se comparadas às suas.

Alguns estudos desenvolvidos por meio da etnografia clássica (presencial) enfocaram seus objetos de pesquisa relacionados às políticas públicas de alimentação e segurança alimentar e nutricional (como por exemplo: De Castro & Maciel (2015) que investigaram o Programa de Cozinhas Comunitárias em um bairro da periferia de Porto Alegre-RS; e Carvalho & Silva (2014) o Programa Nacional de Alimentação Escolar e o Programa de Aquisição de Alimentos em uma comunidade quilombola). A aplicação do método possibilita agregar a uma avaliação qualitativa das políticas de modo a representar a experiência de seus atores quando implementadas na realidade.

Em relação à netnografia, recentemente tem-se revelado seu potencial de atuação para as políticas públicas, como ferramenta de *advocacy* para regulamentação, principalmente em relação às mídias sociais. Um estudo realizado por netnógrafos de diferentes países analisou as diversas práticas de marketing digital adotadas pelas grandes corporações transnacionais de tabaco. Os achados da pesquisa foram estratégicos para mobilizar a sociedade civil organizada para uma petição regulatória do caso e assim impulsionar mudanças políticas de proteção à saúde da população (KOZINETS *et al*, 2020b).

Nesse sentido, o uso da etnografia e netnografia no contexto de culturas que praticam a comensalidade digital demonstra ser um importante método para

identificação dos sentidos das relações sociais em torno da comida que são mediadas tecnologicamente, e ainda oportunizando seu uso para incidência política em prol da saúde da população.

## 5.2 Síntese metodológica da tese

Portanto, foram realizados dois estudos para alcance dos objetivos:

- 1- *Scoping review* a respeito das formas digitais do comer junto no século XXI
- 2- Netnografia em um grupo de mulheres no *Facebook* sobre mesa posta.

No quadro 1 encontram-se sintetizadas as informações metodológicas de cada estudo relacionando-as quanto à abordagem, amostra, coleta, instrumentos, análise e objetivos propostos:

Quadro 1. Síntese metodológica dos estudos desenvolvidos.

	<b>Abordagem</b>	<b>Amostra</b>	<b>Coleta</b>	<b>Instrumentos</b>	<b>Análise</b>	<b>Objetivos</b>
<b>Estudo 1</b>	Estudo de revisão	Produções científicas	<i>Scoping Review</i>	Instrumento de extração	Descritiva	1
<b>Estudo 2</b>	Qualitativa	Grupo fechado no <i>Facebook</i>	Netnografia	Quadro descritivo, Roteiro de entrevistas, notas de campo	Análise de Conteúdo Qualitativa	2,3

A seguir estão detalhados os procedimentos metodológicos para cada estudo.

## 5.3 Estudo 1: Formas digitais de comensalidade no século XXI: um *Scoping Review*

O primeiro estudo trata-se de uma revisão do tipo *Scoping Review*. Com o objetivo de caracterizar a comensalidade no contexto da era contemporânea, considerou-se importante para a tese identificar os estudos já produzidos sobre o tema, assim como para propor uma genealogia das formas digitais do comer junto. Propôs-se, ainda, identificar possíveis relações entre essas práticas de comensalidade e a saúde coletiva.

Pesquisas de revisão têm crescido no meio acadêmico por seu baixo custo e seu potencial de sintetizar evidências científicas já existentes e que para alguns

casos, podem ser fundamentais para a tomada de decisão de políticas públicas, principalmente em saúde. Uma variedade de tipos de estudos de revisão está disponível, cada uma com sua finalidade e particularidade (GRANTH & BOOTH, 2009).

No que diz respeito aos estudos de *Scoping Review*, também denominados, em português, estudos de escopo, trata-se de pesquisas cuja principal característica estar em fazer um mapeamento das evidências presentes em toda literatura. Diferente das revisões sistemáticas, os estudos de escopo não avaliam a qualidade dos estudos identificados. Por outro lado, *Scoping Reviews* contribuem na identificação da natureza e extensão da literatura científica disponível, o que possibilita a identificação de possíveis lacunas do que ainda precisa ser aprofundado nas pesquisas, assim como a avaliação da necessidade da realização de uma revisão sistemática de fato (LEVAC, COLQUHOUN & O'BRIEN, 2010).

Importante também diferenciar a revisão de *scoping review* das demais revisões clássicas de literatura, já que não inclui uma interpretação analítica dos textos. Nas revisões de escopo também são mapeadas investigações ainda em desenvolvimento e busca-se identificar conceitos e termos que estão sendo utilizados por diferentes autores e produções (GRANTH & BOOTH, 2009). Logo, ao considerar as formas digitais de comensalidade por vezes denominadas "comensalidade digital", "comensalidade virtual", "comensalidade computacional" ou "comensalidade contemporânea", foi por meio do presente estudo que se buscou um melhor esclarecimento de definições dessa forma (ou dessas formas) de comensalidade que ainda se apresentam como conceitos complexos e em processo de construção.

Em alusão ao objeto desta tese, pode-se comparar os estudos de *scoping review* a um cardápio de restaurante, em que o comensal ao chegar em um estabelecimento busca conhecer primeiro todas as opções de preparações disponíveis no local e já consegue ter uma crítica em relação às possibilidades que lhe são apresentadas ali por escrito, sem avaliar a qualidade do prato pelo ato de comê-lo/experimentá-lo. Ele já ouvira falar a respeito de algumas daquelas opções e até possa já ter experimentado um ou outro, mas talvez nunca parado para ler todo cardápio com este olhar aguçado e mapeado todas as possibilidades. Por já ser um comensal da crítica gastronômica, foi capaz de identificar *gaps* do cardápio em relação a preparações que poderiam ser desenvolvidas para tornar do restaurante referência em tudo o que faz, assim como descobrir nomes de preparações (=

conceitos) que por vezes são denominados diferentes em outros estabelecimentos (= bases de dados/ artigos). Ou seja, o *scoping review* pode ser um prato cheio de possibilidades para se pensar a comensalidade do século XXI.

Para o desenvolvimento desse tipo de estudo buscou-se seguir etapas metodológicas propostas pelo modelo Arksey & O'Malley (2005) e aperfeiçoado por Levac *et al* (2010):

- 1) **Identificação da pergunta de pesquisa:** esta primeira etapa é determinante para as etapas seguintes da revisão de escopo. Para uma boa revisão é necessário ter uma pergunta de pesquisa bem formulada e clara. Para isso, é importante definir o conceito, o público-alvo, o contexto.
- 2) **Identificação de estudos relevantes:** nesta etapa são definidas as estratégias de busca para identificar os estudos relevantes. Assim, devem ser definidas: línguas que serão utilizadas na busca, melhores bases de dados, os termos que serão utilizadas para a busca. Os autores destacam a necessidade de buscar equilibrar a viabilidade, amplitude e abrangência durante a seleção dos estudos mais relevantes.
- 3) **Seleção dos estudos:** etapa que define critérios de inclusão ou exclusão para a seleção dos estudos da revisão. Aqui é importante a presença de pelo menos dois revisores para leitura independente de resumos e textos completos para posterior discussão na decisão da escolha dos estudos.
- 4) **Tabulação de dados:** extração de dados de cada estudo selecionado. Um formulário para isso é elaborado com variáveis que busquem responder à pergunta de pesquisa. Sugere-se ter como abordagem os preceitos da análise de conteúdo de pesquisas qualitativas.
- 5) **Coleta, resumo e descrição dos resultados:** análise numérica e análise temática dos resultados encontrados. A amplitude dos estudos é apresentada por meio de gráficos e tabelas por meio de análise descritiva. De forma consistente, também é apresentada análise qualitativa do tema. Os resultados devem ser apresentados de modo a se relacionarem com os objetivos e pergunta da pesquisa. Por último, deve-se elucidar o significado dos principais achados discutindo implicações para futuras pesquisas.
- 6) **Consulta (opcional):** esta etapa não é obrigatória, mas pode dar um maior rigor a revisão de escopo. Trata-se de convidar algum especialista

(*stakeholder*) para contribuir com sugestões de inclusão de outras referências, assim como transferência de conhecimento.

Inicialmente, foi elaborado protocolo (**Apêndice A**) com base nas recomendações do manual de *Joanna Briggs Institute* (2015) que estão alinhadas às etapas metodológicas acima apresentadas. Ao término da pesquisa, foi aplicado o *Checklist PRISMA para Scoping Reviews* (**Apêndice B**) para garantia e adequação e contemplação de todos os critérios necessários para uma revisão de escopo.

A seguir são descritos os procedimentos de cada etapa do modelo Arksey & O'Malley (2005) e aperfeiçoado por Levac *et al* (2010) que foram aplicados:

### **Identificação da pergunta de pesquisa**

A fim de caracterizar a comensalidade no contexto da era contemporânea por meio de mapeamento dos principais achados na literatura científica, foi proposta a seguinte pergunta de pesquisa: *Quais as principais características dos estudos realizados sobre as formas de comensalidade no século XXI relacionadas às tecnologias?*

### **Identificação de estudos relevantes**

A revisão de escopo foi orientada pela estratégia de definição dos **Participantes, Conceito e Contexto** (Peters *et al*, 2015). No que diz respeito aos participantes, foram incluídos estudos que abordassem a comensalidade para todos os públicos, logo não havendo restrições. Para o conceito, foram consideradas publicações que tinham o foco no ato de comer junto em que a tecnologia também se fazia presente. A partilha do ato de comer foi considerada tanto para formas presenciais em que há o uso de tecnologia em algum momento da refeição (estando sozinho ou acompanhado de outras pessoas), como também para formas virtuais de se compartilhar comida (de forma síncrona ou assíncrona). O Contexto foi de produções científicas que abordaram o tema no século XXI em todos os contextos possíveis. Logo, foram incluídos apenas estudos publicados entre janeiro de 2001 e dezembro de 2021. Para mapear os estudos realizados em todos os contextos e considerando se tratar de um tema multidisciplinar e atual, foram incluídos todos os tipos de estudos concluídos ou em desenvolvimento, podendo ser quantitativos, qualitativos, mistos, ou até artigos de opinião. Logo, além de serem selecionados

artigos científicos, poderiam ser incluídos teses e dissertações, anais de congressos, revisões, ensaios, entre outros, além da literatura cinzenta.

Quanto à estratégia de busca e identificação dos estudos foram utilizadas as bases de dados eletrônicas Pubmed, *EBSCOHost*, *SCOPUS*, Web of Science, PROQUEST e *Google Scholar*. A busca e seleção foram feitas para publicações em língua portuguesa, inglês, espanhol, francês e italiano. A escolha, além da língua inglesa, desta variedade de idiomas ocorreu pelo fato da comensalidade (tradicional) ser um conceito historicamente e sociologicamente investigado em produções francesas e italianas; e pelo interesse em identificar possíveis estudos (em português e espanhol) da América Latina, já que os pesquisadores são brasileiros.

Como descritores de interesse foi formulada a sintaxe “(*“commensality”*) AND (*“technology”* OR *“digital communication”*OR *“internet”* OR *“mobile”* OR *“communication technologies”*)) OR (*“Digital commensality”* OR *“Virtual commensality”* OR *“Remote commensality”* OR *mukbang*)” também traduzido para os demais idiomas.

### **Seleção de estudos e Tabulação de dados**

Dois revisores fizeram a leitura independente de resumos e textos completos para posterior discussão na decisão da escolha dos estudos. Para os casos de divergência na seleção de estudos e extração dos dados, foi acionado um terceiro revisor.

A extração dos dados dos estudos selecionados foi feita por meio do preenchimento de um instrumento no *Google Planilhas* desenvolvido pelos pesquisadores. Foram registradas informações específicas de cada estudo como: autores, ano de publicação, país de origem do estudo, tipo de estudos, objetivos, termo de comensalidade utilizado, formas de comer junto representadas, tipo de tecnologia utilizada na prática de comensalidade, e aspectos relacionados com saúde.

### **Coleta, resumo e descrição dos resultados**

Os resultados foram descritos de acordo com o objetivo e pergunta de pesquisa. Tanto análises descritivas quanto análises temáticas foram feitas para a apresentação dos resultados encontrados. Neste sentido foram apontados os tipos de publicações e estudos, país de realização dos estudos, as áreas disciplinares,

idioma e ano da publicação; conceitos e temáticas normalmente associados à comensalidade e ao uso de tecnologia; tipos de tecnologias estudadas; público estratégico aos estudos; principais achados associados à comensalidade e ao uso de tecnologias.

Também foi feita uma linha do tempo das ocorrências desses termos para mostrar o impacto semântico na construção temática das formas contemporâneas de comensalidade.

Foi possível identificar, por meio da análise indutiva, diferentes categorias para representar os temas de saúde mencionados no contexto da prática das formas digitais de comensalidade, bem como caracterizar os modos de comer juntos representados nos estudos.

#### **5.4 Estudo 2 - Netnografia em um grupo de mulheres no *Facebook* sobre mesa posta**

Como citado anteriormente, a proposta do estudo 2 foi, por meio de um estudo netnográfico, analisar as práticas de comensalidade, sejam elas tradicionais ou digitais, que são representadas e realizadas por uma comunidade online. Também buscou-se descrever aspectos de saúde relacionados às práticas de comensalidade representados pela comunidade online analisada.

Para isso, optou-se por desenvolver uma netnografia em um ambiente online de um grupo fechado do *Facebook* cujos sujeitos da pesquisa são mulheres admiradoras de mesa posta e que praticam a comensalidade digital. Essas mulheres também são chamadas de "meseiras".

Foram abordadas as seguintes perguntas de pesquisa:

- (1) Como a comensalidade é expressa e reconhecida pelo grupo de meseiras?
- (2) Quais aspectos de saúde podem ser identificados pelas práticas de comensalidade delas?

A seguir é apresentado o detalhamento do desenvolvimento da pesquisa.

#### Corpus de análise

O grupo "*Meseiras de Brasília*" da rede social digital *Facebook* foi o ambiente para investigação netnográfica. A preferência por este grupo em específico se justifica

por se tratar de mulheres com interesses em comum que se identificam em compartilhar suas mesas postas decoradas valorizando a prática do comer à mesa em família e/ou com amigos como um momento importante. Considerando que o ato de comer fora de casa se tornou um novo hábito que contribuiu para alterações na qualidade e quantidade da alimentação das pessoas, e que tem gerado consequências na saúde e nutrição, inclusive no Brasil, investigar um grupo que valoriza práticas tradicionais de comensalidade associadas ao compartilhamento digital do momento que precede à refeição, torna-se um caso interessante para investigação científica. Considera-se também que a mídia utilizada, o *Facebook*, proporciona maior interatividade entre pares, o que torna um ciberespaço para partilha de forma coletiva das refeições preparadas.

O grupo contava com aproximadamente 83.000 membros até final de 2020 e tinha como objetivo de, segundo a moderadora, *“compartilhar o amor que sentimos pela mesa posta, o capricho com o qual cuidamos de nossos lares e ajudar dando dicas para quem gosta dessa arte! É uma arte mesmo, pois cada detalhe é pensado com muito carinho, para tornar as refeições momentos ainda mais especiais entre famílias e amigos!”*.

A comunidade só aceitava a participação de mulheres, recebia frequentemente publicações de fotos das mesas postas de seus membros em diferentes ocasiões e tipos de refeições, relatos de experiências dos momentos à mesa, sugestões de utensílios e itens para decorar as mesas, assim como de receitas. Também permitia vendas, sorteios e trocas de produtos relacionados ao cuidado à mesa.

Infelizmente o grupo foi abandonado em janeiro de 2022, mas as publicações permanecem disponíveis para suas integrantes (março de 2023).

A fim de tornar a proposta metodológica mais detalhada, elaborou-se mapas descritivos sobre o ambiente *online* definido no quadro 2:

Quadro 2. Mapas Descritivos sobre grupo de mulheres que amam mesa posta no *Facebook*

**MAPA SOCIAL**

*(Todas as questões relacionadas aos perfis do ambiente. É um raio x de impressões iniciais observadas: hierarquia, gêneros, faixas etárias, temas debatidos, assuntos principais)*

O grupo contava até o início de setembro de 2020 com mais de 80 mil mulheres. Destas, uma era administradora e outras três eram moderadoras. Além disso, integrantes mais ativas eram categorizadas pela mídia social como narradoras visuais (aquelas que sempre compartilhavam imagens ou vídeos que as pessoas apreciam).

Entre setembro e novembro de 2020, havia entre 13 a 20 narradoras visuais.

Ao observar as fotos dos perfis das participantes, possivelmente a maioria tinha entre 30 a 60 anos e mesmo que o título do grupo caracterize que se trata de participantes residentes de Brasília, notou-se que foram acolhidas mulheres de outras cidades também.

Algumas publicações de algumas participantes demonstraram uma possível relação da prática da mesa posta com elementos de religiões de denominação judaico-cristã.

Apesar de não ser meseira, a pesquisadora já estava incluída no grupo desde 2016 interagindo apenas com curtidas nas fotos postadas. No final de 2018 iniciou interações com comentários, mas aguardou a aprovação do comitê de ética para se apresentar e se envolver mais ativamente no grupo.

Destaca-se que a pesquisadora tinha em torno de 100 amigas de sua conta no Facebook como membros do grupo também e algumas das moderadoras tinha pessoas em comum a ela.

### **MAPA ESPACIAL**

*(Tipos de interação encontradas, descrição do ambiente (aberto, fechado), características de entrada / saída)*

Trata-se de um grupo fechado no Facebook em que a entrada de interessadas era condicionada pela aprovação da administradora. Observou-se que os tipos de interação encontradas no ambiente se restringiam em sua maioria no compartilhamento de fotos das mesas postas preparadas em suas próprias casas com curtidas e comentários breves de elogios ou dúvidas. Havia também postagens frequentes de divulgação de produtos para venda.

### **MAPA TEMPORAL**

*(fluxo de perfis, rotina de discussões e postagens, rotina de interação, histórico e contexto)*

O grupo foi criado em março de 2016 e em 2020 costumava ter uma média de 15 postagens/dia. Os *posts* compartilhados pelas integrantes passavam pela aprovação das moderadoras do grupo antes de sua publicação, assim, havia várias publicações de um mesmo dia, mesmo que o envio delas tenha sido em dias variados. A entrada de novas membros era contínua o que aumentava o fluxo de perfis nos posts. Apesar da quantidade expressiva de publicações frequentes, o engajamento era proporcionalmente inferior à quantidade de participantes do grupo. Por outro lado, tratava-se do maior e mais ativo grupo de meseiras que existia no Facebook, evidenciando sua importância para os clubes de meseiras do país.

Apesar de notar que muitas mulheres meseiras criaram contas próprias no Instagram para compartilharem suas mesas postas, o grupo no *Facebook* tinha o diferencial de reunir todas elas em um único espaço. Antes de iniciar a pesquisa, já se reconhecia o risco da volatilidade deste grupo, mas por tratar de um tema do cotidiano e que se torna um hobby ou até mesmo profissão observou-se um potencial de engajamento no próprio grupo entre seus membros por meio dos encontros presenciais que ocorriam. O contexto de isolamento social advindo pela pandemia de covid-19 fez com que as relações estabelecidas entre as meseiras se restringissem nos ambientes digitais, como o da comunidade virtual estudada.

### *Procedimentos de coleta*

Pelo caráter metodológico do estudo, a coleta foi feita com três tipos de dados conforme proposto por Kozinets (2014):

- Dados arquivados: trata-se dos dados que não tiveram envolvimento direto da pesquisadora no grupo do *Facebook*. Para o registro destes dados, foi utilizado uma grade descritiva com as informações que melhor estavam relacionadas aos objetivos do estudo.
- Dados extraídos: todos os dados que foram gerados por meio da interação da pesquisadora com o grupo no ambiente virtual como comentários, postagens e entrevistas feitas por ela foram classificados nesta categoria. As publicações autorais enviadas para o grupo encontram-se disponíveis no **Apêndice C**.
- Notas de campo: por se tratar de uma pesquisa netnográfica, a pesquisadora utilizou notas de campo para registro de suas reflexões sobre a experiência no envolvimento com a comunidade analisada. Esses registros não foram compartilhados para o grupo por terem fins acadêmicos pessoais para a pesquisadora.

A coleta de dados da pesquisa netnográfica iniciou, após a aprovação no CEP, em agosto de 2020 e teve duração de seis meses. Esta escolha se deve a importância da verificação das oscilações temáticas e de conteúdo ao longo de quase um semestre no que diz respeito a ocorrência concomitante de eventos especiais como dia dos pais, dia das crianças, natal, entre outros eventos especiais que valorizam o comer em volta da mesa e em família. Além disso, a duração também esteve atrelada ao prazo que a pesquisadora tinha para sua defesa e o intervalo de sua licença-

maternidade, considerando-se um tempo adequado para sua imersão no grupo enquanto netnógrafa.

Os registros etnográficos foram feitos manualmente, já que em grupos fechados o *Facebook* restringiu o uso de *Application Programming Interface* (API) na época que a pesquisa foi realizada.

A coleta de dados foi realizada por meio de observação participante. Para o estudo 2 pretendeu-se analisar as fotos, vídeos, comentários, curtidas de todas as postagens não-comerciais compartilhadas no período de coleta. Logo, foi considerado critério de seleção das publicações, todas aquelas que continham fotos, vídeos e/ou textos que caracterizavam formas de compartilhar refeições realizadas em família, com amigos e/ou individual. Foram avaliadas as diferentes formas apresentadas no ato de comer em companhia que foram mediadas pela Internet pelo compartilhamento deste momento no grupo em análise: o local em que as refeições foram servidas, tipos de refeições, tipo de pessoas a que as refeições foram feitas, tipos de utensílios, dentre outros. As publicações referentes a vendas, sorteios e trocas de produtos de casa, e outros assuntos foram coletadas, mas sua análise limitou-se apenas a quantificar sua frequência no período. Foram excluídas da análise aquelas que estavam fora da data do prazo de análise.

Os dados arquivados foram inicialmente copiados em um documento em *Word* com todos os conteúdos compartilhados pelo grupo referente aos meses setembro, outubro e novembro de 2020. Estava prevista a inclusão dos dados de agosto já que a interação da pesquisadora se iniciou nesse mês. Entretanto, como optou-se por aguardar um tempo de interação entre as participantes antes de copiar todo conteúdo, não foi mais possível ter acesso aos dados da primeira quinzena de agosto na comunidade, impossibilitando de salvá-los para uso na pesquisa. Por ser o primeiro mês de investigação, o ocorrido foi importante para ajustes das estratégias da coleta de dados dos meses posteriores, mesmo que tenha sido excluído da análise.

Após a cópia dos dados arquivados, foi utilizada uma grade descritiva com as informações que melhor estavam relacionadas aos objetivos do estudo.

Além da participação ativa da pesquisadora nas publicações de troca de experiências do grupo virtual analisado, realizou-se entrevistas semiestruturadas com a administradora e as moderadoras, além das narradoras visuais e outras participantes mais ativas.

Conforme Briggs (1984) propõe, uma pesquisa de campo deve envolver observação e envolvimento do pesquisador com os participantes durante um período, indo além das entrevistas. O autor sugere que antes de realizar entrevistas formais, é fundamental que se aprenda o repertório metacomunicativo nativo da comunidade em que o pesquisador se inseriu. Por isso, optou-se por vivenciar o cotidiano da comunidade *online* de meseiras durante um período e posteriormente entrevistar as integrantes mais ativas.

Com a tentativa em se tornar uma "meseira" para imergir no universo da comunidade investigada, a pesquisadora buscou aprender e adotar os padrões culturais básicos do universo de meseiras também por meio do acompanhamento de perfis no Instagram relacionados à mesa posta e etiqueta à mesa, participou de alguns *workshops*, *lives* e cursos relacionados. Essa imersão contribuiu para se preparar para a observação participante na comunidade específica e posteriormente para as entrevistas.

As participantes mapeadas foram convidadas para as entrevistas por meio de mensagem enviada pela pesquisadora para o bate-papo do perfil pessoal do próprio site da rede social. As entrevistas ocorreram online com o uso do recurso *Google Meet* e todas foram gravadas.

Previamente à realização das entrevistas, foi aplicada uma entrevista-piloto com uma meseira conhecida pela pesquisadora e que não integrava a comunidade online investigada. Essa entrevista-piloto foi fundamental para confirmação e qualificação das perguntas previstas no roteiro, estimativa da duração das entrevistas e teste da plataforma de videoconferência. Além disso, identificou-se a necessidade de prover orientações detalhadas para as participantes sobre o acesso e adequado funcionamento da plataforma em que as entrevistas ocorreriam. Por questões éticas, a entrevista-piloto foi excluída logo após a sua realização.

Após meses de imersão investigativa na comunidade, foram agendadas e marcadas as entrevistas com as integrantes mais ativas. Esse mapeamento foi feito pelas funções que o próprio *Facebook* elencava na comunidade: administradora, moderadoras e narradoras visuais. Entretanto, devido à rejeição ou dificuldade de contato com algumas das participantes mapeadas, buscou-se indicações com a administradora de outras membros em potencial que foram mais participativas em algum momento do grupo desde sua existência. A pesquisa contou com um total de dez entrevistas, sendo uma administradora, uma moderadora e oito participantes

ativas. As entrevistas ocorreram entre dezembro de 2020 e janeiro de 2021 e tiveram duração de 1h30 a 2h30. A quantidade de entrevistadas foi definida após a percepção do alcance do grau de saturação de acordo com Fontanella, Ricas e Turato (2008).

### *Instrumentos*

Para a coleta dos dados, foram utilizados instrumentos para viabilizar a coleta. O registro netnográfico dos dados arquivados coletados no ambiente virtual estudado foi feito em um quadro descritivo no formato de planilha no software do *Excel* para possibilitar a descrição de textos, vídeos e imagens publicadas. Foi registrada a frequência das publicações, a caracterização das postagens (mesa posta autoral, vendas, indicações etc), frequência de fotos de mesas postas com ou sem comida, tipos de refeições compartilhadas (café da manhã/chá da tarde, almoço/jantar), se trata de refeições de rotina ou de datas especiais, temas das mesas (dia das crianças, natal, *halloween* etc), detalhamento dos utensílios e preparações culinárias presentes nas mesas e identificação de aspectos de saúde.

No que diz respeito aos dados extraídos, além da interação da pesquisadora no grupo virtual, as entrevistas que foram realizadas por meio de videoconferência tiveram como base roteiros de perguntas semiestruturadas (**APÊNDICES D, E e F**) que visavam identificar a motivação pessoal em participar ativamente no grupo, investigar formas de comensalidade que são utilizadas por meio de tecnologias de comunicação, compreender sobre o interesse pela mesa posta e comensalidade tradicional, relacionar tal prática com a saúde e ainda observar o fenômeno no contexto da pandemia de covid-19. As questões estavam relacionadas com os tipos de pessoas que se tem preferência em compartilhar as refeições digitalmente, os meios (de comunicação) mais frequentemente utilizados para esse compartilhamento, tipos de refeições e preparações que se gosta de compartilhar virtualmente, elementos que prefere fotografar para a partilha (apenas a comida/ comida e pessoas / selfies / etc), preferência em compartilhar a rotina das refeições e/ou momentos festivos, assim como o compartilhamento de refeições feitas em casa e fora de casa. Por fim, o roteiro continha perguntas sobre as contribuições das meseiras e da mesa posta para a promoção da saúde e como a pandemia afetou a prática e a interação do grupo.

Foram três tipos de entrevistas individuais para contemplar a diversidade de categorias de membros na comunidade online: 1- Entrevista com administradora do

grupo; 2- Entrevista com moderadoras; 3- Entrevista com narradoras visuais/membros mais ativas.

### *Procedimentos de Análise*

A análise dos dados netnográficos foi realizada por meio da técnica de análise de conteúdo qualitativa (MAYRING, 2014) em sua modalidade temática. Considerou-se o seguinte conceito de AC:

Análise de conteúdo é uma técnica de pesquisa científica baseada em procedimentos sistemáticos, intersubjetivamente validados e públicos para criar inferências válidas sobre determinados conteúdos verbais, visuais ou escritos, buscando descrever, quantificar ou interpretar certo fenômeno em termos de seus significados, intenções, consequências ou contextos. (SAMPAIO; LYCARIÃO, 2021, p.17).

Para a análise de todos os registros netnográficos seguiu-se as cinco operações analíticas propostas por Kozinets (2020) alinhadas às recomendações de Miles; Huberman; Saldaña (2014):

- 1) Agrupamento: como na netnografia os dados coletados podem vir em diferentes tipos e formatos como vídeos, textos, imagens, esta etapa serve para preparar os dados para a etapa de codificação. Para isso, deve-se filtrar quais dados serão incluídos, formatar os documentos de modo a serem convertidos para um mesmo formato e, assim, organizá-los em pastas que facilitem encontrar os dados e codificá-los.

Nesta pesquisa foram coletados diferentes formatos de dados (foto, vídeo e texto) e optou-se por padronizá-los para o formato de texto. As entrevistas gravadas foram transcritas e as imagens foram descritas em uma planilha do Excel. Os tipos de dados arquivados foram organizados por mês relacionado e uma pasta específica foi criada para os documentos das transcrições das entrevistas. Devido à quantidade expressiva de dados coletados, optou-se para a tese filtrar apenas os dados relacionados às práticas de comensalidade mediadas pelas tecnologias e aos assuntos de saúde, que correspondem aos objetivos já expostos em seções anteriores.

- 2) Codificação: trata-se da etapa de condensação de dados a partir de criação de códigos que atribuem significados e permitem identificar padrões de repetição no corpus. Das diversas formas de codificação, definiu-se realizá-la de forma dedutiva, conforme figura 4. Os códigos foram criados antes da coleta de

dados com base nos conceitos, teorias e evidências pré-existentes e alinhados às perguntas de pesquisa. A análise de dados ocorreu separadamente por duas pesquisadoras independentes seguida da participação de uma terceira pesquisadora para os casos de divergência, sendo todas as três, previamente treinadas para a devida análise. Um livro de códigos foi elaborado (**APÊNDICE G**) e um encontro de pré-teste foi realizado com a equipe para calibragem das análises.

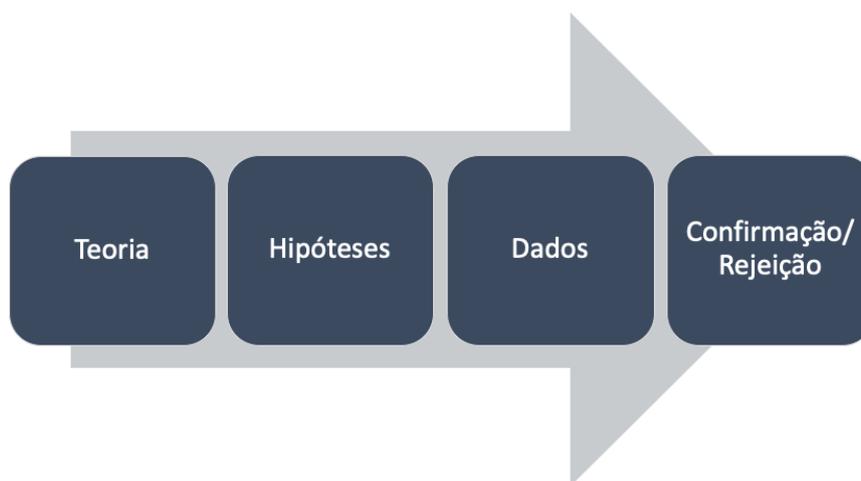


Figura 4. Abordagem de análise dedutiva (Kozinets, 2020).

A figura 4 representa o processo de análise adotado no estudo. Assim, foram considerados como teorias:

- 1) Comensalidade tradicional: conceito, componentes e dimensões (MOREIRA, 2010; GRIGNON, 2001; JONSSON; MICHAUD; NEUMAN, 2021).
- 2) As formas digitais de comensalidade segundo Pereira-Castro *et al* (2022).
- 3) Conceito de alimentação adequada e saudável segundo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).
- 4) A estética da mesa (MARCHESI; VERCELLONI, 2010; ROMAGNOLI, 1998).

E como hipóteses:

- A comensalidade virtual é praticada como forma de valorizar a comensalidade tradicional;
- A comunidade *online* é vista como um espaço de busca de reconhecimento e

- valorização da própria mesa posta de cada uma das integrantes;
- A comunidade repudia o uso de dispositivos eletrônicos durante as refeições presenciais;
  - A mesa posta pode ser uma estratégia para promover alimentação saudável.
- 3) Combinação: aqui se busca combinar códigos que tenham similaridades entre si e nomear novos códigos a partir dessa operação.
- 4) Contagem: segundo Kozinets (2020a), os conteúdos que foram codificados também podem ser quantificados por meio da análise de conteúdo. Sabe-se que existem várias abordagens de análise de conteúdo, sejam aquelas que se limitam a análises qualitativas, sejam as outras que aplicam análises quantitativas. Neste estudo, alguns dados arquivados foram quantificados e são apresentados por meio da frequência de sua ocorrência. Entretanto, não foram utilizadas análises estatísticas fatoriais, sendo o enfoque dado para análise qualitativa.
- 5) Apresentação dos dados: nesta última operação é evidenciado a organização da análise dos dados de modo a apresentar graficamente as principais informações. Nesta pesquisa, a apresentação dos dados foi organizada em tópicos relacionados às principais categorias de análise de forma narrativa com citações de algumas falas e fotos como exemplo.

### *Considerações éticas*

De acordo com a Resolução 510, de 07 de abril de 2016, a pesquisa em Ciências Sociais e Humanas aplicadas à Saúde quando desenvolvida com humanos deve ser submetida para apreciação ao Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) para aprovação. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CEP/FS/UnB) e foi aprovado em 25 de junho de 2020 pelo número de parecer 4.111.867 (**ANEXO A**).

Antes da submissão ao CEP, foi realizado contato com a administradora do grupo para autorização da realização da pesquisa e obtido seu aceite com assinatura no documento "Termo de concordância de líder de grupo para realização de pesquisa etnográfica" (**APÊNDICE H**).

Após aprovação do CEP, a pesquisadora retomou o contato à administradora para dar início à observação participante. Em seguida, foi compartilhada uma mensagem de apresentação da pesquisadora e da pesquisa para a comunidade online (**APÊNDICE C**) que marcou o começo do engajamento imersivo com as meseiras. Finalizado quatro meses de convívio, a pesquisadora realizou as entrevistas individuais a partir de consentimento *online* das participantes (**APÊNDICE I**).

Considerando o público, o contexto de pandemia e a proposta metodológica da pesquisa, o registro do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) foi realizado via digital. Foi enviado o texto do TCLE antes do início da entrevista. No dia da entrevista, a pesquisadora compartilhou sua tela com cada entrevistada de modo a projetar o texto referente ao consentimento e lê-lo em voz alta. Após a leitura, foi aberto espaço para dúvidas e esclarecimentos e a participante deveria sinalizar que concordava com os termos de participação e se autorizava o uso de suas fotos compartilhadas na comunidade, de forma anônima, para a pesquisa. Todo o processo foi gravado em formato de vídeo, e a gravação enviada à participante correspondente (apenas a parte da gravação da entrevista referente ao TCLE).

Como todo estudo com seres humanos, a presente pesquisa poderia vir a apresentar riscos possíveis às participantes. O contato, mesmo que virtual, foi feito por meio de aplicação de entrevistas e participações da pesquisadora na comunidade online de forma a não afetar a saúde e a integridade das participantes. Entretanto, reconheceu-se a possibilidade de danos de origem psicológica, intelectual ou/e emocional do ser humano, como estes: a estigmatização, discriminação, constrangimento, desconforto, estresse, quebra de sigilo, dano, cansaço ao responder às perguntas, aborrecimento, alterações de comportamento e ainda, quebra de anonimato.

Caso os procedimentos de coleta da presente pesquisa que estavam relacionados ao contato com humanos pudessem gerar algum desses tipos de danos, as convidadas não precisaram realizá-los (tanto a entrevista quanto a interação com a pesquisadora no grupo virtual).

Além disso, medidas preventivas foram adotadas durante a pesquisa a fim de minimizar possíveis riscos. Foram elas: todas as respostas foram confidenciais; o registro das entrevistas e postagens não foi identificado pelo nome para que seja mantido o anonimato; os indivíduos receberam esclarecimento prévio sobre a

pesquisa; a entrevista e observação participante poderiam ser interrompidas a qualquer momento; foi lido o TCLE antes da entrevista, foi garantida a privacidade para responder a entrevista, garantia de sigilo; esclarecimento de que a participação era voluntária; foi garantido que sempre seriam respeitados os valores culturais, sociais, morais, religiosos e éticos, bem como os hábitos e costumes de todas as membros da comunidade virtual; e ainda; foi garantido que a pesquisadora e sua equipe estavam habilitadas ao método de coleta de dados.

Reforçou-se o compromisso de que o diálogo com as participantes só ocorreria se elas se sentissem dispostas. Para preservar a identidade de cada envolvida, os resultados foram apresentados no grau de camuflagem mínima (BRUCKMAN, 2006) em que o nome real da comunidade seria informado, porém com alteração de nomes ou outras formas de identificação. Nisto, citações literais diretas poderiam ser usadas preservando o anonimato das participantes.

A figura 5 sistematiza as etapas metodológicas realizadas no estudo 2:



Figura 5. Representação gráfica das etapas metodológicas da netnografia desenvolvida com a comunidade online de meseiras.

## 6 RESULTADOS E DISCUSSÃO - HUM! A COMIDA!

*O momento mais esperado de uma refeição está quando a comida é servida aos comensais reunidos à mesa. Uma experiência multissensorial se inicia: primeiramente pela observação da apresentação dos pratos servidos. Em seguida, se permite experimentá-los, analisá-los e apreciá-los. Se trata de uma refeição compartilhada, certamente ela será um dos assuntos abordados entre os comensais. O que mais se gostou, o que poderia ter sido melhor, o que fez falta, o que surpreendeu... Na hora do comer, se avalia o resultado que lhe era esperado em relação àquela preparação culinária. Com isso, eis aqui a seção de Resultados e Discussão servida. Aprecie com moderação.*

### 6.1 Artigo 1 - Digital forms of commensality in the 21st Century: A scoping review

Pereira-Castro, M.R.; Pinto, A.G.; Caixeta, T.R.; Monteiro, R.A.; Bermúdez, X.P.D.; Mendonça, A.V.M. *Digital Forms of Commensality in the 21st Century: A Scoping Review. Int. J. Environ. Res. Public Health* 2022, 19, 16734. <https://doi.org/10.3390/ijerph192416734>

Este artigo foi publicado em dezembro de 2022 em revista A1 na Área de Saúde Coletiva (Qualis Capes - Classificações de periódicos referente ao quadriênio 2017-2020) e foi produzido juntamente a discentes orientados nos Programas de Iniciação Científica, as docentes orientadoras do doutorado desta tese, e ainda contou com o apoio de uma pesquisadora parceira. O quadro suplementar do artigo que apresenta a descrição das publicações selecionadas para a revisão de escopo pode ser acessada no **APÊNDICE J**.

#### Digital Forms of Commensality in the 21st Century: A Scoping Review

**Maína Ribeiro Pereira-Castro**<sup>1,2,\*</sup>, **Adriano Gomes Pinto**<sup>2</sup>, **Tamila Raposo Caixeta**<sup>3</sup>, **Renata Alves Monteiro**<sup>4</sup>, **Ximena Pamela Díaz Bermúdez**<sup>1</sup> and **Ana Valéria Machado Mendonça**<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Graduate Program in Collective Health, University of Brasília, Brasília 70910-900, Brazil; ximenapam@gmail.com (X.P.D.B.); valeriamendonca@gmail.com (A.V.M.M.)

<sup>2</sup>Study Group in Communication, Culture, Technology, and Food—COMTELA, School of Education and Health Sciences, University Center of Brasília, Brasília 70790-075, Brazil; adriano.gomes@sempreceub.com

<sup>3</sup>Residency Program in Public Health Policy Management, Fiocruz School of Government, Fiocruz, Brasília 70904-130, Brazil; tamila.raposo@gmail.com

<sup>4</sup>Department of Nutrition, School of Health Sciences, University of Brasília, Brasília 70910-900, Brazil; renatamonteiro@unb.br

\*Correspondence: mainapereira@gmail.com

## Abstract

The social act of eating together has been influenced and mediated by technologies in recent decades. This phenomenon has been investigated in different academic fields, but the topic is still in an incipient dimension, and there is a lack of consensus regarding terminology and definitions. The study aimed to characterize the main scientific findings regarding digital forms of commensality in the 21st century and to identify possible relationships between these practices and public health. A scoping review was conducted to identify papers published in different languages between 2001 and 2021. A total of 104 publications that combined commensality and technology in all contexts were included. Most studies were qualitative; from the Design and Technology field; used social media and video platforms or prototypes/augmented reality gadgets; and used different terms to refer to digital forms of commensality, allowing the analysis of the construction of field definitions over time. The intersections with health were observed from impacts on family/community engagement, culinary skills development, and mental health and eating habits. These practices also structured specific social interactions, such as virtual food communities and commensality, during the covid-19 pandemic. This paper indicates the consistent growth of these practices and recommends the development of future research for theoretically and longitudinally deeper evaluations of the impacts of these new ways of eating together, especially regarding their effects on human health.

**Keywords:** eating together; food studies; digital commensality; food practices; technology; social dining

## 1. Introduction

The act of eating is a human daily practice that is not limited to satisfying vital physiological needs, but also implies a dimension that is socially constructed, shared, and crossed by social markers [1,2,3]. Sharing meals is part of humanity's civilizing

process and represents food cultures and social settings around the world [4]. This phenomenon is known as commensality, a term that is defined as the act of eating together and has its etymological origin in the Latin word “Mensa”, which means to live together at the table. Therefore, commensality is considered as the act of sharing a meal with others [5,6].

In the literature, studies on commensality are historically concentrated mainly in the field of Human and Social Sciences [6] and propose theorization of this concept and analyze its different manifestations between cultures throughout human evolution. The scientific investigations carried out in this field aimed, among other things, to describe and analyze the ways of eating together in everyday and festive situations [7], such as in the family context and in other social relationships; in common spaces, such as at the table, and also outside of common spaces, such as, e.g., eating while sitting on the couch or in bed [8]; and to understand the hierarchy established between the human relationships expressed through this practice (power relations), the hospitality involved, the codes of rules in the regulation of behavior at the table, and the health impacts of eating together with a certain frequency [4,5,6].

In the contemporary era, new debates arise around this phenomenon, especially those considering that lifestyles are constantly changing, bringing new ways of eating, such as a greater frequency of eating outside of the home, the individualization of this practice, and even the questioning of a possible decline in commensality in its traditional format [5]. Facing a society whose virtualization affects even the modalities of being together [9], other forms of commensality begin to be perceived and are greatly influenced by the presence of technology in the daily meals of 21st century societies. Food is now shared in the digital space, and there is an increase in the use of electronic devices to share meals remotely [10]. Examples include the exaltation of the aesthetic values of food, also known as the practice of food porn; the creation of virtual communities whose central theme is food; and online meal broadcasts, such as mukbangs, which gained popularity due to its videos of people eating excessive amounts of food [11,12,13].

In this context, there are reflections [14] about the role that computerized technologies play in society, as well as the understanding of the way societies use these technologies to create cybercultures. Following this type of analysis, contemporary commensalities characterized by technological mediation are

interesting for creating narratives and discourses that refer to values, worldviews, and new constructions about the meaning of food and how people or social groups fabricate new relationships mediated by technological devices around a specific context in which such commensalities are configured.

Likewise, for the traditional forms of commensality, these types of digital practices have been described according to their potential to have positive or negative impacts on the social, cultural, and psychological dimensions of human life [12]. They can create solutions for family and community members that are physically distant [15]; they can create a sense of company and reduce feelings of loneliness among people who have individualized routines [16,17,18,19]; and they can also stimulate the excessive consumption of food or interfere with food choices [20].

Therefore, this research had as its main question: What are the main characteristics of the studies on forms of commensality in the 21st century that are related to technologies? It is true that commensality as a research topic is expanding in all of its dimensions, such as in how it is presented and discussed by Jönsson et al. [21], who reveals the diversity of areas of knowledge interested in the theme and proposes concepts related to eating together. Additionally, considering that technological evolution is in constant movement and that it consequently influences the ways of eating reveals the importance of characterizing studies that present this thematic approach and its theoretical contribution to the field of food studies. On the other hand, this theme still has an incipient scientific study that presents concepts that still require better characterization and understanding. For these reasons, a scoping review was conducted in order to characterize the main findings in the scientific literature regarding digital forms of commensality in the 21st century as well as to identify emergent topics related to these practices with public health.

This scoping review was guided by the strategy of defining the Participants, Concept, and Context—PCC [22]. As for the participants, studies on commensality for all populations were included, with no restrictions. Regarding the concept, publications that focused on the act of eating together associated with technology were considered. Sharing the act of eating was considered both for face-to-face forms in which technology is used at some point during the meal (when alone or with others) and for virtual ways of sharing food (synchronously or asynchronously). The contexts were

scientific studies that addressed the topic in the 21st century in all possible circumstances.

In this study, commensality was considered as the moment when interaction between people occurs through the sharing of food and/or the act of eating together, enabling the exchange of ideas, opinions, stories and, therefore, fostering social relationships [6]. With regard to technologies, communication and information technologies were considered, in the context of cyberculture, whose ubiquity element allows the intermittent circulation of information made by everyone and for everyone through the use of different electronic artifacts [14].

## **2. Materials and Methods**

### **2.1. The Scoping Review Approach**

In order to characterize commensality in the contemporary context, we identified relevant existing studies to propose ways to deepen the scientific investigation of this phenomenon. Scoping reviews identify the nature and extent of the available scientific literature, identifying possible gaps in research, and analyzing the need for a systematic review [23]. It is also important to differentiate a scoping review from other classic literature reviews because it does not include an analytical interpretation of the texts. Scoping reviews map investigations are still being developed and try to identify concepts and terms that are being used by different authors and studies [24]. Therefore, when considering new forms of commensality, sometimes called “digital commensality,” “virtual commensality,” or “remote commensality,” this study aimed to better clarify definitions of this form (or forms) of commensality, presenting complex concepts that are currently constructed.

This scoping review was conducted based on the methodological steps proposed by the Arksey and O’Malley model [25], improved by Levac et al. [23]: (1) identification of the research question; (2) identification of relevant studies; (3) selection of studies; (4) data tabulation; and (5) collection, summary, and description of results. The sixth step (optional), which refers to consulting specialists on the subject, was not used in this study.

In order to develop this research, a protocol was developed a priori based on recommendations from the Joanna Briggs Institute [26]. Additionally, the PRISMA

Checklist for Scoping Reviews (**Supplementary Table S1**) was applied to adequately contemplate all of the fundamental items required to report a scoping review [27]. The protocol was not registered online, but it is available on request.

## 2.2. Study Identification and Eligibility Criteria

Only studies published between January 2001 and December 2021 were included. Studies that were still being conducted were also included, with the objective of mapping the full academic scope of the technologically mediated forms of commensality. Studies could be quantitative, qualitative, mixed, or even opinion articles. Therefore, in addition to selecting scientific articles, the study selected dissertations and theses, conference proceedings, reviews, essays, and gray literature. The electronic databases PubMed, EBSCOHost, SCOPUS, Web of Science, PROQUEST, and Google Scholar were used to search for and identify studies, including publications written in Portuguese, English, Spanish, French, and Italian. The decision to use these languages was motivated by the understanding that (traditional) commensality is a concept that is historically and sociologically investigated in French and Italian studies and due to the interest in identifying possible studies (in Portuguese and Spanish) from Latin America since the researchers are Brazilian. The final database search was performed on 28 June 2022. We excluded studies that we were not able to access and that did not match the search theme or the scope of the study.

The keywords used to search for the studies are described in the following syntax: “((“commensality”) AND (“technology” OR “digital communication” OR “internet” OR “mobile” OR “communication technologies”)) OR (“Digital commensality” OR “Virtual commensality” OR “Remote commensality” OR mukbang), and the search terms were also translated into the other languages.

## 2.3. Study Selection, Data Extraction and Analysis

Two independent reviewers (MPC and AP) read the titles, abstracts, and full texts, in order to engage in further discussions regarding whether to include studies. In cases of divergence in study selection and data extraction, a third reviewer was called (TC).

The data were extracted from the selected studies by filling out an instrument in Google Sheets developed by the researchers (MPC, AM, and XB). MPC and AP recorded specific information on each study, such as the authors, year of publication, country of origin, type of study, objectives, commensality terms used, forms of eating together represented, type of technology used in the practice of commensality, and health-related aspects.

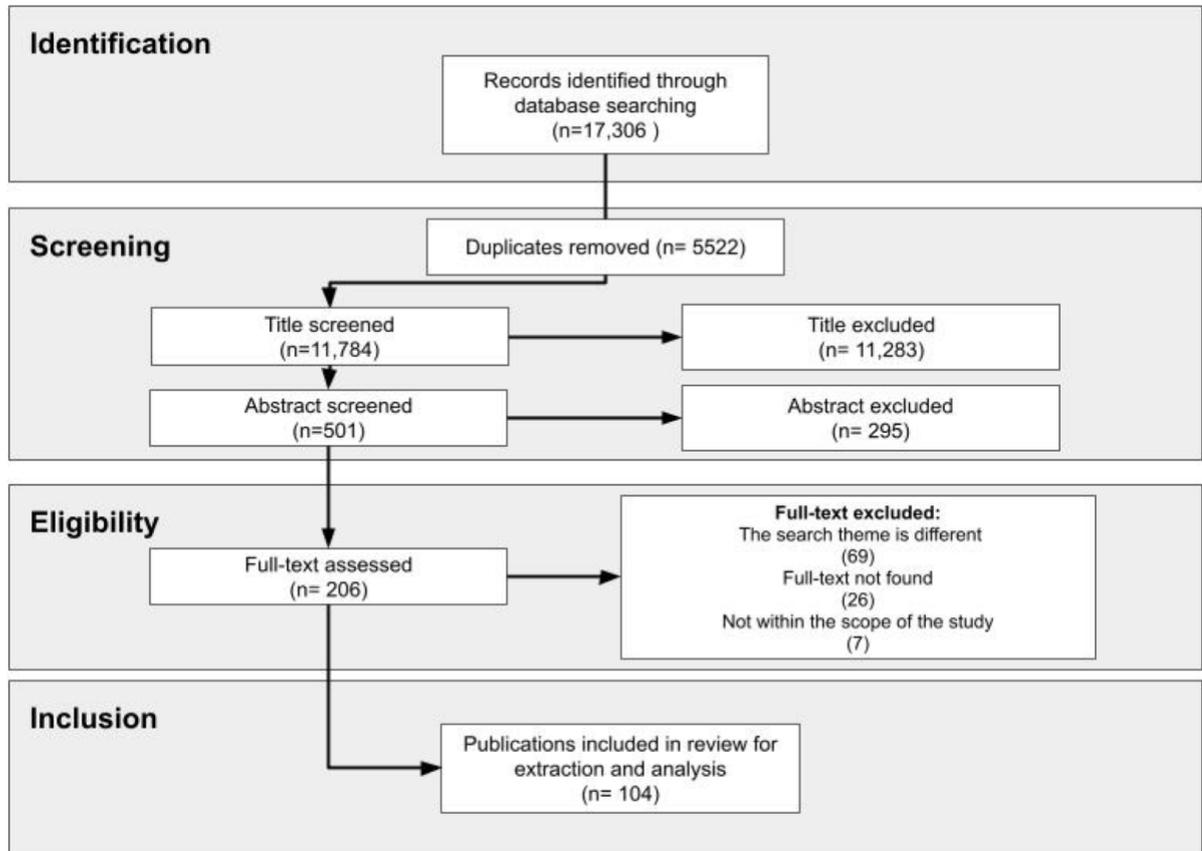
The description of the results related to the research objective, and the question is presented below. Both descriptive and thematic analyses were performed to present the results found. In this sense, we pointed out the frequency of the types of publications and studies; the target audience; language; country of origin; year of publication; disciplinary areas; and types of technologies studied. To conceptualize the digital forms of commensality, we listed all of the terms used in the publications to characterize it, and afterwards, we categorized it in the groups presented in a table. We also made a timeline of the occurrences of these terms to show the semantic impact on the thematic construction of contemporary forms of commensality.

Additionally, a narrative synthesis was performed to describe the qualitative analysis. It was possible to identify, through inductive analysis, different categories to represent the health topics mentioned in the context of the practice of digital forms of commensality as well as to characterize the ways of eating together represented in the studies.

### **3. Results**

#### **3.1. Search Results and Study Characteristics**

A total of 17,306 publications were found in the databases. After removing 5522 duplicates, 11,784 titles were screened, 501 abstracts were screened, and 206 documents were fully evaluated. Of these, 104 publications were included in the review for result extraction and analysis based on the eligibility criteria. The flowchart below systematizes the search strategy and the study selection process (**Figure 1**). **Supplementary Table S2** presents a table with the 104 publications analyzed, including the main information collected and systematized for the study.

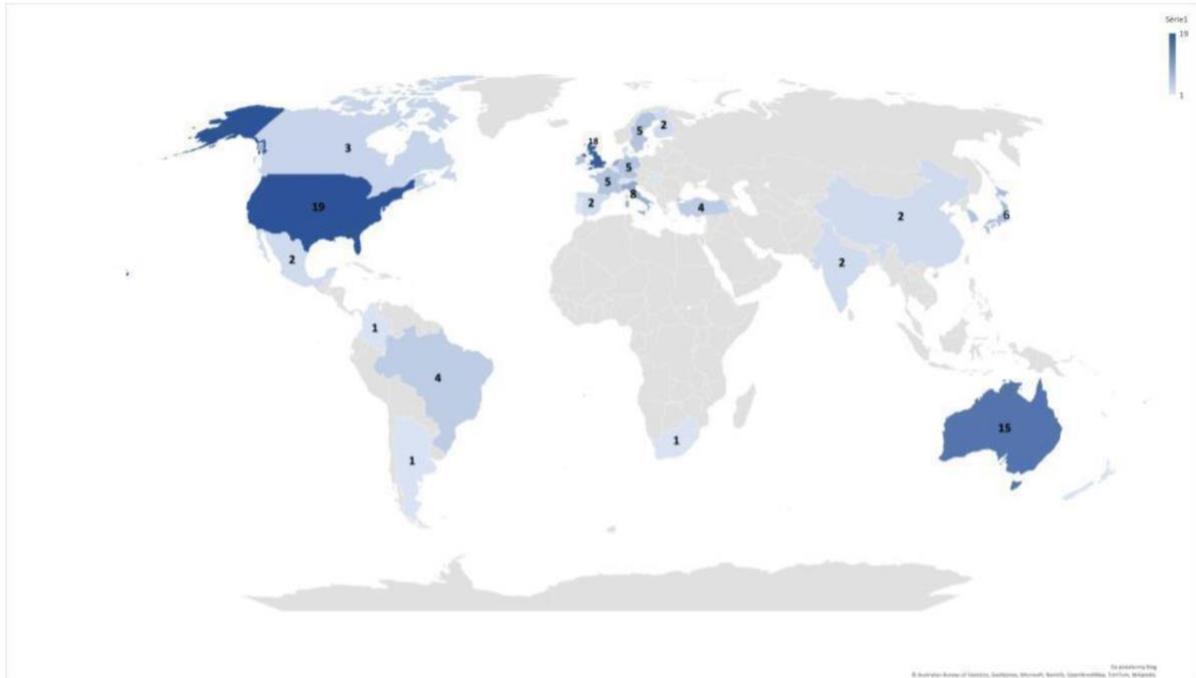


**Figure 1.** Study selection flow diagram.

This review included studies published in scientific journals ( $n = 64$ , 61.5%), annals of events ( $n = 24$ , 23.1%), master's theses ( $n = 10$ , 9.6%), doctoral dissertations ( $n = 5$ , 4.8%), and books ( $n = 1$ , 1.0%). Of the 104 publications that met the inclusion criteria, 53 were qualitative studies (51.0%), 20 were quantitative studies (19.2%), 14 had mixed research methods (13.5%), and 17 were reviews, opinion texts, critical essays, and experience reports (16.3%). Different data collection and analysis methods and techniques were used, such as digital ethnography, survey, interviews, focus groups, participant observation, topic analysis, semiotics, experiments, and prototype co-creation. As for the populations analyzed, we included studies that analyzed the behaviors of young people ( $n = 12$ , 11.5%), families ( $n = 10$ , 9.6%), content producers ( $n = 3$ , 2.9%), older people ( $n = 2$ , 1.9%), immigrants ( $n = 2$ , 1.9%), and the market ( $n = 2$ , 1.9%).

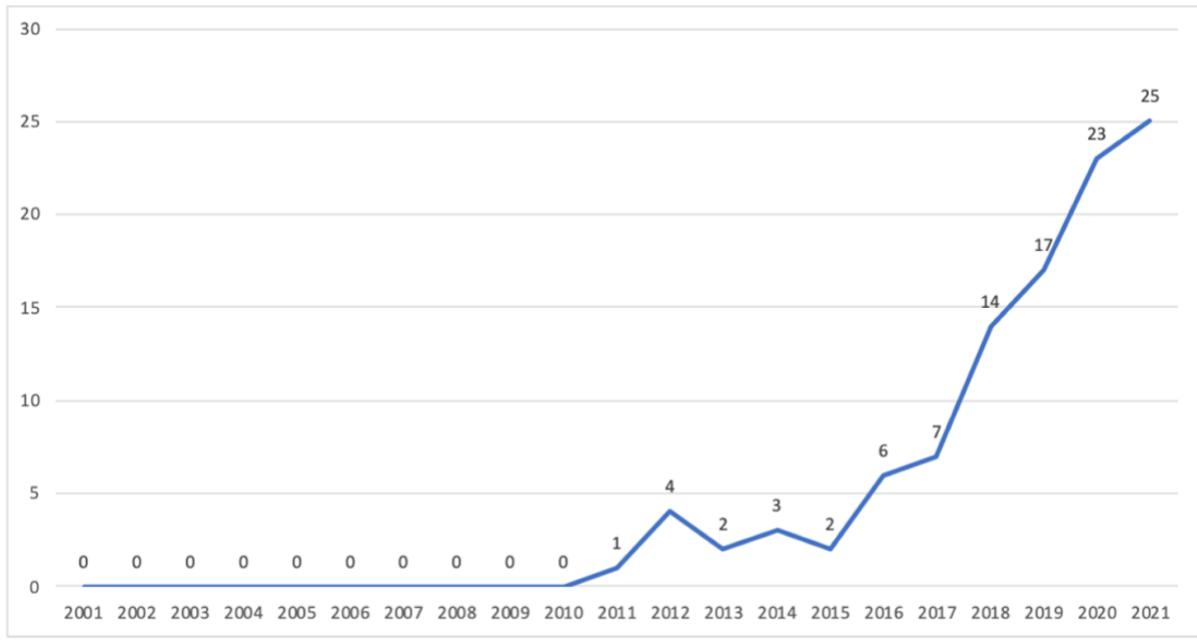
The selected studies were written in English (88.5%,  $n = 92$ ), Spanish (3.8%,  $n = 4$ ), Italian (2.9%,  $n = 3$ ), Portuguese (2.9%,  $n = 3$ ), and French (1.9%,  $n = 2$ ). Publications were from institutions located on 5 continents in 29 countries. The USA ( $n = 19$ , 14.3%), the UK ( $n = 18$ , 13.5%), and Australia ( $n = 15$ , 11.3%) are the three

countries with the largest number of studies on the subject. **Figure 2** presents the distribution of publications identified in each country.

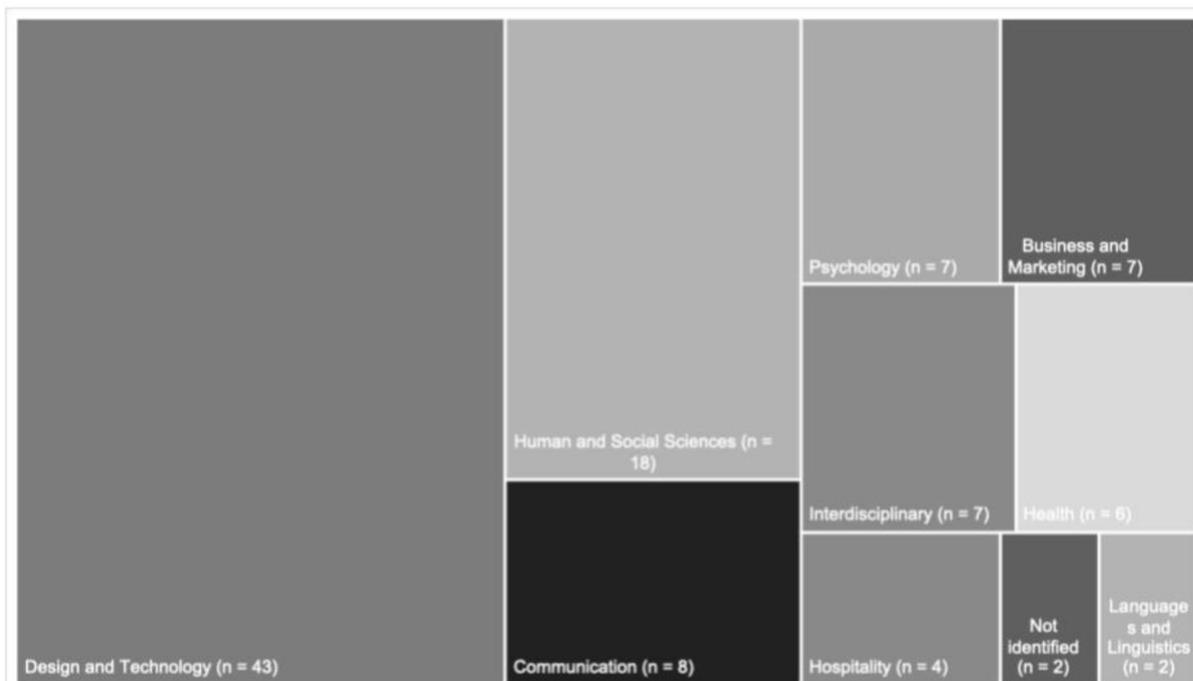


**Figure 2.** Publications on the topic around the world.

Although we analyzed articles on the subject published since the beginning of the 21st century, only studies from the last 10 years were found (**Figure 3**). **Figure 4** presents the areas of knowledge investigating digital forms of commensality. The areas were identified based on the department at the institutions to which the author was linked. Most studies were in the fields of Design and Technology, Human and Social Sciences, and Communication. Studies whose authors were linked to different areas were classified as interdisciplinary. However, in most cases, the authors of the same publication were from the same area, even from different institutions.



**Figure 3.** Number of studies published by year (n = 104).



**Figure 4.** Distribution of the analyzed publications by area of knowledge.

### 3.2. Understanding Commensality

The main terms used to refer to the form of commensality related to the use of technology were mapped in each of the selected studies; the results were grouped into categories. However, the absence of a specific concept to characterize the context of technology-mediated commensality was observed in many studies. Thus, terms

related to commensality were often used in general ( $n = 37$ , 35.6%), without differentiation between traditional or technology-mediated practices.

In the analyzed scope, few studies tried to conceptualize these practices. Spence et al. [12] proposed the term Digital Commensality to refer to a set of practices that combined food and the use of digital technologies, such as the mediation of meals by videoconference, the use of interactive digital agents—such as robots—and the practice of eating alone while using the Internet or watching someone else eat—the mukbang. Concurrently, Grevet et al. [16] used the term Remote Commensality to refer to the use of companionship systems to gather geographically distant diners. Medina and Bayre [28], in turn, concluded that the use of social networks to share images can be understood as an active part of the eating experience, given the social and symbolic value contained in the practice; they called this phenomenon Virtual Commensality. Niewiadomski et al. conceptualized the term Computational Commensality as “technology which computationally addresses various social aspects of food and eating” [29] (p. 1).

In 12 studies, terms were identified for the act of eating together remotely (11.5%), which was associated with the virtual sharing of meals by videoconference, with each diner located in a different physical environment. Digital commensality was cited in 14 studies (13.5%). This term considers the practice of eating together in an asynchronous format, whether mediated by text, image, or video posts or instant messages. Mukbangs and cookbangs ( $n = 25$ , 24.0%) are ways of sharing eating and cooking activities in live broadcasts with an audience. Although the selected publications are mostly in the field of Design and Technology, only 10 studies cited terms of commensality centered on interactive devices, such as eating with a robot or computational commensality (9.6%).

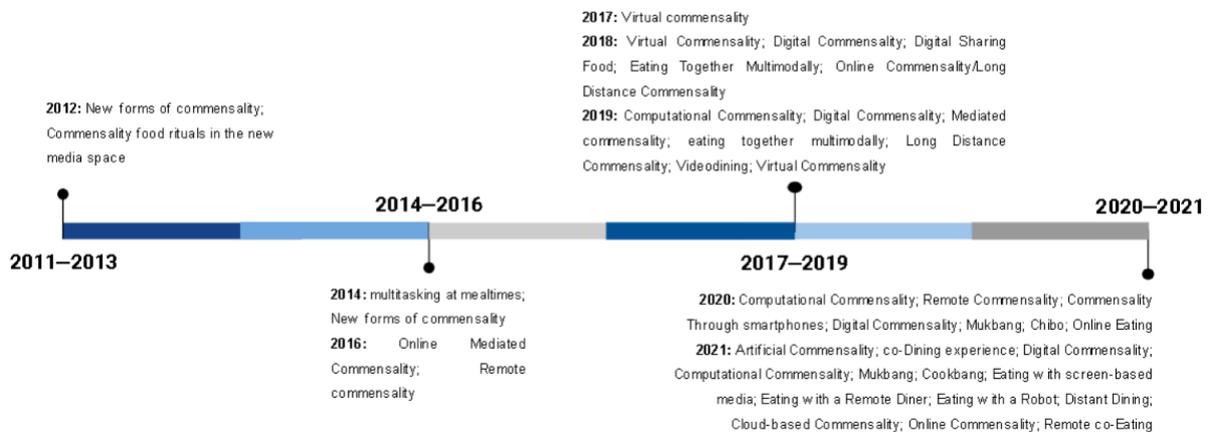
**Table 1** shows the organization of the terms used in the sample publications based on the conceptualization of four forms of technology-mediated commensality. The concepts were coined partially from the appreciation of previous attempts to characterize these commensality practices and from the effort to synthesize ideas and terminological approaches in the sample according to their similarities and differences.

**Table 1.** Terms used in publications to characterize new forms of commensality.

Concepts	Description	Terms Used In The Sample Publications	Corresponding References
Commensality	In this case, the commensality addressed in the selected studies, despite being mediated by technology, is not used with a specific term that differentiates it from traditional commensality.	Commensality Cooperative eating Dinnertime ritual Eating experience Eating together Family mealtimes Food sharing Shared meals Sharing food experience Social eating Social eating experience Cloud-based commensality Digital commensality Distant Dining	[10,17,30–64]
Remote Commensality	The practice of eating together is remote, that is, each diner is located in a different physical environment and, therefore, they meet virtually to share a meal through videoconferencing.	Food rituals in the new media space Online Commensality/Remote co-eating Remote commensality Remote dinner or commensality across distance or long-distance commensality Virtual commensality Artificial commensality Computational commensality Digital and computational forms of commensality	[49,65–75]
Computational Commensality	Commensality is achieved through technological artifacts used by diners or even through interaction with interactive robots.	Digital commensality Eating together multimodally Long distance commensality Multitasking at mealtime Remote commensality Commensality through smartphones Contemporary commensality Digital commensality (also food porn) Computational commensality	[18,29,76–83]
Digital commensality	Commensality occurs asynchronously, mediated by text, image, or video posts and instant messages	Digital food sharing Mediated commensality and online mealtime socialization New forms of commensality Online mediated commensality Remote co-dining experience Virtual commensality Cookbang and mukbang Digital commensality	[16,19,28,68,84–92]
Commensality mediated by live broadcasts	Commensality occurs through a person having a meal (or cooking) alone and broadcasting that act to others through video platforms	Eating broadcast viewing experience Eating together multimodally Mukbang and Chibo (online meal broadcasts) Online eating Virtual commensality	[12,20,54,67,93–113]

At the same time, observing the creation and recurrence of the use of terms related to forms of contemporary commensality over the years, the progressive ways in which authors started to coin terms that cataloged historically unprecedented commensal practices, and also to reproduce them, stands out, sometimes from direct references to previous publications and sometimes signifying them. In **Figure 5**, the occurrences related to the use of contemporary commensality terms during the time frame of the research are organized chronologically. It can be noted that the terms that indicate

traditional forms of commensality were not included in the figure, in view of their small semantic impact on the thematic construction of digital forms of commensality. Additionally, it is noteworthy that, between 2011 and 2013, the terms used to refer to these practices were more general and that, in the following years, the academic discussion had moved towards a scenario of increasing specification and the identification of different social processes and practices between diners and digital technologies.



**Figure 5.** Timeline of the conceptualization of new forms of commensality.

### 3.3. *The Technological Landscape of Commensality*

All of the analyzed texts directly used or theoretically explored at least one form of digital technology, and their presentations and delimitations varied according to the objective of each study. The ones dedicated to the development of technological prototypes that could be used to mediate the practices of commensality often gave more details regarding the conceptual and technical aspects of their technologies, while studies that focused on understanding the behavior of users of popular digital platforms or gadgets associated with commensality tended to have simpler conceptualizations and explanations of these technologies.

Studies on social networks, applications, blogs, and websites contributed to 25.6% ( $n = 32$ ) of the occurrence of technologies in the total sample. In these cases, the electronic devices used to access digital platforms assumed a secondary role or were not mentioned in the publications.

Similarly, studies on the behavior of hosts and audiences in videos and live streams on video platforms, such as YouTube and AfreecaTV, represented 18.4% of the sample ( $n = 23$ ) of use of technology related to food, with a material scope guided mainly by the investigation of mukbang and other forms of content production with virtual or digital commensality.

Additionally, 15.2% of studies ( $n = 19$ ) tried to build or validate disruptive prototypes and to present new ways of mediating social experiences during eating with the use of virtual reality (VR) headsets [30], tactile sensation stimulators [65], and interactive tableware [26]. In a similar proportion, 13.6% of the studies ( $n = 17$ ) used mobile devices, especially smartphones and tablets, which could be explored according to their individual, collective, and interactional uses. Videoconferencing tools were used in 11.2% of the analyzed sample ( $n = 14$ ), with commercial and popular products such as Zoom or with more experimental forms of technology.

Concurrently, television sets were addressed in 4.8% ( $n = 6$ ) of the sample. However, more than half of these publications addressed the use of television sets with mobile technologies. Robots were also used in 4.8% of the sample ( $n = 6$ ), and commercial platforms were used in 4.0% of the sample ( $n = 5$ ), specifically in studies on prototyping or on the investigation of the consumption of robots developed from the virtual environment of gastronomic experience sales. Finally, the use of computers was verified in 2.4% ( $n = 3$ ) of the studies on the domestic lives of families. **Table 2** shows the type of technology cited in each of the publications and the absolute number of occurrences throughout the sample.

**Table 2.** Types of technologies cited in the selected publications.

Type of Technology Cited in the Publication ( $n$ )	Corresponding References
Social networks, applications, blogs, and websites ( $n = 32$ )	[10,13,17,20,32,28,36,39–41,46,52,54,58,62,70,84,86,87,89–92,103,104,108,114–118]
Video and live streaming platforms ( $n = 23$ )	[12,47,48,53–56,82,93–95,96,97,100,102,105–107,109–113]
Tabletop use prototypes (Ex: Augmented Reality) ( $n = 19$ )	[12,16,29–31,35,36,43–45,49,51,52,61,65,77,80,88,119]
Mobile devices ( $n = 17$ )	[33–35,38,42,56,57,59,63,73,76,73,76,79,81,99,120]
Videoconferencing tools ( $n = 14$ )	[15,18,24,27,50,62,65,67–69,81,89,101,121]
Television sets ( $n = 6$ )	[19,33,38,79,102,108]
Robots ( $n = 6$ )	[58,60,77,78,83,122]
Commercial platforms ( $n = 5$ )	[64,75,85,89,98]

Computers  
(*n* = 3)

[19,38,99]

### 3.4. Commensality and Health

Studies that pointed to issues related to public health in the context of the practice of digital forms of commensality were identified. These were categorized as shown in **Table 3**.

**Table 3.** Categories identified in studies on emerging health topics related to digital forms of commensality.

Categories ( <i>n</i> )	Corresponding References
Impact on eating habits ( <i>n</i> = 20)	[12,19,36,41,42,44,51,66,73,74,78,80,82,87,101,102,104,110,112,113]
Impact on mental health ( <i>n</i> = 6)	[41,77,82,88,106,122]
Family and community engagement ( <i>n</i> = 5)	[15,19,32,89,91]
Appreciation of local food culture ( <i>n</i> = 3)	[64,68,116]
Formulation of public health policies ( <i>n</i> = 2)	[72,115]
Culinary skill development ( <i>n</i> = 1)	[48]
(Un)sustainability practices ( <i>n</i> = 1)	[108]

Studies on the use of technologies during family meals to promote interactions and to connect distant family members or as a space for community interactions around food were classified as “family and community engagement.” Studies on the use of digital technologies as a way of acquiring and developing culinary skills were classified as the “development of culinary skills.” Studies associating the use of social networks to practice the local food culture were classified as “appreciation of the local food culture.” Studies on digital media as ways of disseminating sustainable or unsustainable discourses and practices—such as increased food waste motivated by mukbang consumption—were categorized as “(un)sustainability practices.” The category “formulation of public health policies” included studies that characterized the

use of digital technologies as a target for public health and food policies or that addressed the issue of the regulation of such practices with the objective of protecting the population from practices that could harm health and healthy and adequate eating. Finally, categories were created to group studies on the impact of the use of digital technologies in the food context on mental health and on the eating habits of populations and individuals, in which, respectively, the results reported the advantages of the intersections between the digital world and food, such as reducing loneliness and improving eating habits, and the disadvantages, such as encouraging excessive eating and maintaining behaviors associated with eating disorders.

### *3.5. Representations of Eating Together*

Considering the different technologies used in the studies, it was possible to identify, through inductive analysis, six ways of eating in which social relationships were represented in the studies: (1) eating together remotely and solo-eating with technology; (2) family meals with children using an electronic device at the table; (3) virtual communities about food; (4) sharing and gaming; (5) commercial relationships in digital forms of commensality; and (6) eating together in the context of the covid-19 pandemic.

These six representations of eating together demonstrate issues that stand out in the studies selected in this scoping review that may reveal trends in digital forms of commensality practices. Eating together remotely is related to the practice of sharing meals by videoconference between people who are physically distant, while eating alone while using electronic devices during the meal refers to exchanging text messages or browsing social media while eating. Different from the context of being alone, many studies have investigated family meals and their use of electronics influencing face-to-face social relationships during the act of eating. Others sought out the communities that formed and interacted only in the virtual environment to share about food. Food content shared on social media and digital games that propose commensality are also identified representations of eating together. In addition, it was noticed that the practice of digital forms of commensality is often linked to a marketing perspective. Finally, some of the studies that highlighted the context of the covid-19 pandemic were mentioned as enablers of eating together in a digital form.

In that sense, the next results described and organized the representations of eating together identified among the studies.

### 3.5.1. Eating Together Remotely and Solo-Eating with Technology

Of the digital forms of commensality, eating together remotely has been a strategy for families, couples, and friends to meet and share this moment when they are geographically distant. In this context, food is considered central to maintaining connection with each other, knowing about each other's routines, and remembering affective experiences from the past [32]. Depending on the technology used, the sense of physical presence and connectivity can be increased to experience this virtual encounter [66]. Additionally, researchers have indicated that having food ready and served at the same time [76] and eating the same kind of meal encourages more dialogue during the remotely shared meal [67].

In situations where the act of eating is performed alone, especially in public places, it is possible to identify the use of technology as a way to minimize the feeling of loneliness and non-belonging [16,17,18,19]. As an example, a study with freshmen students at a university showed they did not like to eat alone in the dormitory cafeterias, and when they did, many used cell phones to exchange text messages to feel better [18]. Alternatively, the practice of eating alone is sometimes desired by the foodie universe, as reported in [17], which showed that the appreciation and criticism of culinary preparations in restaurants is usually an individual event. This does not imply that foodies will not interact with other people, such as restaurant employees and/or the other diners present there, and they also use technology before, during, and after foodie experiences as a way of practicing commensality with their peers. For people who live alone, such as many older people, prototypes of technological systems are being proposed to enable socialization with others during meals, as demonstrated by Korsgaard et al. [30]. In situations with no interactions with other humans, the company of technology was a distraction as well as a form of entertainment while eating alone [77] that influences the time spent eating, the amount of food ingested, and the food choice itself [77,78].

### 3.5.2. Family Meals with Children Using an Electronic Device at the Table

Family meals, especially with children, were investigated in terms of their face-to-face practices in which at least one member used electronic devices while eating at the table. According to Moser et al. [120], the more people use their cell phones during meals, the more they think it is appropriate for others to do the same. However, their research showed that using cell phones during a meal with children is considered inappropriate. The study by Nelson [33] identified that the use of electronic devices such as cell phones during family meals is negatively related to the feeling of closeness between parents and children. Davis et al. [34] observed family meals at a restaurant to find that, as soon as the family sat at the table, the children started using technology that was interrupted only when the main dishes arrived. In a few cases, the children requested more time with the device. They also noticed that children using earphones interacted less with the family and that competitive use of games and device sharing was associated with discussions at the table between family members. Alternatively, the use of electronic devices was also seen as a strategy to stimulate dialogue during meals [35,36,37,38,39,79], either through games or other conversation strategies.

### 3.5.3. Virtual Communities about Food

In a few cases, social relationships around food have been established in cyberspace communities. Several social network communities gather immigrants from the same country and work as a stimulus for the dissemination and sharing of legitimate original recipes and dishes from that culture [68] as well as the exchange of images (and memes) to refer to sensory experiences from the past that reveal the food identity of the country of origin [28].

However, there are several other communities whose members meet virtually to discuss and share questions and experiences around their common food preferences, practices, and styles (example, vegetarianism, food intolerances and allergies, fad diets, and even eating disorders) [40,84].

Mobilization in favor of food activism is another relationship established on the Internet, such as in the study by Pimiento [116], who problematized urban legends created around food. Cyberspace communities are not just made of pleasant aesthetic dishes. Some people build communities around sharing “monster dishes,” culinary mistakes and failures, or junk foods. This kind of community points to the existence of a counter-foodie movement against food porn and that praise to what human eyes may process as being unpalatable for eating [117].

Additionally, several mukbang studies show the construction of interactional relationships between live broadcasting participants and a mukbang streamer [20,93,94,96]. These interactions occur through speeches, written texts, performances, actions (such as donations), gestures, facial expressions, and sound and visual effects around eating together. Somehow, all of them contribute to sharing food between those in front of the cameras and those who follow them.

#### 3.5.4. Sharing and Gaming

Food-related content is not only shared in structured virtual communities, but also to other people through social networks to relativize physical presence and persist in commensality in other media [10]. Sharing food photos and videos was identified in online publications through publications analyzed in this present study, which consider the “food porn” phenomenon common in the contemporary society for the practice of eating together, such as in the studies by Tooming [13]; Mendini et al. [41]; and Lavis [40]. This social interaction is a way to register, in the virtual environment, food as an essential element in daily life and in human history, sharing affections, memories, and desires that can be expressed in posts as food diaries and recipes and even to immortalize special events.

As for the moment of the meal in which these images are shared, Weber et al. [42] reported that it can occur before, during, and after eating. People often take pictures of the preparation of food to share with friends and family who are not physically present, to post on their Instagram accounts, or to send to other diners.

Playing video games while eating can be a form of digital commensality. Young people who participate in game events practice commensality during breaks and after video gaming, as shown by Cronin and McCarthy [43]. This population also showed interaction between peers on video game websites and forums, where they also share about food. In the literature, solutions for better interaction during the act of eating together through games, such as VR games [44], in which players mutually cooperate during the act of eating, or play talking to one's own food through augmented reality [80], are being proposed. Not only games, but other communication facilitators during meals have been proposed, ranging from light resources to express the emotions felt when eating a dish [45] to applications to choose content such as news, photos, or music that will be displayed on screen and commented on during meals [37,39,80].

### 3.5.5. Commercial Relationships in Digital Forms of Commensality

The opportunity to invest in new businesses inserted in the digital forms of commensality was another aspect represented by eating together—in this case, the relationship between consumers and companies. Shared food sites, called “food Airbnbs,” are a business model in the hospitality industry that facilitates connections between amateur chefs, tourists, and investors to enable diverse gastronomic experiences [10,46]. Another proposal is to invest in the marketing of a particular food product through digital influencers who practice mukbang. The live broadcasting of eating large quantities of food for thousands of spectators is a favorable stage to configure the marketing relationship of eating [97].

Digital forms of commensality were represented in several gastronomic experiences, for example, in studies reporting the practice of cooking together combined with video recordings of these moments [69,70]. However, the organization of social events around food previously prepared through digital platforms [10,83,84,114] has been highlighted. In other cases, events holding online cooking activities and even virtual wine tasting were identified [69]. Eating in artistic performances is also one of the examples found, such as the case of El Somni [49], whose performance consists of a dinner with several technological interactions conducted in various acts and with different dishes. Remote eating also becomes an

attraction [121] when included as a scene in a theatrical play with actors in two different rooms that will interact with one another through the connection of the meal held at a distance.

### 3.5.6. Eating Together in the Context of the covid-19 Pandemic

Given the context of the covid-19 pandemic, which began in 2020, some studies have reported forms of commensality practiced through the use of technologies during the lockdown period. Families that participated in the study by Fourat et al. [70] reported virtual meetings with friends to drink together as well as the sharing of photos of food and recipes prepared during social isolation via instant messaging applications. The reason for deciding to eat online during this period was reported by participants from different countries in the study by Ceccaldi et al. [71] as a way to feel closer to friends that they could not physically meet. As intervention strategies, we can mention the creation of a chat group that encourages conversation between older people by approaching the topic of food during this period [87] as well as the organization of digital meal events aimed at diners from different time zones to get them out of their routines and to stimulate the sharing of isolation experiences and discussions about the pandemic in each country through sharing desserts prepared face-to-face [72].

## 4. Discussion

### 4.1. *About the Main Study Characteristics*

In this scoping review, 104 studies regarding forms of commensality mediated by technologies in the 21st century published between 2011 and 2021 were mapped. The study sought to identify and analyze their main characteristics that corresponded, as well as to conceptualize the themes, the types of technologies used in the studies, the relationships between commensality and health, and finally, the representations of eating together that were portrayed. A high quantity of empirical studies was identified, as were a number of differences between the quantity of studies that used qualitative and quantitative methods, which reveals a window of opportunity for the development of more research that proposes the application of mixed methods and that have longitudinal characteristics to obtain a broader understanding of the phenomenon of

contemporary commensalities. In addition, it was possible to identify diversity in the populations studied, from children to the elderly, university students, families, immigrants, factory workers, and internet content producers, which may indicate the capillarity and versatility of possible contexts for deepening new forms of eating together, which, in turn, presented symbolic, affective, and interactional complexity and sophistication, giving rise to concrete and dynamic relationships between participants.

Publications on the subject are mainly concentrated in specific regions of the globe, so there is a need to expand studies and publications from countries and regions that have been less explored so far, such as Africa and Latin America, in order to show how this phenomenon is configured according to cultural, economic, and social conditions that are different from those already found in the studies mapped in this scoping review. Future comparative studies could allow for cultural differences and similarities between countries around digital forms of commensality. Additionally, the geographic aspects of the research analysis scope made it possible to highlight a reasonable number of publications that investigated rural populations or populations outside large urban centers, especially in China and Japan (e.g., the studies [50,87,98]), which sheds light on a phenomenon of internalization in these digital forms of commensality that is concomitant with the process of democratization of the use of digital technologies already mentioned by Vasilenko and Mescheryakova [123] and gives substance to the argument that they have not only developed in highly urbanized niches of society.

#### *4.2. Technology as Emerging Scholar Field for Contemporary Commensalities Studies*

The research field of Design and Technology, especially in the area of Human–Computer Interaction, stood out in a number of publications on the subject, many of which sought to create and validate various technological prototypes that supported or that were the core of the act of eating. This can be analyzed in the light of McLuhan's [124] proposition that the tools and channels used to mediate human interactions contribute to the delimitation of their meanings and content, so that the process of creating tools directly crosses the construction and consolidation of practices, rites, behaviors, contexts, and instruments of new ways of eating together. The growing

studies in this area of knowledge provide opportunities for the development of new technological products that favor the practice but that are also discussed in an interdisciplinary way by considering their possible effects on society. It should be considered that, in addition to the study being able to characterize different types of technologies used for the practice of commensality, the existing commercial relationship around this phenomenon is also recognized. Considering such context, new products from Big Tech companies, such as the Metaverse from Meta, could offer new research opportunities in the future by stimulating new interactional possibilities and pop culture trends that would characterize the new ways of eating together as a field of study of considerable dynamism and sensitivity to the contemporary pace of life.

#### *4.3. A Social Phenomenon with a Conceptual and Symbolic Heterogeneity*

Regarding the conceptualization of digital forms of commensality, this scoping review reveals that such practices are constantly growing, in line with technological trends in contemporary society. This reveals a dynamic universe that allows people to share their meals in different ways through the use of technology. However, **Table 1** shows that there are differences in how the authors named and conceptualized the forms of commensality in their studies (e.g., the term Digital Commensality was included both in the concept of remote commensality [75] and in the concept of digital commensality [88]). Such situations denote the conceptual and symbolic heterogeneity attributed to contemporary commensality in a configuration that points to the direction of efforts aimed at systematizing such a construct in the field of new forms of commensality. According to the heterogeneous profile of the publications, a series of different terms were found in the repertoire of their respective authors to designate similar or equal practices of commensality associated with the use of technologies. Such phenomena could be explained both by the differences in the technical–scientific language of each of the areas involved as well as by the hypothesis that the digital forms of commensality field still needs to be sharpened in order to create some nomenclature consensus. Nevertheless, the effervescence of the theme in different countries and from different continents and the short period of exploration also seem to operate as important variables that could explain these differences

around terms and concepts. Thus, efforts to organize and systematize the studies of this knowledge are central concerns for its maturation.

#### *4.4. About Health Topics Identified*

Possible relationships between commensal practices and matters of interest to public health were identified in this study, revealing that new studies on the subject should be encouraged so that robust evidence can be used when discussing the process of formulating public policies to promote health. Health and commensality, especially in its traditional form, have been linked in the scientific literature for a long time [125]. On the one hand, it is shown that eating together has a direct relationship with the improvement of health indicators, such as the promotion of healthy eating habits and impacts on mental health [126]. On the other hand, some evidence [127] and food-based dietary guidelines e.g., [128,129] indicate that eating in front of screens should be discouraged because of its negative effects. However, the studies identified in this article indicate and encourage initial discussions of this dichotomy for a theoretical deepening of the associations between health and the other different forms of commensality mediated by technologies.

Based on what has already been studied about health and contemporary commensalities, it is possible to characterize an initial overview of their interactions. The Mukbang, described throughout the sample as the high consumption of ultra-processed foods by its presenters and the regulation of food consumption by its viewers, was sometimes deleterious by increasing the intake of foods high in salt, fat, sugars, and food additives and sometimes had a positive effect by including lonely individuals in communities [94]; in summary, the research showed the potential of a single practice to combine both benefits and harms to health. Nevertheless, considering the differences inherent to the very types of contemporary commensality practices explored in the review, it was observed that publications on mukbang more often indicated health risks, while studies that addressed the use of videoconferencing tools to connect distant diners mostly pointed to the potential of the practice to socially enrich the lives of its participants and to encourage them, with few mentions of negative aspects, such as increased homesickness and feelings of missing family or feelings of guilt for having moved to a location far from their loved ones [86].

Considering that researchers [130] have suggested that digital food environments can influence health, both positively and negatively, implications for policies can be made so that the practice of technology-mediated commensalities become strategies for the application of interventions in the digital environment that focus on health promotion. Some studies in this review have already proposed this, such as the development of games that facilitate eating together (e.g., Arnold; Khot; Mueller [44]), virtual communities for food literacy (e.g., Pimiento [116]), and holding meetings for remote meals with discussions around the topic of food (e.g., Zegarra [72]). However, there is still a lack of evaluative measures that prove the impacts of such recommendation at the political and scientific levels.

#### *4.5. Eating Together in a Digital World*

Regarding the last section of the results, it was possible to characterize different representations of eating together in an attempt to present an overview of how contemporary commensality practices have been described and analyzed in the academic environment. The various representations of social relations around the act of eating have sometimes evidenced the contemporary lifestyle characterized by individualization [5] and the spectacularization of the subject [131], either through eating alone accompanied by technology or through sharing photos and videos of food and other manifestations associated with a 24/7 culture [132] in which the interaction of eating becomes uninterrupted: it occurs before, during, and after its actual performance.

From this perspective, Han [133] argues that solitude and the digitalization process is in the core of current society constitution and, if we transport his conclusions as a key to explore commensality, it is possible to inquiry important questions about the decline of a traditional commensality presented in past centuries. For him [133], we are in a digital swarm, in which people are connected through digital media, without meaning that they are together, but, ultimately, they are singular. Thus, would the digital forms of commensality just be a mirror of this contemporary social configuration? Among these forms, are there any that really oppose this idea? It is true that eating alone and not together should be an issue to be considered as a field of research.

Finally, it should be considered that the context of the covid-19 pandemic was identified in the results as one of the representations of social relations around eating. The health and social context experienced around the world during the pandemic is an evident catalyst for the historical process of digitization of ways of life and, consequently, of ways of eating together and sharing food [73]. Thus, it is expected that, in the near future, more findings will emerge regarding the impact of the covid-19 pandemic and the concomitant period of social isolation on health, eating habits, and the process of virtualization of behaviors and eating habits of individuals and populations.

#### *4.6. Strengths and Limitations*

This is the first scoping review that systematizes studies on the different forms of technology-mediated commensalities and is therefore the first study that expands the possibilities of research in this field. The identification of studies was carried out across many databases and in different languages, which may have contributed to the identification of studies from different contexts and origins. The fact that the term commensality is not yet a descriptor indexed in databases was not an impediment to the identification of the main studies related to the research problem. Furthermore, this review made it possible to identify the variety of terms used in this expanding field to conceptualize the various forms of commensality that are currently practiced.

On the other hand, this scoping review has limitations. It was not possible to characterize all of the studies in relation to their applied methodological techniques given that studies published in different media, including the gray literature, were included and did not provide accurate details of their methods and/or were still under development. Regarding the protocol for carrying out this scoping review, it was not possible to register it a priori in order to make it public. Despite the possibility of consulting specialists to include more studies in the field as well as to add new references from the selected studies themselves, this stage of collection was not carried out for this research. However, it is believed that it was possible to present a very representative overview of the existing studies on the subject in question.

## **5. Conclusions**

This scoping review characterized the main findings of the scientific literature related to digital forms of commensality in the 21st century and identified emergent topics about these practices and public health. The work presented here highlights the multi- and interdisciplinary potential that commensality has as a research topic and how its forms have been conceptualized in an increasingly specific perspective, therefore presenting different terms to characterize its practices. The variety of types of technologies mapped in the results demonstrate how much this is being inserted into the act of shared eating in an even more digital world. Thus, one must consider that such forms of commensality relate to health through themes such as family and community engagement, culinary skills development, the appreciation of local food culture, sustainability practices, and public health policymaking and their impacts on mental health and eating habits. Furthermore, the social relations around eating together as mediated by technologies could be characterized by the act of eating together remotely and eating alone with technology; family meals during which electronic devices are used at the table; virtual food communities in which both food and gaming are shared, and the commercial relationship established in these ways; and even eating together in the context of the covid-19 pandemic. In conclusion, this review presents the existing literature on the subject in a systematized manner and highlights the need for future studies that deepen reflections on the role of socialization provided by digital forms of commensality and that contribute to our understanding of the impact of these practices on human health.

### **Supplementary Materials**

The following supporting information can be downloaded at: <https://www.mdpi.com/article/10.3390/ijerph192416734/s1>. Table S1: Preferred Reporting Items for Systematic reviews and Meta-Analyses extension for Scoping Reviews (PRISMA-ScR) Checklist; Table S2: Description board of studies characteristics.

### **Author Contributions**

Conceptualization, M.R.P.-C., A.V.M.M. and X.P.D.B.; methodology, M.R.P.-C., A.V.M.M., R.A.M., T.R.C. and X.P.D.B.; validation, M.R.P.-C. and T.R.C.; formal analysis, M.R.P.-C. and A.G.P.; investigation, M.R.P.-C., A.G.P. and T.R.C.; data curation, M.R.P.-C., A.G.P. and T.R.C.; writing—original draft preparation, M.R.P.-C., A.G.P., R.A.M. and T.R.C.; writing—review and editing, A.V.M.M., X.P.D.B., R.A.M. and M.R.P.-C.; visualization, M.R.P.-C., A.G.P. and T.R.C.; supervision, A.V.M.M.

and X.P.D.B.; project administration, M.R.P.-C.; funding acquisition, M.R.P.-C., A.V.M.M. and X.P.D.B. All authors have read and agreed to the published version of the manuscript.

### **Funding**

MPC received funding from the Graduate Support Program—University of Brasilia and through Edital DPG/UnB N 001/2022 and Edital PPGSC—nº 03/2022 for English language translation and editing of the manuscript. AVMM received funding from the Deanship of Research and Innovation—University of Brasilia and through Edital DPI/DPG N 001/2022 for APC. The funders had and will not have a role in the study design, data collection and analysis, the decision to publish, or in preparation of the manuscript.

### **Institutional Review Board Statement**

Not applicable.

### **Informed Consent Statement**

Not applicable.

### **Data Availability Statement**

The data presented in this study are available upon request from the corresponding author.

### **Conflicts of Interest**

The authors declare no conflict of interest.

## **References**

1. Moreira, S.A. Alimentação e comensalidade: Aspectos históricos e antropológicos [Food and Commensality: Historical and Anthropological Aspects]. *Cienc. Cult.* **2010**, *62*, 23–26. [[Google Scholar](#)]
2. Simmel, G. *Simmel on Culture: Selected Writings; Part III*; Sage Publications: London, UK, 1997; pp. 130–136. ISBN 0803986521. [[Google Scholar](#)]
3. Zuin, P.; Zuin, L. *Tradição e Alimentação [Tradition and Food]*; Ideias e Letras: Aparecida, SP, Brazil, 2009; ISBN 978-8576980384. [[Google Scholar](#)]
4. Flandrin, J.L.; Montanari, M. *História da Alimentação [History of Diet]*; Estação Liberdade: São Paulo, Brazil, 1998; pp. 667–688. ISBN1 8574480029. ISBN2 9788574480022. [[Google Scholar](#)]

5. Poulain, J. *Sociologias da Alimentação [Sociologies of Food]*; UFSC: Florianópolis, Brazil, 2004; ISBN 978-85-328-0654-3. [[Google Scholar](#)]
6. Fischler, C. Commensality, society and culture. *Soc. Sci. Inf.* **2011**, *50*, 528–548. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
7. Lima, R.; Neto, J.; Farias, R. Alimentação, comida e cultura: O exercício da comensalidade [Diet, food and culture: The commensality excersice]. *DEMETRA Aliment. Nutr. Saúde* **2015**, *10*, 507–522. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
8. Scagliusi, F.; Pereira, P.R.; Unsain, R.; Sato, P.M. Eating at the table, on the couch and in bed: An exploration of different locus of commensality in the discourses of Brazilian working mothers. *Appetite* **2016**, *103*, 80–86. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)] [[PubMed](#)]
9. Lévy, P. *O Que é o Virtual? [What is the Virtual]*, 2nd ed.; Editora 34: São Paulo, Brazil, 2011; ISBN 978-8573260366. [[Google Scholar](#)]
10. Gimenes-Minasse, M.H.; Drudi, P.H.; Faltin, A.O.; Lopes, M.S. Comensalidade.com—Uma reflexão introdutória sobre as novas tecnologias e as práticas do comer junto [Commensality.com—An introductory reflection on new technologies and practices of eating together]. *Rev. Hosp.* **2018**, *15*, 102–123. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
11. Juárez, L.M.; Medina, X. *Comida y Mundo Virtual [Food and Virtual World]*; Editorial UOC: Barcelona, Spain, 2017; ISBN 978-8491167259. [[Google Scholar](#)]
12. Spence, C.; Mancini, M.; Huisman, G. Digital Commensality: Eating and Drinking in the Company of Technology. *Front. Psychol.* **2019**, *10*, 1–16. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
13. Tooming, U. Aesthetics of food porn. *Crit. Rev. Hispanoam. De Filos.* **2021**, *53*, 127–150. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
14. Escobar, A. Welcome to Cyberia: Notes on the Anthropology of Cyberculture [and Comments and Reply]. *Curr. Anthropol.* **1994**, *35*, 211–231. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
15. Marino, S. Cook it, eat it, Skype it: Mobile media use in re-staging intimate culinary practices among transnational families. *Int. J. Cult. Stud.* **2019**, *22*, 788–803. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
16. Grevet, C.; Tang, A.; Mynatt, E. Eating Alone, Together: New Forms of Commensality. In Proceedings of the 17th ACM International Conference on Supporting Group Work, Sanibel Island, FL, USA, 27–31 October 2012; pp. 103–106. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
17. Koponen, S.; Mustonen, P. Eating alone, or commensality redefined? *Solo dining and the aestheticization of eating (out)*. *J. Consum. Cult.* **2020**, *22*, 359–377. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
18. Park, G. Eating (alone) with Facebook: Digital natives' transition to college. *First Monday Peer-Rev. J. Internet* **2018**, *23*, 11. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
19. Lemke, M.; Schifferstein, H.N.J. The use of ICT devices as part of the solo eating experience. *Appetite* **2021**, *165*, 1–905297. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)] [[PubMed](#)]

20. Kircaburun, K.; Harris, A.; Calado, F.; Griffiths, M.D. The Psychology of Mukbang Watching: A Scoping Review of the Academic and Non-academic Literature. *Int. J. Ment. Health Addict.* **2020**, *19*, 1190–1213. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
21. Jönsson, H.; Michaud, M.; Neuman, N. What is commensality? A critical discussion of an expanding research field. *Int. J. Environ. Res. Public Health* **2021**, *18*, 6235. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
22. Peters, M.D.J.; Godfrey, C.M.; Khalil, H.; McInerney, P.; Parker, D.; Soares, C.B. Guidance for conducting systematic scoping reviews. *Int. J. Evid. Based Healthc.* **2015**, *13*, 141–146. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)] [[PubMed](#)]
23. Levac, D.; Colquhoun, H.; O'Brien, K.K. Scoping studies: Advancing the methodology. *Implement. Sci.* **2010**, *5*, 69. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
24. Grant, M.J.; Booth, A. A typology of reviews: An analysis of 14 review types and associated methodologies. *Health Inf. Libr. J.* **2009**, *26*, 91–108. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
25. Arksey, H.; O'Malley, L. Scoping studies: Towards a methodological framework. *Int. J. Soc. Res. Methodol. Theory Pract.* **2005**, *8*, 19–32. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
26. Peters, M.D.; Godfrey, C.M.; McInerney, P.; Soares, C.B.; Khalil, H.; Parker, D. *The Joanna Briggs Institute Reviewers' Manual 2015 Methodology for JBI Scoping Reviews*; The Joanna Briggs Institute: Adelaide, SA, Australia, 2015. [[Google Scholar](#)]
27. Tricco, A. PRISMA Extension for Scoping Reviews (PRISMA-ScR): Checklist and Explanation. *Ann. Intern. Med.* **2018**, *169*, 467–473. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
28. Medina, J.A.V.; Bayre, F. *Comida y Mundo Virtual: Internet, Redes Sociales y Representaciones Visuales*; Editorial UOC: Catalunya, Spain, 2018; Chapter IV; pp. 87–103. ISBN 978-8491167259. [[Google Scholar](#)]
29. Niewiadomski, R.; Ceccaldi, E.; Huisman, G.; Volpe, G.; Mancini, M. Computational Commensality: From Theories to Computational Models for Social Food Preparation and Consumption in HCI. *Front. Robot. AI* **2019**, *6*, 1–19. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
30. Korsgaard, D.; Bjørner, T.; Bruun-Pedersen, J.R.; Sørensen, P.K. Older adults eating together in a virtual living room: Opportunities and limitations of eating in augmented virtuality. In Proceedings of the 31st European Conference on Cognitive Ergonomics, Belfast, UK, 10–13 September 2019; pp. 168–176. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
31. Jun, W. Food media: Food and technology as a medium for social communication. Ph.D. Thesis, National University of Singapore, Singapore, 2013. [[Google Scholar](#)]
32. Panicker, A.; Basu, K.; Chung, C.F. Changing Roles and Contexts: Symbolic Interactionism in the Sharing of Food and Eating Practices between Remote, Intergenerational Family Members. *Proc. ACM Hum. -Comput. Interact.* **2020**, *4*, 1–19. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]

33. Nelson, J.J. Pass the iPad: Assessing the Relationship between Tech Use during Family Meals and Parental Reports of Closeness to Their Children. *Sociol. Q.* **2019**, *60*, 696–715. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
34. Davis, H.; Ferdous, H.S.; Vetere, F. “Table manners”: Children’s use of mobile technologies in family-friendly restaurants. In Proceedings of the 2017 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems, Denver, CO, USA, 6–11 May 2017; pp. 969–978. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
35. Bertran, F.; Pometko, A.; Gupta, M.; Wilcox, L.; Banerjee, R.; Isbister, K. The Playful Potential of Shared Mealtime: A Speculative Catalog of Playful Technologies for Day-to-day Social Eating Experiences. *Proc. ACM Hum. -Comput. Interact.* **2021**, *5*, 1–26. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
36. Chen, Y.-Y. Designing Playful Technology for Young Children’s Mealtime. Ph.D. Thesis, University of Washington, Seattle, WA, USA, 2019. [[Google Scholar](#)]
37. Ferdous, H.; Ploderer, B.; Davis, H.; Vetere, F.; Farr-Wharton, G.; Comber, R. TableTalk: Integrating Personal Devices and Content for Commensal Experiences at the Family Dinner Table. In Proceedings of the 2016 ACM International Joint Conference on Pervasive and Ubiquitous Computing, Heidelberg, Germany, 12–16 September 2016. [[Google Scholar](#)]
38. Ferdous, H.S.; Ploderer, B.; Davis, H.; Vetere, F.; O’Hara, K. Commensality and the social use of technology during family mealtime. *ACM Trans. Comput. -Hum. Interact.* **2016**, *23*, 1–26. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
39. Ferdous, H.S.; Vetere, F.; Davis, H.; Ploderer, B.; O’Hara, K.; Comber, R.; Farr-Wharton, G. Celebratory technology to orchestrate the sharing of devices and stories during family mealtimes. In Proceedings of the 2017 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems, Denver, CO, USA, 6–11 May 2017; pp. 6960–6972. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
40. Lavis, A. Food porn, pro-anorexia and the viscosity of virtual affect: Exploring eating in cyberspace. *Geoforum* **2017**, *84*, 198–205. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
41. Mendini, M.; Pizzetti, M.; Peter, P.C. Social food pleasure: When sharing offline, online and for society promotes pleasurable and healthy food experiences and well-being. *Qual. Mark. Res. Int. J.* **2019**, *22*, 544–556. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
42. Weber, P.; Engelbutzeder, P.; Ludwig, T. “Always on the Table”: Revealing Smartphone Usages in everyday Eating Out Situations. In Proceedings of the 11th Nordic Conference on Human-Computer Interaction: Shaping Experiences, Shaping Society, Tallinn, Estonia, 25–29 October 2020. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
43. Cronin, J.M.; McCarthy, M.B. Fast food and fast games: An ethnographic exploration of food consumption complexity among the videogames subculture. *Br. Food J.* **2011**, *113*, 720–743. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
44. Arnold, P.; Khot, R.A.; Mueller, F. “You better eat to survive”: Exploring cooperative eating in virtual reality games. In Proceedings of the 12th International Conference on Tangible,

- Embedded, and Embodied Interaction, Stockholm, Sweden, 28–21 March 2018; pp. 398–408. [\[Google Scholar\]](#) [\[CrossRef\]](#)
45. Kashihara, A.; Yamaguchi, T. A development of color lighting device to indicate subjective palatability. In Proceedings of the 2020 IEEE/SICE International Symposium on System Integration, Honolulu, HI, USA, 12–15 January 2020. [\[Google Scholar\]](#) [\[CrossRef\]](#)
  46. Gavioli, M.; Bastos, S. La hospitalidad en la escena gastronómica: Sitios de internet de comida compartida [Hospitality in the gastronomic scene: Shared Food Websites]. *Estud. Perspect. Tur.* **2020**, *29*, 958–974. [\[Google Scholar\]](#)
  47. Paay, J.; Kjeldskov, J.; Skov, M.B.; O'Hara, K. Cooking together. In Proceedings of the CHI '12 Extended Abstracts on Human Factors in Computing Systems, Austin, Texas, USA, 5–10 May 2012. [\[Google Scholar\]](#) [\[CrossRef\]](#)
  48. Paay, J.; Kjeldskov, J.; Skov, M.; O'hara, K. F-Formations in Cooking Together: A Digital Ethnography Using YouTube. In Proceedings of the 14th IFIP TC 13 International Conference, Cape Town, South Africa, 2–6 September 2013. [\[Google Scholar\]](#) [\[CrossRef\]](#)
  49. Yemsi-Paillissé, A.; Acosta Meneses, Y.; Martinez, M.; Calvo Gutiérrez, E. Application of the critique of dispositives to the performative dinner “El Somni” by El Cellar de Can Roca and Fran Aleu. *Rev. Lat. Comun. Soc.* **2018**, *73*, 1267–1283. [\[Google Scholar\]](#) [\[CrossRef\]](#)
  50. O'Sullivan, N.; Hakaraia, D. The use of Maori and Pasifika knowledge within the everyday practice of commensality to enrich the learning experience. *Scholarsh. Teach. Learn. South* **2018**, *2*, 4–17. [\[Google Scholar\]](#) [\[CrossRef\]](#)
  51. Chen, Y.-Y.; Li, Z.; Rosner, D.; Hiniker, A. Understanding Parents' Perspectives on Mealtime Technology. *Proc. ACM Interact. Mob. Wearable Ubiquitous Technol.* **2019**, *3*, 1–19. [\[Google Scholar\]](#) [\[CrossRef\]](#)
  52. David, M. Contributions des Médias Sociaux aux Représentations et aux Pratiques d'une Alimentation Saine chez les Jeunes [Social Media Contributions to Representations and Healthy Eating Practices in Young People]. Ph.D. Thesis, Université Le Havre Normandie, La Havre, France, 2021. [\[Google Scholar\]](#)
  53. Donnar, G. 'Food porn' or intimate sociality: Committed celebrity and cultural performances of overeating in meokbang. *Celebr. Stud.* **2017**, *8*, 122–127. [\[Google Scholar\]](#) [\[CrossRef\]](#)
  54. Feldman, Z.; Goodman, M. Digital food culture, power and everyday life. *Eur. J. Cult. Stud.* **2021**, *24*, 1227–1242. [\[Google Scholar\]](#) [\[CrossRef\]](#)
  55. Ferdous, H.S. Technology at mealtime: Beyond the “ordinary”. In Proceedings of the 33rd Annual ACM Conference Extended Abstracts on Human Factors in Computing Systems, Seoul, Republic of Korea, 18–23 April 2015; pp. 195–198. [\[Google Scholar\]](#) [\[CrossRef\]](#)
  56. Ferdous, H.S.; Ploderer, B.; Davis, H.; Vetere, F.; O'Hara, K. Pairing technology and meals: A contextual enquiry in the family household. In Proceedings of the Annual Meeting of the

- Australian Special Interest Group for Computer Human Interaction, Parkville, VIC, Australia, 7–10 December 2015; pp. 370–379. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
57. Ferdous, H. Technology at Family Mealtimes. Ph.D. Thesis, University of Melbourne, Melbourne, VIC, Australia, 2018. [[Google Scholar](#)]
  58. Khot, R.A.; Kurra, H.; Arza, E.S.; Wang, Y. FObo: Towards designing a robotic companion for solo dining. In Proceedings of the Extended Abstracts of the 2019 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems, Glasgow, UK, 4–9 May 2019; pp. 1–6. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
  59. Latif, H.; Şimşek Kandemir, A.; Uçkun, S.; Karaman, E.; Yüksel, A.; Onay, Ö.A. The Presence of Smartphones at Dinnertime: A Parental Perspective. *Fam. J.* **2020**, *28*, 432–440. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
  60. Mehta, Y.D.; Khot, R.A.; Patibanda, R.; Mueller, F.F. “Arm-a-dine”: Towards understanding the design of playful embodied eating experiences. In Proceedings of the 2018 Annual Symposium on Computer-Human Interaction in Play, Melbourne, VIC, Australia, 28–31 October 2018; pp. 257–270. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
  61. O’Hara, K.; Helmes, J.; Sellen, A.; Harper, R. Food for talk: Phototalk in the context of sharing a meal. *Hum. Comput. Interact.* **2012**, *27*, 124–150. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
  62. Parra, M.; Castro, L.; Favela, J. Understanding changes in behavior during the COVID-19 pandemic: Opportunities to design around new eating experiences. *Av. Interacción Hum. Comput.* **2021**, *1*, 11–17. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
  63. Quaresma, A. Technologies are Coming over for Dinner: Do Ritual Participation and Meaning Mediate Effects on Family Life? Master’ Thesis, Universidade de Lisboa, Lisboa, Portugal, 2017. [[Google Scholar](#)]
  64. Rimoldi, L. Eating Online Discourses: Rhetorics on Food Consumption in Contemporary Bicocca (Milan, Italy). *J. Educ. Soc. Res.* **2014**, *4*, 469. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
  65. Haque, J.K. Synchronized Dining Tangible Mediated Communication for Remote Commensality. Master’s Thesis, Malmö University, Malmö, Sweden, 2016. [[Google Scholar](#)]
  66. Arora, G. Exploring Possibilities to Improve Distant Dining Experience for Young Expats with their Loved Ones over Time and Space Gap Issues. Master’s Thesis, University of Twente, Enschede, The Netherlands, 2021. [[Google Scholar](#)]
  67. Wang, C.; Peng, Y.; Qiu, L.; Wan, X. Cloud-Based Commensality: Enjoy the Company of Co-diners without Social Facilitation of Eating. *Front. Psychol.* **2021**, *12*, 1–9. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
  68. Marino, S. Digital food and foodways: How online food practices and narratives shape the Italian diaspora in London. *J. Mater. Cult.* **2017**, *23*, 263–279. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
  69. Paluch, S.; Wittkop, T. Virtual wine tastings—How to ‘zoom up’ the stage of communal experience. *J. Wine Res.* **2021**, *32*, 209–228. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]

70. Fourat, E.; Fournier, T.; Lepiller, O. Reflection: Snatched Commensality: To eat or not to eat together in times of COVID-19 in France. *Food Foodways* **2021**, *29*, 204–212. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
71. Ceccaldi, E.; Huisman, G.; Volpe, G.; Mancini, M. Guess who's coming to dinner? Surveying digital commensality during COVID-19 outbreak. In Proceedings of the ICMI '20 Companion: Companion Publication of the 2020 International Conference on Multimodal Interaction, Virtual Event, Netherlands, 25–29 October 2020. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
72. Zegarra, G.A. Quarantined sobremesa. *Creat. Food Cycles* **2020**, *1*, 291–299. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
73. Wang, J.Y.; Kubota, S.; Zhanghe, J.; Inoue, T. Effects of Dietary Similarity on Conversational and Eating Behaviors in Online Commensality. Lecture Notes in Computer Science (Including Subseries Lecture Notes in Artificial Intelligence and Lecture Notes in Bioinformatics). In Proceedings of the 27th International Conference, CollabTech 2021, Virtual Event, 31 August–3 September 2021; pp. 20–34. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
74. Barden, P.; Comber, R.; Green, D.; Jackson, D.; Ladha, C.; Bartindale, T.; Bryan-Kinns, N.; Stockman, T.; Olivier, P. Telematic dinner party: Designing for togetherness through play and performance. In Proceedings of the Designing Interactive Systems Conference, DIS'12, Newcastle, UK, 11–15 June 2012. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
75. Cenni, I.; Vásquez, C. Reflection: Airbnb's food-related "online experiences": A recipe for connection and escape. *Food Foodways* **2020**, *29*, 97–107. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
76. Fisker, L. Eating and togetherness in "long-distance families" Eating Means We Love You. Master's Thesis, Malmo University, Malmo, Sweden, 2019. [[Google Scholar](#)]
77. Gallagher, C.P.; Niewiadomski, R.; Buijnes, M.; Huisman, G.; Mancini, M. Eating with an artificial commensal companion. In Proceedings of the ICMI 2020 Companion-Companion Publication of the 2020 International Conference on Multimodal Interaction, Virtual Event Netherlands, 25–29 October 2020; pp. 312–316. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
78. Khot, R.A.; Aggarwal, D. Guardian of the Snacks: Toward designing a companion for mindful snacking. *Multimodality Soc.* **2021**, *1*, 153–173. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
79. Chitakunye, P.; Takhar, A. Consuming family quality time: The role of technological devices at mealtimes. *Br. Food J.* **2014**, *116*, 1162–1179. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
80. Weber, P.; Krings, K.; Nießner, J.; Brodesser, S.; Ludwig, T. FoodChattAR: Exploring the Design Space of Edible Virtual Agents for Human-Food Interaction. In Proceedings of the 2021 ACM Designing Interactive Systems Conference: Nowhere and Everywhere, Virtual, USA, 28 June 2021–2 July 2021; pp. 638–650. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
81. Barre, L.K.; Coupal, S.; Young, T. Videodining in older adults aging in place: A feasibility and acceptability study. *Innov. Aging* **2020**, *3*, 972. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]

82. Kawai, N.; Guo, Z.; Nakata, R. Watching a remote-video confederate eating facilitates perceived taste and consumption of food. *Physiol. Behav.* **2021**, *238*, 1–4. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
83. Mancini, M.; Niewiadomski, R.; Huisman, G.; Bruijnes, M.; Gallagher, C.P. Room for one more? Introducing artificial commensal companions. In Proceedings of the CHI EA '20: Extended Abstracts of the 2020 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems, Honolulu, HI, USA, 25–30 April 2020. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
84. Masson, E.; Bubendorff, S.; Fraïssé, C. Toward new forms of meal sharing? *Collective habits and personal diets. Appetite* **2018**, *123*, 108–113. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
85. Kera, D.; Sulaiman, N.L. FridgeMatch: Design probe into the future of urban food commensality. *Futures* **2014**, *62*, 194–201. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
86. Urie, G.J. Pop-ups, Meetups and Supper Clubs: An exploration into Online Mediated Commensality and its role and significance within contemporary hospitality provision. Ph.D. Thesis, Edinburgh Napier University, Edinburgh, Scotland, 2016. [[Google Scholar](#)]
87. Sasaki, R.; Haapio-Kirk, L.; Kimura, Y. Sharing Virtual Meals Among the Elderly: An ethnographic and quantitative study of the role of smartphones in distanced social eating in rural Japan. *Jpn. Rev. Cult. Anthropol.* **2020**, *21*, 7–47. [[Google Scholar](#)]
88. Kawai, N.; Guo, Z.; Nakata, R. A human voice, but not human visual image makes people perceive food to taste better and to eat more: “Social” facilitation of eating in a digital media. *Appetite* **2021**, *167*, 10. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
89. Gimenes-Minasse, M.H. Novas configurações do comer junto—Reflexões sobre a comensalidade contemporânea na cidade de São Paulo (Brasil) [New configurations of eating together—Reflections on contemporary commensality in the city of São Paulo (Brazil)]. *Rev. Hosp.* **2017**, *25*, 251–275. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
90. Pennell, M. (Dis)comfort food—Connecting food, social media, and first-year college undergraduates. *Food Cult. Soc. Int. J. Multidiscip. Res.* **2018**, *21*, 255–270. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
91. Varella, H.; Machado, M. Digital Ethnography of Living Food: A Methodological Approach to Online and Offline Fieldwork. *Athenea Digit.* **2021**, *21*, 1–24. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
92. Ye, H.; Guo, Z.; Liang, R.-H. Asynchronous Co-Dining: Enhancing the Intimacy in Remote Co-Dining Experience Through Audio Recordings. In Proceedings of the Fifteenth International Conference on Tangible, Embedded, and Embodied Interaction, Salzburg, Austria, 14–17 February 2021. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
93. Anjani, L.; Mok, T.; Tang, A.; Oehlberg, L.; Goh, W.B. Why do people watch others eat food? An Empirical Study on the Motivations and Practices of Mukbang Viewers. In Proceedings of the 2020 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems, Honolulu, HI, USA, 25–30 April 2020. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]

94. Aucoin, J. Virtual Commensality—Mukbang and Food Television. Master's Thesis, McGill University, Montréal, QC, Canada, 2019. [Google Scholar]
95. Choe, H. Eating together multimodally: Collaborative eating in mukbang, a Korean livestream of eating. *Lang. Soc.* **2019**, *48*, 171–208. [Google Scholar] [CrossRef]
96. Strand, M.; Gustafsson, S.A. Mukbang and Disordered Eating: A Netnographic Analysis of Online Eating Broadcasts. *Cult. Med. Psychiatry* **2020**, *44*, 586–609. [Google Scholar] [CrossRef] [PubMed]
97. Yang, M.; Babenkaite, G. Mukbang Influencers—Online eating becomes a new marketing strategy. Master's Thesis, Uppsala University, Uppsala, Sweden, 2019. [Google Scholar]
98. He, L. "The Toad Wants to Eat the Swan?" A Study of Rural Female Chibo through Short Video Format on E-commerce Platforms in China. *Media J.* **2020**, *18*, 1–6. Available online: <https://www.globalmediajournal.com/open-access/the-toad-wants-to-eat-the-swan-a-study-of-rural-female-chibo-through-short-video-format-on-ecommerce-platforms-in-china.php?aid=88327> (accessed on 5 October 2022).
99. Gillespie, S.; Hanchey, J.N.; Advisor, T. Watching Women Eat: A Critique of Magical Eating and Mukbang Videos. Master's Thesis, University of Nevada, Reno, NV, USA, 2019. [Google Scholar]
100. Kang, E.K.; Lee, J.; Kim, K.H.; Yun, Y.H. The popularity of eating broadcast: Content analysis of "mukbang" YouTube videos, media coverage, and the health impact of "mukbang" on public. *Health Inform. J.* **2020**, *26*, 2237–2248. [Google Scholar] [CrossRef] [PubMed]
101. Kang, H.; Yun, S.; Lee, H. Dietary life and mukbang- and cookbang-watching status of university students majoring in food and nutrition before and after COVID-19 outbreak. *J. Nutr. Health* **2021**, *54*, 104–115. [Google Scholar] [CrossRef]
102. Kim, J.; Choi, S.; Kim, H.; An, S. Binge drinking and obesity-related eating: The moderating roles of the eating broadcast viewing experience among Korean adults. *Int. J. Environ. Res. Public Health* **2021**, *18*, 8066. [Google Scholar] [CrossRef]
103. Kim, Y. Eating as a transgression: Multisensorial performativity in the carnal videos of mukbang (eating shows). *International J. Cult. Stud.* **2020**, *24*, 107–122. [Google Scholar] [CrossRef]
104. Kircaburun, K.; Stavropoulos, V.; Harris, A.; Calado, F.; Emirtekin, E.; Griffiths, M.D. Development and Validation of the Mukbang Addiction Scale. *Int. J. Ment. Health Addict.* **2020**, *19*, 1031–1044. [Google Scholar] [CrossRef]
105. Kircaburun, K.; Yurdagül, C.; Kuss, D.; Emirtekin, E.; Griffiths, M.D. Problematic Mukbang Watching and Its Relationship to Disordered Eating and Internet Addiction: A Pilot Study Among Emerging Adult Mukbang Watchers. *Int. J. Ment. Health Addict.* **2020**, *19*, 2160–2169. [Google Scholar] [CrossRef]

106. Kircaburun, K.; Balta, S.; Emirtekin, E.; Tosuntas, S.B.; Demetrovics, Z.; Griffiths, M.D. Compensatory Usage of the Internet—The Case of Mukbang Watching on YouTube. *Korean Neuropsychiatric Association. Psychiatry Investig.* **2021**, *18*, 269–276. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
107. Pereira, B.; Sung, B.; Lee, S. I like watching other people eat: A cross-cultural analysis of the antecedents of attitudes towards Mukbang. *Australas. Mark. J.* **2019**, *27*, 78–90. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
108. Qu, L. Waste on the Tip of the Tongue: Social Eating Livestreams (Chibo) in the Age of Chinese Affluence. *Asiascape Digit. Asia* **2021**, *8*, 43–69. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
109. Schwegler-Castañer, A. At the intersection of thinness and overconsumption: The ambivalence of munching, crunching, and slurping on camera. *Fem. Media Stud.* **2018**, *18*, 782–785. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
110. Wang, S. A study on potential health issues behind the popularity of “mukbang” in China. Master’s Thesis, Middle Tennessee State University, Murfreesboro, TN, USA, 2020. [[Google Scholar](#)]
111. Stein, J.; Yeo, J. Investigating meal-concurrent media use: Social and dispositional predictors, intercultural differences, and the novel media phenomenon of “mukbang” eating broadcasts. *Hum. Behav. Emerg. Technol.* **2021**, *3*, 956–968. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
112. Xu, W. Does watching mukbangs help you diet? The effect of the mukbang on the desire to eat. Master’s Thesis, Cornell University, Ithaca, NY, USA, 2019. [[Google Scholar](#)]
113. Yun, S.; Kang, H.; Lee, H. Mukbang-and cookbang-watching status and dietary life of university students who are not food and nutrition majors. *Nutr. Res. Pract.* **2020**, *14*, 276–285. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)] [[PubMed](#)]
114. Bastasin, G. Social Eating: Una Ricerca Qualitativa su Motivazioni, Esperienze e Valutazioni Degli Utenti della Piattaforma VizEat.com [Social Eating: A Qualitative Research on the Motivations, Experiences and Ratings of Users of the VizEat.com platform]. Master’s Thesis, Università di Pisa, Pisa, Italy, 2016. [[Google Scholar](#)]
115. Macia, C.F.; Mairano, M.V. El comer en el siglo XXI: Una aproximación a las sensibilidades en torno a la comida en Instagram [Eating in the 21st century: An approach to the sensitivities around food on Instagram]. *Rev. Cienc. Soc.* **2021**, *90*, 37–47. [[Google Scholar](#)]
116. Pimiento, O. Peligro en el plato: Rumores y leyendas urbanas del tema alimentario en internet [Danger on the plate: Rumors and urban legends of food on the internet]. *Rev. Colomb. De Sociol.* **2018**, *41*, 123–145. [[Google Scholar](#)] [[CrossRef](#)]
117. Stano, S. Mauvais à regarder, bon à penser: Il food porn tra gusti e disgusti [Bad to look at, good to think about: Il food porn tra gusti e disgusti]. *E/C Online* **2018**, *23*, 170–176. [[Google Scholar](#)]

118. Tovar, B. Share my meal: A Social Catalyst for Interactions Around Food. Master's Thesis, School of Electrical Engineering and Computer Science, Stockholm, Sweden, 2021. [Google Scholar]
119. Mueller, F.F.; Wang, Y.; Li, Z.; Kari, T.; Arnold, P.; Mehta, Y.D.; Marquez, J.; Khot, R.A. Towards experiencing eating as play. In Proceedings of the 14th International Conference on Tangible, Embedded, and Embodied Interaction, Sydney, NSW, Australia, 9–12 February 2020; pp. 239–253. [Google Scholar] [CrossRef]
120. Moser, C.; Schoenebeck, S.Y.; Reinecke, K. Technology at the table: Attitudes about mobile phone use at mealtimes. In Proceedings of the 2016 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems, San Jose, CA, USA, 7–12 May 2016. [Google Scholar] [CrossRef]
121. Alba, A.C.A.G. TableTalk: Staging Intimacy Across Distance Through Shared Meals. *J. Theatre Perform. Arts* **2018**, *12*, 32–49. [Google Scholar]
122. Giard, A. Comer com um robô para recuperar a confiança. Refeições, role-playing e comunicação no Japão [Eating with a robot to regain confidence. Dining, role-playing and communication in Japan]. *Hermès La Rev.* **2021**, *88*, 212–216. [Google Scholar]
123. Vasilenko, L.; Meshcheryakova, N.; Zotov, V. Digitalization of Global Society: From the Emerging Social Reality to its Sociological Conceptualisation. *Wisdom* **2022**, *21*, 123–129. [Google Scholar] [CrossRef]
124. McLuhan, M. *Understanding Media*; The MIT Press: Cambridge, MA, USA, 1994; ISBN 978-0262631594. [Google Scholar]
125. Scander, H.; Yngve, A.; Wiklund, M.L. Assessing commensality in research. *Int. J. Environ. Res. Public Health* **2021**, *18*, 2632. [Google Scholar] [CrossRef] [PubMed]
126. Glanz, K. Diet and Health Benefits Associated with In-Home Eating and Sharing Meals at Home: A Systematic Review. *Int. J. Environ. Res. Public Health* **2021**, *18*, 1577. [Google Scholar] [CrossRef] [PubMed]
127. Jusienė, R. Screen Use During Meals Among Young Children: Exploration of Associated Variables. *Medicina* **2019**, *55*, 688. [Google Scholar] [CrossRef]
128. Ministério da Saúde. *Guia Alimentar para a População Brasileira [Food Guide for the Brazilian Population]*; Ministério da Saúde: Brasília, Brazil, 2014.
129. Government of Canada. *Canada's Food Guide*; Government of Canada: Ottawa, ON, Canada, 2020.
130. Granheim, S.I. The digital food environment. *UNSCN Nutr.* **2019**, *44*, 115–121. Available online: <https://www.unscn.org/uploads/web/news/UNSCN-Nutrition44-WEB-21aug.pdf> (accessed on 15 November 2021).
131. Debord, G. *Society of the Spectacle*; MIT Press: Cambridge, MA, USA, 1994; ISBN 978-0942299809. [Google Scholar]

132. Crary, J. *24/7 Late Capitalism and the Ends of Sleep*; Verso Books: New York, NY, USA, 2013; ISBN 978-1781683101. [[Google Scholar](#)]
133. Han, B. *No Exame: Perspectivas do Digital [In the Swarm: Perspectives of the Digital]*; Editora Vozes Limitada: Petrópolis, Brazil, 2018; ISBN 978-8532658517. [[Google Scholar](#)]

## **6.2 Artigo 2 - Mesa posta com saúde - uma netnografia sobre comensalidade digital em uma comunidade virtual de mulheres**

Este artigo será submetido na revista Ciência e Saúde Coletiva classificado como A1 na Área de Saúde Coletiva (Qualis Capes - Classificações de periódicos referente ao quadriênio 2017-2020) e foi produzido juntamente a discentes de graduação em Nutrição e às docentes orientadoras desta tese.

### **Mesa posta com saúde - uma netnografia sobre comensalidade digital em uma comunidade virtual de mulheres**

Maína Ribeiro Pereira Castro, Camila Faeda Vilela de Souza, Ingrid Fonseca de Araujo, Ximena Pamela Bermúdez e Ana Valéria Machado Mendonça

#### **Resumo**

Esta netnografia foi realizada em uma comunidade virtual no Facebook composta por mulheres que compartilham sobre a mesa posta e buscou analisar e descrever as formas de comensalidade praticadas por elas seja presencialmente ou virtualmente e sua relação com a saúde. A comunidade configura-se pelo compartilhamento de fotos das mesas postas e decoradas para as refeições realizadas em casa, principalmente com a família. O ato de fotografar as mesas costuma ocorrer antes das refeições, já que o uso de dispositivos móveis durante a partilha da refeição é considerado como violação das boas maneiras à mesa. A prática da mesa posta foi reconhecida como um ato de hospitalidade e de incentivo à comensalidade tradicional, fortalecendo as relações humanas por meio da comida a ser partilhada. Durante a pandemia de covid-19, as mulheres relataram praticar outras formas digitais de comensalidade, tais como a participação em refeições remotas, e reconheceram a importância da comunidade para sua saúde mental devido às amizades feitas, ao prazer em montarem uma mesa e ao reforço positivo pelos elogios recebidos. A frequência de mesas temáticas relacionadas aos meses de conscientização para prevenção de determinadas doenças, como o “setembro amarelo”, demonstrou ser uma estratégia potente para comunicação em saúde nos lares, tornando essas mulheres multiplicadoras das ações dessas campanhas.

**Palavras-chave:** comensalidade digital, netnografia, mesa posta, promoção da saúde, mídia social

#### **Abstract**

This netnography was carried out in a virtual community on Facebook composed of women who share over table setting, sought to analyze and describe the forms of commensality practiced by them, whether in person or virtually, and their relationship with health. The community is configured by sharing photos of the tables set and decorated for meals held at home, mainly with the family. The act of photographing tables usually occurs before meals, as the use of mobile devices while sharing a meal

is considered a violation of good table manners. The practice of setting the table was recognized as an act of hospitality and an incentive to traditional eating, strengthening human relationships through food to be shared. During the covid-19 pandemic, women reported practicing other digital forms of commensality, such as participating in remote meals, and recognized the importance of the community for their mental health due to the friendships made, the pleasure of setting up a table and positive reinforcement for the praise received. The frequency of thematic tables related to awareness months for the prevention of certain diseases, such as the “Yellow September”, proved to be a powerful strategy for communication in health at home, making these women multipliers of the actions of these campaigns.

**Keywords:** digital commensality, netnography, table setting, health promotion, social media

## Introdução

A comensalidade se refere ao ato de realizar refeições em companhia<sup>1,2</sup> e pode ser uma forma de contribuir para a promoção da saúde para aqueles que a vivenciam rotineiramente<sup>3</sup>. Além de nutrir, a alimentação nesta perspectiva de prática compartilhada participa da construção e consolidação da rede de representação simbólica, favorecendo a sociabilidade e a socialização entre as pessoas, facilitando sua comunicação e na formação de hábitos<sup>4,5</sup>.

Entretanto, existe uma discussão na literatura de um possível declínio desta prática na sociedade oriundo de processos de individualização do comer e redução das refeições em família. É fato que as configurações sociais em torno da alimentação são modificadas na contemporaneidade à medida que os ritmos de vida das pessoas também mudaram. O comer fora de casa, a própria dificuldade de encontrar horários em comum para as refeições domésticas, assim como a utilização de tecnologias ininterruptamente, inclusive nos horários de comer, são algumas características que podem apontar tanto para um enfraquecimento da comensalidade tradicional que envolve a presença física das pessoas e que ocorre em torno de uma mesa, quanto para o reconhecimento de outras e novas formas de comensalidade que ultrapassam a lógica de espaço-tempo<sup>6</sup>.

O processo civilizatório é marcado pela transformação do comportamento humano, inclusive pelos seus modos de comer<sup>7</sup>. Quando mediados por tecnologias, essas formas de comer junto têm sido conceituadas como sendo uma comensalidade digital. De acordo com Spence, Mancini, & Huisman<sup>8</sup>, o termo se refere a um conjunto de práticas alimentares combinadas ao uso de tecnologias digitais nos mais diversos

cenários, que abrangem desde o uso de dispositivos eletrônicos durante o ato de comer sozinho ou acompanhado, a realização de videoconferências para refeições remotas, até o compartilhamento de fotos de comidas nas mídias sociais, exaltando o aspecto estético da preparação.

Nesse último caso, a internet, por meio de redes sociais e plataforma digitais, cria um conjunto de espaços sociais – mesmo que virtuais – para os quais convergem pessoas de interesses semelhantes, incluindo comensais<sup>9</sup>. Assim, fotos e comentários sobre comida e bebida ganham presença massiva nas redes sociais e passam a influenciar o comportamento de milhares de comensais. Quanto a isso, evidências sugerem que fotografar a comida pode melhorar a experiência da refeição, tornando-a mais prazerosa. No entanto, pode alterar o padrão de consumo e levar a um aumento da quantidade de comida consumida, já que pessoas que costumam fotografar as refeições são mais influenciadas pelo meio externo, em detrimento dos sinais internos de fome e saciedade<sup>10</sup>.

As comunidades online que se estabelecem em mídias sociais digitais como o *Facebook* têm sido espaço para a prática desta comensalidade digital, assim como para propostas metodológicas de pesquisas como esta. A exemplo, pode-se citar o estudo australiano que buscou investigar as práticas alimentares de estudantes universitários em um grupo que foi criado no *Facebook* exclusivamente para que estudantes de uma universidade compartilhassem fotos de comida<sup>11</sup> e outro de pesquisadoras brasileiras que analisou a interação de uma comunidade online de adeptos da dieta paleolítica<sup>12</sup>. Acredita-se que atualmente é impossível dissociar o *online* do *off-line* do tanto que essas mídias sociais digitais estão inseridas na vida humana<sup>13</sup>.

Mesmo em tempos de grandes avanços tecnológicos, e ainda que moldada pelas novas tecnologias, a valorização da comensalidade persiste. Ela continua sendo percebida como fundamental para a criação e fortalecimento de laços entre pessoas, uma prática capaz de vincular um indivíduo a um grupo<sup>6</sup>. Uma subcultura que surge nos últimos anos em defesa do resgate da mesa para os encontros e refeições em família, é a de mulheres que apreciam a mesa posta, seja em relação ao que se coloca sobre a mesa, seja a respeito de quem estará ao redor dela.

De acordo com Macêdo<sup>14</sup>, o movimento de mulheres meseiras difundiu-se a partir de 2015 no Brasil e desde então tem ocupado diversos ambientes digitais para propagar-se. Segundo ela, denominam-se meseiras como os grupos de mulheres que

valorizam o encontro da família e amigos em torno da mesa para compartilhar refeições a partir do uso da decoração da mesa posta como atrativo para este momento. Nesses grupos, a orquestração da comensalidade e sua materialidade<sup>6</sup> são aspectos fundamentais em suas práticas, que se expressam por meio da hospitalidade e das regras de etiqueta adotadas para apresentação dos itens postos à mesa com o intuito de normatizar posturas que tornem o convívio agradável e cível<sup>15</sup>.

Visto que este é um grupo que valoriza práticas tradicionais de comensalidade associadas ao compartilhamento digital do momento que precede à refeição, torna-se um caso interessante para investigação científica a respeito da comensalidade como possível estratégia de comunicação em saúde. Por isso, este estudo teve como objetivo analisar as práticas de comensalidade que são representadas e realizadas por uma comunidade online de mulheres de Brasília (DF) que compartilham sobre mesa posta, assim como descrever aspectos de saúde relacionados às práticas de comensalidade representados pela comunidade online analisada.

## **Métodos**

Foi desenvolvido um estudo que adotou como método a netnografia, segundo os pressupostos teórico-metodológicos de Kozinets<sup>16,17</sup>. Para o autor, a netnografia se diferencia das demais formas de se fazer etnografia virtual, pois trata-se de um tipo específico de pesquisa qualitativa que ocorre no âmbito das mídias sociais digitais e cujo enfoque está na investigação de forma prática das interações sociais e seus significados culturais dentro dos ambientes online.

Para o alcance dos objetivos, a netnografia aconteceu entre agosto de 2020 e dezembro de 2021 em um ambiente online de um grupo fechado do *Facebook* cujos sujeitos da pesquisa eram mulheres brasileiras admiradoras de mesa posta e que praticavam a comensalidade digital. Essas mulheres também são chamadas de "meseiras". A preferência por esta comunidade no Facebook em específico se justifica pelo fato de ser o maior grupo de meseiras do país no período analisado (aproximadamente 83 mil membros) e em uma mídia que proporciona maior interatividade entre pares, o que torna um ciberespaço para partilha de forma coletiva das refeições preparadas. A comunidade escolhida era restrita para mulheres e se denominava ser de Brasília, DF, apesar de acolher pessoas residentes de outras localidades.

Foram coletados dados arquivados de três meses da comunidade que não houveram envolvimento direto da pesquisadora principal. Esses correspondem às publicações, curtidas e comentários realizados neste período (setembro a novembro de 2020). Dados extraídos também fizeram parte da coleta e foram obtidos pela observação participante na comunidade online e realização de entrevistas virtuais semiestruturadas com dez meseiras (administradora e moderadoras da comunidade e membros mais ativas) nos meses finais. A quantidade de entrevistadas foi definida após a percepção do alcance do grau de saturação de acordo com Fontanella, Ricas e Turato<sup>18</sup>. Por se tratar de uma pesquisa netnográfica, a pesquisadora também utilizou notas de campo para registro de suas reflexões sobre a experiência no envolvimento com a comunidade analisada.

Em um quadro descritivo no formato de planilha no *software* do *Excel* foram registrados os dados de frequência e descrição dos formatos (textos, vídeos e imagens) e tipos de conteúdos das publicações arquivadas e extraídas (apresentação de mesa posta autoral, vendas de produtos relacionados, receitas culinárias, indicações, etc.). Por se tratar de uma comunidade focada, principalmente, na narração visual, buscou-se registrar o detalhamento das fotos das mesas postadas como o tipo de refeição retratada, se tratava de uma mesa posta só com louça ou já com a comida servida; alimentos visíveis que foram postos e o tema da decoração da mesa. As entrevistas realizadas por videoconferência foram posteriormente transcritas e os roteiros de perguntas semiestruturadas utilizados visaram investigar as formas de comensalidade que são utilizadas por meio de tecnologias de comunicação, compreender sobre o interesse pela mesa posta e comensalidade tradicional, relacionar tal prática com a saúde e ainda observar o fenômeno no contexto da pandemia de covid-19.

Para a análise de todos os registros netnográficos seguiu-se as operações analíticas propostas por Kozinets<sup>17</sup> alinhadas às recomendações de Miles<sup>19</sup>: Primeiro, os dados foram agrupados, filtrados e convertidos em um único formato. Em seguida, foi feita a condensação de dados a partir de criação de códigos que atribuem significados e permitem identificar padrões de repetição no corpus. Das diversas formas de codificação, definiu-se realizá-la de forma dedutiva. Os códigos foram criados antes da coleta de dados com base nos conceitos, teorias e evidências pré-existentes e alinhados às perguntas de pesquisa. A análise de dados ocorreu separadamente por duas pesquisadoras independentes seguida da participação de

uma terceira pesquisadora para os casos de divergência, sendo todas as três, previamente treinadas para a devida análise. A partir da codificação, buscou-se combinar códigos que tinham similaridades entre si e nomear novos códigos a partir dessa operação. Por fim, os conteúdos codificados que poderiam ser quantificados foram analisados pela sua frequência de ocorrência e a apresentação dos dados foi organizada em tópicos relacionados às principais categorias de análise de forma narrativa com citações de algumas falas e fotos como exemplo. Para este artigo, restringiu-se apresentar os dados de um recorte feito pelas pesquisadoras daqueles que estavam diretamente relacionados aos aspectos de saúde.

O projeto foi submetido ao Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília e foi aprovado em 25 de junho de 2020 pelo número de parecer 4.111.867.

## **Resultados e Discussão**

### *Posta a mesa posta*

Foram compartilhadas 685 publicações ao longo do trimestre analisado. A comunidade se comunicava majoritariamente por meio de imagens. Do total das publicações analisadas, 95,5% (n=654) eram compostas por fotos. Em relação ao engajamento, os posts apresentaram média de 47,5 curtidas e 11,5 comentários. O interesse dessas mulheres em participar da comunidade online se deu pela vontade em compartilhar e trocar experiências sobre o tema do grupo; aprender com outras pessoas; e se tornar meseira.

De modo geral, as mulheres da comunidade associam a prática da mesa posta como sinônimo à prática do comer junto. Para elas, o ser meseira é exercer um papel de incentivo e valorização das refeições à mesa por meio da hospitalidade, principalmente pelos cuidados na apresentação da mesa, e ainda propagar esse feito nas mídias sociais, como a própria comunidade online analisada, a fim de influenciar que mais pessoas pratiquem a comensalidade em casa.

Identificou-se que a comunidade se relacionava pelo compartilhamento de fotos das mesas postas e decoradas para as refeições realizadas em casa, principalmente para a família, o que configura o tipo de comensalidade praticado entre as integrantes. O registro da mesa posta representou 42,5% (n=291) das publicações feitas no período analisado. As demais publicações estavam relacionadas a venda de

produtos e serviços relacionados à mesa posta, indicação de fornecedores, divulgação de cursos e viagens, receitas culinárias, sorteios, inspirações e dúvidas.

As fotos de mesas postas que foram compartilhadas na comunidade eram apresentadas de duas maneiras: apenas com a louça e outros aparatos de decoração da mesa (37%, n=108) ou com comidas e bebidas já servidas (63%, n=183). As refeições do café da manhã, almoço, jantar e lanches foram representadas em ambos os tipos de fotos.

Em relação aos alimentos expostos às mesas postas de café da manhã e lanches (n=119), bolos (n=68; 57,1%), frutas (n=52; 43,7%), suco (n=35; 29,4%) e pão de queijo (n=28; 23,5%) foram os mais frequentes. Enquanto nos almoços e jantares (n=129), a frequência foi maior para arroz (n=18; 13,9%), salada (n=16; 12,4%) e preparações diversas (ex.: macarronada, bobó de camarão, rabada, risoto, lasanha, bacalhoda; n=14; 10,8%). Praticamente todos os alimentos identificados com maior frequência nas mesas postas estão entre os 20 alimentos mais consumidos pela população brasileira, de acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017/2018<sup>20</sup>.

Apesar da interação presente no espaço virtual da comunidade no *Facebook*, as meseiras relatam estarem mais ativas em seus perfis pessoais no *Instagram* nos últimos anos. Sobre as representações sociais deste grupo específico, Elias & Borges<sup>21</sup> analisaram uma comunidade online de mulheres que se autodenominavam donas de casas. O *Instagram*, como mídia social digital, tornou-se um espaço de geração de renda (complementar) para essas mulheres e as publicações compartilhadas retratavam principalmente os temas da culinária, limpeza e decoração.

Quando mesas postas eram expostas por elas, notou-se que eram as fotos que mais impressionavam já que envolvia o uso de talheres, louças e outros itens de mesa considerados especiais. Além disso, tais publicações eram acompanhadas de legendas que incentivavam a prática das refeições em família e ainda incluíam hashtags #meseiras e/ou #meseirassumidas fazendo alusão ao movimento de meseiras do Brasil ou de locais específicos<sup>21</sup>.

A dinamicidade da apresentação das mesas postas na comunidade de meseiras é observada de acordo com as datas comemorativas relativas a cada mês relacionado. Por exemplo, em setembro, houve registros de mesas decoradas com utensílios em alusão ao dia da independência do Brasil (n=2), enquanto em outubro,

foi celebrado o dia das crianças (n=7) e o Halloween (n=11). Já em novembro, as mesas de Natal (n=6) já começavam a aparecer como proposta de inspiração e preparação para essa data culturalmente comemorada em dezembro. Outras mesas temáticas também foram identificadas durante a netnografia e demonstraram a importância dada em praticar a comensalidade tradicional em datas especiais como aniversários de integrantes da família, de casamento ou das próprias meseiras (n=30), assim como em práticas religiosas como o *Shabat Shalom* de origem judaica (n= 3).

Quanto a isso, há de se considerar que a materialidade no comer junto assume importante papel de mediação das relações de poder ao longo da história da civilização<sup>22</sup>. A presença ou ausência de determinados utensílios, o tipo de mesa, os tipos de serviço à mesa, possibilitam a criação de diferentes espaços e formas de comensalidade<sup>6</sup>. No caso das meseiras, regras de disposição dos utensílios são notáveis em suas apresentações de modo a condicionarem os comportamentos à mesa.

Assim, a etiqueta é composta por um conjunto de regras que regem o comportamento humano, de forma a ser agradável aos outros. Expressam regras de conduta social que definem, em termos de discursos e práticas, o que é estabelecido como adequado naquela sociedade<sup>22</sup>. Trata-se, portanto, de uma construção social, e isso fica evidente na fala transcrita abaixo:

*“Eu digo as vezes que a mesa educa, então se você não tem esse conhecimento de como se portar à mesa, mas você tem filhos pequenos e você aprender desde então a etiqueta mesa no sentido de como se comportar, de como usar um guardanapo de tecido no colo, de como segurar uma taça, de como segurar os talheres, a criança aprende pelo exemplo. Então você já está educando os seus filhos também a se portarem a mesa.”*  
(Meseira 01).

No decorrer dos séculos, o movimento de individualização e especialização dos objetos ganhou força. Além de pratos e talheres, o aparelhamento de jantar se completa com sopeiras, molheiras, fruteiras, cremeiras, entre outros. Além disso, os pratos ganham formatos diferentes: fundos, rasos e de sobremesa, adequando-se ao modelo prevalente de refeição em três cursos. Os talheres também se especializam em formas menores destinadas à sobremesa, chá e café, além de modelos especiais para queijos, frutas, ostras e peixes. Até mesmo copos e taças têm seus formatos ajustados aos diferentes tipos de bebidas e servidos durante a refeição. E os

comportamentos à mesa codificaram-se paralelamente ao processo de disseminação dos aparatos auxiliares da refeição<sup>23</sup>.

Toda essa orquestração da comensalidade ilustra a espetacularização da mesa que já ocorre desde os tempos de banquetes de corte, em que sua apresentação dependeria dos códigos de boas maneiras, dos utensílios, da mobília e do tipo de serviço a mesa preconizado<sup>15</sup>.

Na análise das fotos, observou-se a presença desses diversos aparatos presentes na mesa. No entanto, para muitas entrevistadas, para ser meseira, não é necessária uma infinidade de louças. É possível começar com o que se tem. Além disso, mais importante do que os utensílios utilizados e a disposição destes na mesa, é o que a mesa proporciona, isto é, o encontro e a reunião entre pessoas.

Percebe-se que cultura material e comportamento à mesa são aspectos indissociáveis da prática alimentar<sup>23</sup>. A socialização da refeição a eleva a um grau de estilização estética<sup>24</sup>, e a mesa posta é um complexo artisticamente arquitetado para servir como meio de pertencimento identitário a determinado grupo. Os objetos definem não somente a apresentação e a forma de consumo dos alimentos, mas também percepções em relação à comida servida, definindo interação, formalidade, sacralidade e ajudando a formar e fortalecer laços.

#### *Proibido celulares à mesa*

Dentre os comportamentos à mesa mencionados nas entrevistas, o que é condenado unanimemente pelas meseiras diz respeito ao uso de telas durante as refeições. Aparelhos celulares e *tablets* são considerados inapropriados para estarem à mesa, assim como a televisão precisa estar desligada. Tal restrição se alinha às recomendações oficiais de saúde para se evitar o uso de dispositivos eletrônicos durante as refeições<sup>25</sup>. Para elas, o momento das refeições é também um momento de diálogo, de partilha, de "olho no olho", de socialização e de convívio com a família e os amigos. No entanto, o uso de celulares à mesa pode prejudicar de modo a impedir a interação e os laços criados entre os comensais.

A comensalidade não apenas age como uma forma de conexão com o outro, mas também de aprender sobre o outro e inserir-se, bem como manter-se, simbolicamente vinculado a um determinado grupo. Assim, partilhar uma refeição pressupõe algum grau de comprometimento e envolvimento recíproco, permitindo unir

simbolicamente os comensais. Por ser capaz de estabelecer intimidade, a comensalidade pode preservar e revitalizar laços de parentesco<sup>9</sup>. No contexto familiar, as realizadas ao redor da mesa representam, simbolicamente, uma prática importante de sociabilidade como espaço da família, das conversas, das trocas de informações e de diálogos do grupo domiciliar<sup>26</sup>.

Segundo Misra e colaboradores<sup>27</sup>, a sobrecarga cognitiva resultante da divisão da atenção entre a conversa e o uso de tecnologias como celulares, *tablets* e outros dispositivos móveis prejudica a capacidade de concentração, de compreensão e de retenção da informação. Assim, o uso desses dispositivos móveis distrai a atenção e orienta os pensamentos para outras pessoas e outros espaços fora do contexto imediato, restringindo as interações e os relacionamentos sociais “cara a cara”.

Em estudo conduzido por esses autores<sup>27</sup>, as conversas que ocorreram na ausência de celular foram consideradas mais satisfatórias do que aquelas realizadas na presença desses dispositivos, apresentando maior nível de empatia entre os sujeitos. Isso porque, na presença de celulares, as pessoas sentem vontade de checar informações e mensagens a todo tempo, direcionando seus pensamentos para outras pessoas e lugares. Elas realizam menos contato visual e estão menos propensas a perceberem expressões faciais e mudanças no tom de voz do parceiro, uma vez que suas preocupações estão direcionadas para outros contextos – e essas interações verbais e não verbais nas comunicações interpessoais são importantes para uma comunicação satisfatória.

Apesar das meseiras não admitirem o uso de telas no momento das refeições, uma exceção às regras predomina: é permitido e frequentemente praticado usar seus celulares para tirar fotos da mesa posta para publicar nas mídias sociais, desde que isso ocorra antes da refeição iniciar. Conforme algumas falas:

*"Uma das regras no meu grupo de amigos é o seguinte: chegou, o celular fica guardadinho, vai ter um momento que a gente vai pegar para tirar uma foto de todo mundo junto, ou para fotografar a comida, ou para fotografar a sobremesa, porque a gente está ali se reunindo para conversar, para socializar, para dar risada, falar bobagem, para tomar um bom vinho, não é para ficar no celular" (Meseira 01).*

*"nossa, celular a mesa nem pensar, só um pouquinho antes pra tirar [a foto], tirou e guardou" (Meseira 05).*

A necessidade por um registro da mesa posta pode ilustrar a exibição pública da vida privada facilitada pelas mídias sociais na sociedade contemporânea. A exposição de si mesmo para uma rede virtual pode ser uma estratégia dos indivíduos de determinarem suas formas de ser e estar nesta sociedade contemporânea<sup>28,29</sup>.

### *Comensalidade (tradicional e digital) na Pandemia*

As necessidades de distanciamento social e de novos cuidados decorrentes do covid-19 alteraram a rotina das pessoas no mundo todo. No Brasil, não foi diferente. Dentre uma série de mudanças nas práticas cotidianas e comportamentos sociais, a alimentação foi uma das dimensões profundamente afetadas perante as recomendações para o controle da disseminação do vírus. Além das orientações sanitárias para cuidados e técnicas de manipulação e preparação de alimentos, a reunião e o compartilhamento da comida também foram identificados como fatores de risco para o contágio, promovendo adaptações às práticas e comportamentos alimentares<sup>30</sup>.

A alimentação, diretamente relacionada às sensações e emoções, tornou-se uma das linguagens mais presentes no cotidiano das pessoas. Com o isolamento físico, o aumento significativo do trabalho remoto e o fechamento de escolas e restaurantes, muitos domicílios passaram a se envolver mais frequentemente com a preparação das refeições. Seja por hobby, diversão ou necessidade, preparar o próprio alimento ganhou um espaço muito maior na vida das famílias. As pessoas passaram a se alimentar mais nos seus lares, e as companhias mais frequentes foram as próprias famílias<sup>31</sup>.

Como se observa nas falas das entrevistadas, a aproximação com a cozinha proporcionou sentimentos de autonomia, resgate de memórias afetivas, desejo de agradar quem vai comer, possibilidade de reconexão com a comida e com a própria família nas refeições à mesa:

*“Eu acho que foi um momento bom para muitas pessoas, porque uniu as pessoas e eu tenho certeza que a mesa posta fez a diferença para muita gente, porque, às vezes, muita gente tinha vontade de sentar à mesa e comer com a sua família e tem muita gente que não tem esse privilégio. Eu mesma, que amo tanto, só podia fazer nos finais de semana e feriados, então eu tive o privilégio de fazer mesa todos os dias para o meu filho e isso, para mim, foi muito bom, valioso demais. Eu e meu filho, nós tínhamos algumas*

*divergências e, nesses 9 meses que nós estamos almoçando e lanchando juntos todos os dias, tudo isso desapareceu. Acho que nós tivemos uma conexão melhor. Foi muito bom, tanto para ele quanto para mim [...] houve uma diferença muito grande, houve um relacionamento maior e melhor, nós nos unimos mais, nós nos tornamos mais amigos, além de mãe e filho.” (Meseira 02).*

*“Antes dessa pandemia, muitas pessoas viviam dizendo que não tinham tempo para nada, que não tinha tempo para a família, para isso ou aquilo, e o Universo falou “vou lhe dar tempo”. Infelizmente nos deu através de uma pandemia, o que é muito triste, mas as pessoas ficaram em casa e tiveram mais tempo de fazer as suas refeições à mesa [...] Laços se firmaram, porque as pessoas se juntaram, se uniram, aproveitaram aquele momento de isolamento para fortalecimento de laços, e eu vejo esse fortalecimento através da mesa posta muito forte.” (Meseira 07).*

Também tiveram aquelas entrevistadas que se sentiram mais solitárias, e a comensalidade digital tornou-se mais presente em suas vidas, como forma de minimizar os sentimentos de ansiedade, pânico, desconforto e medo trazidos pelo modo de viver pandêmico.

*“Eu adoro receber, então isso para mim foi muito ruim, teve um pouco do meu estresse por causa disso também, o meu confinamento ficou muito pior por eu não poder receber as pessoas do que propriamente por causa do trabalho. Eu fiquei angustiada, eu fiquei estressada de não poder receber as pessoas na minha casa, e aí a gente começou a fazer então encontros virtuais, aliás, sexta-feira agora a gente vai ter um.” (Meseira 01).*

*“Agora na pandemia, eu tenho colocado mesas pelo prazer de decorar, mas são solitárias. Meu filho está aqui comigo, mas como ele sai muito, nós não comemos perto. Quando ele está em casa, ficamos os dois de máscara e nós não nos sentamos à mesa, eu como só. Às vezes, eu como aqui sentada, eu arrumo a mesa para mim. Outras vezes, eu como vendo televisão, que é algo que nunca gostei.” (Meseira 06).*

Ademais, foi identificado que o compartilhamento de mesas postas nas mídias sociais tornara-se um passatempo para muitas dessas mulheres durante o isolamento físico. Em alguns comentários da comunidade se questionava se determinada mesa posta representava a violação às medidas sanitárias do momento com realização de

encontros presenciais para muitas pessoas. Entretanto, as respostas esclareciam que se tratava ou de refeições com as pessoas que residiam na própria casa ou eram mesas montadas apenas para inspiração e registro fotográfico, como no exemplo de post na figura 1:

*Legenda: "Natal em amarelo misturando itens rústicos e dourados. Montando as mesas por hobbie e para passar o tempo, reuniões só depois da vacina."*



Figura 1. Foto da mesa posta de Natal

A comensalidade digital na pandemia se expandiu, além do compartilhamento de fotos das mesas postas, por meio da participação em eventos virtuais envolvendo comida. Encontros com amigos e comemorações de aniversários e outras datas festivas foram os tipos de momentos virtuais mais comuns relatados pelas participantes. Algumas também relataram participar de *lives* relacionadas à alimentação e à mesa posta, inclusive junto com outras meseiras. O mesmo foi identificado por Souza e De Almeida<sup>32</sup> nos grupos focais realizados em sua pesquisa, cujos participantes também relataram reinventarem seus modos de comer junto no período de isolamento físico, incluindo a mediação tecnológica como estratégia de sociabilidade em novas formas de comensalidade.

*"Tem o filho de um casal de amigos que, no aniversário dele, marcou uma reunião no zoom e mandou entregar uma garrafinha de champanhe, bolo, docinhos e balões vazios. Nós enchemos os balões e, na hora, todos cantaram parabéns, brincamos, comemos e fizemos essa comemoração."*  
(Meseira 06).

*“Eu fiz lives pela loja. Ah, eu fiz live de receita, fiz live de decoração de mesa, fiz live de etiqueta, fiz live falando sobre o cuidado com o lar. Bastante tema, né. Eu comecei a fazer live na loja nesse período [...] O tanto de live que foi feita nesse período, tudo se tratando para a coisa da mesa posta, para a alimentação e para a casa.” (Meseira 03).*

Assim, no contexto da pandemia, observa-se que a comensalidade digital foi aplicada com o propósito de fazer companhia àqueles que a promoveram. Os encontros puderam gerar socialização, quando ocorreram por meio de plataformas virtuais de videoconferência ou chamadas de vídeo com o intuito de aproximar familiares e amigos fisicamente distantes, ou apenas distração pessoal, quando utilizado como entretenimento para si próprio, como assistir à televisão ou utilizar mídias sociais e plataformas de compartilhamento de vídeos.

Ainda, observa-se que o sentimento negativo associado ao uso de tecnologias no momento das refeições foi relativizado devido à compreensão de que a situação de isolamento estava aquém das escolhas individuais. Algumas meseiras que julgavam seu uso negativo passaram a considerá-lo como útil – e até necessário – para a interação e o convívio social em um cenário pandêmico.

#### *Mesa posta como incentivo à alimentação adequada e saudável*

Na literatura científica, revisões sistemáticas como a de Glanz *et al*<sup>33</sup> confirmam os benefícios da comensalidade em casa para a qualidade da alimentação das famílias e seus impactos na saúde, ao passo que apresentam limitações em mensurar a forma como as refeições são preparadas e servidas. Neste estudo, as entrevistas revelaram que não foram percebidas mudanças na alimentação após se tornarem meseiras. No entanto, muitas entendem que a mesa posta pode contribuir para uma alimentação mais saudável, que se relaciona desde em proporcionar uma maior atenção e melhor posição no ato de comer, até incentivar uma comida mais bonita e colorida, conforme citações abaixo:

*“Acho que além de você querer montar uma mesa bonita, você começa a colorir mais a mesa com o que você vai comer, a pensar mais na quantidade que você vai comer. Então acho que isso está associado a boa alimentação, a mesa posta com a boa alimentação.” (Meseira 03).*

*“A experiência que eu observo é no sentido de que quando você se preocupa em fazer a mesa posta, quase na totalidade dos casos, você também se preocupou em cozinhar aquela comida [...] Eu vejo que dificilmente as pessoas montam uma mesa para uma comida que elas pediram fora. Normalmente a mesa posta é acompanhada da refeição feita em casa ou, pelo menos, a maior parte da refeição feita em casa [...] eu acho que, quanto menos ultraprocessados nós tivermos na nossa refeição, melhor. Quanto menos comida de fora, melhor.” (Meseira 04).*

O que se observa na fala das entrevistadas é que as refeições compartilhadas à mesa se caracterizam pela presença de preparações culinárias feitas em casa. Estas parecem evidenciar práticas alimentares associadas a uma dieta composta principalmente por alimentos in natura, minimamente processados e alguns produtos processados. O consumo de pratos ultraprocessados prontos ou semiprontos aparece de forma reduzida. Assim, a comida é valorizada por sua origem caseira.

Para Gazolla e Viecelli<sup>26</sup>, a prática do cozinhar torna-se uma atividade importante no sentido de preservação da cultura alimentar. Além disso, comida natural e caseira são fundamentais para a boa nutrição do corpo e desenvolvimento de resistência orgânica, especialmente se pensados frente a questões de doenças, como a crise vivenciada em torno do Corona Vírus.

Em estudo realizado por Glanz e colaboradores<sup>33</sup>, foram encontradas evidências de que refeições preparadas e consumidas em casa estão relacionadas a um melhor padrão alimentar, incluindo o consumo de frutas, vegetais e outros alimentos saudáveis. Além disso, também estão relacionadas com resultados positivos para a saúde, como menos chances de desenvolvimento de obesidade e de transtornos alimentares.

Em consonância com o exposto acima, Cordeiro, Santos e Ramos<sup>31</sup> acreditam que cozinhar em casa tem como potencial desenvolvedor mudanças em três principais aspectos: alimentação mais saudável, uma vez que as habilidades culinárias possibilitam um menor consumo de alimentos ultraprocessados; aproximação com o alimento e com a culinária, permitindo desenvolver a aprendizagem e o prazer com essa atividade; e o ensino dessas habilidades para as futuras gerações.

O Guia Alimentar para a População Brasileira<sup>25</sup> explica que o processo de transmissão de habilidades culinárias entre gerações vem perdendo força e as

peças possuem cada vez menos confiança e autonomia para preparar alimentos. As razões são complexas e envolvem a desvalorização do ato de preparar, combinar e cozinhar alimentos como prática cultural e social, a multiplicação das tarefas cotidianas e a incorporação da mulher no mercado formal de trabalho, além da oferta massiva e da publicidade agressiva dos alimentos ultraprocessados.

Assim, cada vez menos presente em função da correria da vida moderna, a valorização da comida preparada em casa, percebida nas falas das meseiras, constitui um resgate das habilidades culinárias e da cultura alimentar e, nesse sentido, deve ser incentivada. Do fogão à mesa, as preparações culinárias se apresentam mais desejáveis com base no planejamento do cardápio a ser servido e na sua apresentação estética na mesa posta, incentivando, portanto, estratégias de educação alimentar e nutricional para um consumo alimentar mais saudável.

#### *Meseiras como promotoras de saúde*

Além do incentivo que a mesa posta pode proporcionar para adoção de hábitos alimentares saudáveis, a netnografia possibilitou identificar ações de promoção da saúde que podem ser feitas por meio das meseiras. O fato de se compartilhar fotos de mesas postas já seria uma forma dessas mulheres influenciarem outras pessoas a adotarem a prática da mesa posta e, conseqüentemente, do comer junto em família.

*"Eu acredito, de verdade, que a nossa vizinhança, a nossa igreja, a nossa escola, o nosso círculo de amigos pode ser muito melhor com a prática da mesa posta. E aí entra a história da fotinha sabe, quando eu posto uma foto da mesa eu chamo a uma conversa, nem que essa conversa não chegue para mim, essa conversa pode ser entre a pessoa e a foto simplesmente, a pessoa pode pensar, e eu quero que pense, "porque essa mulher posta? Por que essa mulher fica mostrando a mesa dela? O que isso tem a ver?". Talvez no primeiro dia essa pessoa me ache exibida, "só para mostrar a louça nova", às vezes a louça nem é nova, "ai que boba, não sei o que", mas assim, com o tempo quero que ela perceba que isso não é esnobismo, mas que isso é realmente a intenção, que ela também venha a ser uma praticante da mesa posta, eu falo isso de todo o meu coração. [...] Muito mais importante que o que está em cima da mesa é quem está ao redor dela." (Meseira 05).*

Outro aspecto relatado nas entrevistas diz respeito à importância de criar um ambiente adequado para as refeições na educação das crianças. Logo, adotar

estratégias lúdicas à mesa seriam caminhos importantes para promover saúde para o público infantil e as meseiras que trabalham com produtos para mesa posta, poderiam comercializar itens que contribuam para essa ambientação.

Além do mais, algumas mulheres sugerem como ações o compartilhamento de conteúdos na web que proporcionem o desenvolvimento de habilidades culinárias de modo a buscar melhorias para um cardápio mais variado e nutritivo a ser servido nas mesas dos lares das pessoas. No trimestre analisado, apenas 0,6% (n=4) das publicações se referiam à publicação de receitas culinárias, mas algumas interações que ocorreram na comunidade eram de comentários de questionamentos ou solicitações de receitas culinárias em fotos de mesas postas com preparações.

Outra sugestão mencionada por elas é da possibilidade de campanhas de comunicação que propaguem a relação da mesa posta com a saúde. As campanhas poderiam ser desenvolvidas por profissionais de saúde, inclusive nutricionistas, em parcerias com as meseiras, tanto para capacitá-las como multiplicadoras do conhecimento em Alimentação Saudável, como para mobilizar muitas mesas mais saudáveis nos lares do país.

Campanhas de comunicação de massa que abordam a comensalidade em sua centralidade ainda se mostram incipientes no mundo. O estudo de Bacon<sup>34</sup> analisou dez sites em inglês de campanhas de comunicação de massa que foram identificados pela plataforma de busca da *Google* e que abordaram como tema central as refeições em família. As campanhas foram promovidas por corporações da grande indústria de alimentos e bebidas ou por organizações do Terceiro Setor. Enfocaram suas mensagens na importância das refeições em família para a saúde e nutrição; obstáculos que impedem sua prática (tempo, uso de dispositivos eletrônicos e a disponibilidade de alimentos prontos como fast food); planejamento prático da refeição e a conversação à mesa.

Em outros espaços digitais, como no Instagram, foram citados nas entrevistas que já existem algumas ações, chamadas de "desafios", que estimulam meseiras a montarem e fotografarem mesas com temas específicos que estão relacionados muitas das vezes à uma dimensão ampla de saúde: a memória afetiva em torno da mesa, valorização de alimentos regionais, assim como a propagação das campanhas mensais de conscientização à prevenção de doenças como câncer de mama e câncer de próstata. Portanto, esta seria uma estratégia de comunicação em saúde por meio

da comensalidade digital que incentivaria ainda mais a comensalidade tradicional com a saúde.

Em relação a isso, observa-se que as mesas temáticas se fizeram presentes na comunidade do *Facebook* e foram identificadas nos três meses, mesas relacionadas ao Setembro Amarelo, Outubro Rosa e Novembro Azul, conforme figura 2:

Legenda: *Mesa para lembrar a todas as mulheres sobre a importância da prevenção do câncer de mama e de colo do útero. Campanha Outubro Rosa! Cuidem-se!!!* ❤️🌸🌺



Figura 2 - Mesa temática para conscientização da campanha Outubro Rosa

Dentre as cores utilizadas nas campanhas de saúde ao longo do ano, os meses analisados na netnografia correspondem àquelas mais conhecidas pela população, segundo Bezerra e Silva<sup>35</sup>. Enquanto a campanha de Setembro Amarelo busca a conscientização da prevenção do suicídio, a de Outubro Rosa é direcionada para a prevenção e diagnóstico precoce do câncer de mama e a de Novembro Azul para o de câncer de próstata.

#### *Mesa posta como prática para a saúde mental*

Os impactos da mesa posta que foram reconhecidos superam o aspecto biológico do alimento servido, incluindo portanto, um aspecto fundamental para a

saúde mental das pessoas. Muitas mulheres percebem a mesa como um espaço que vai além do que se come ou de qual tipo de utensílio se tem, é sobre se relacionar, estreitar laços, socializar. A mesa, como lugar privado, reúne pessoas mais íntimas para se aceitarem, se integrarem, comunicarem e construírem relacionamentos saudáveis. É muito comum conhecer relatos de meseiras que defendem a prática da mesa posta como "salvadora" das relações familiares.

*"O grupo para mim é tábua de salvação para muitas mulheres, ele é reencontro, ele é renascimento, ele é descoberta, porque a gente ouviu relatos de mulheres que diziam assim, "eu não sei o que fazer para reunir a minha família, o meu marido come no sofá assistindo futebol, o meu filho faz o prato e vai para o quarto, minha filha faz o prato e vai para tal lugar e eu me vejo sentada na mesa sozinha", e entra uma outra meseira e diz assim, "você já experimentou arrumar a mesa e levar a comida para mesa e convidá-los a sentar com você a mesa?", "não", "começa a fazer isso". Então você vê como tábua de salvação". (Meseira 09).*

O contexto de refeições que as meseiras se inserem configura, segundo Grignon<sup>36</sup>, principalmente na busca por uma comensalidade doméstica e cotidiana que é marcada pela vida privada e ordinária na alimentação. Elas buscam tornar essa prática rotineira e estruturada<sup>37</sup> ao reconhecê-la com tamanha importância para si e suas relações.

Considerando que a netnografia ocorreu em um período de isolamento físico devido à pandemia de covid-19, necessário lembrar o quanto a saúde mental da população foi exponencialmente afetada<sup>38</sup>. No caso das meseiras, não foi diferente. Depressão, síndrome do pânico, estresse, solidão, dor oriunda de luto ou de doenças, foram desafios agravados para muitas. E foi por meio da mesa posta, que elas relatam ter encontrado uma motivação/um propósito para viver diariamente. Na época, a Organização Mundial de Saúde<sup>39</sup> apresentou considerações para saúde mental e psicossocial durante a pandemia. Dentre elas, estavam a de se manter conectado com seus círculos sociais, mesmo que de forma remota; a de manter ou criar rotinas diárias como, por exemplo, o de se alimentar; e também o de se envolver com atividades saudáveis que realmente goste e ache relaxante. Observa-se na comunidade que a mesa posta é uma atividade que proporciona prazer para quem a pratica e/ou é recebido por ela, mesmo em condição de saúde ou de doença.

*"Então isso fazia com que eu não ficasse o dia todo deitada numa cama, sem vontade. Porque vontade eu não tinha de me levantar, mas eu achava que o*

*meu filho ia chegar e não ia ter uma mesa arrumada para ele almoçar. Isso me incentivava a levantar da cama, fazer a comida e arrumar a mesa". (Meseira 02).*

O arrumar a mesa foi visto como um cuidado consigo mesma e com os outros:

*"Para mim, meseira é cuidar, porém com essa ressalva de não ser aquele cuidado no sentido de uma obrigação, um peso para a mulher, mas no sentido dela cuidar do próprio bem estar em cuidar do lar, nesse sentido de construir um lugar de saúde mental, de tranquilidade. O momento da refeição propicia muito isso." (Meseira 04).*

Por se tratar de uma comunidade exclusivamente feminina, importante destacar que, historicamente, sabe-se que o cuidado é considerado uma prática atribuída às mulheres na sociedade, inclusive no que se refere à alimentação, tanto para suprimento de necessidades fisiológicas quanto relacionais<sup>40</sup>.

Não somente o arrumar, como também o fotografar e postar a mesa posta nas mídias sociais, como na comunidade do *Facebook*, foi uma atitude vista como uma estratégia de reforço positivo desta prática pelas meseiras. Como comentado anteriormente, a comunidade online analisada se caracteriza pelo compartilhamento de mesas postas autorais e comentários repletos de elogios. Brillat-Savarin<sup>41</sup> ao abordar os efeitos da gastronomia sobre a sociabilidade, afirma que explicitar elogios à hospitalidade recebida é tão necessário a ponto de serem uma lei indicada por ele. Assim, as meseiras acreditam que realizar as postagens de suas mesas postas contribuem para seu bem-estar.

As amizades que surgiram decorrente dos interesses em comum pela mesa posta, vindas da comunidade online e/ou de outros espaços, demonstram-se ser essenciais na promoção da saúde mental das meseiras. Antes e durante a pandemia, encontros de comensalidades tradicional e digital ocorreram para fortalecimento dos vínculos e solidariedade entre as meseiras:

*"[...] uma amiga perdeu uma filha de uma forma muito triste, foi um erro médico e ficou desolada e nós criamos uma rede de apoio a ela e a forma que nós tínhamos de tirá-la do luto, da tristeza, era fazendo coisas nas nossas casas. Pelo menos uma ou duas vezes por semana, uma das amigas fazia um almoço, um jantar ou um lanche para que ela saísse de casa, que ela se arrumasse, conversasse outras coisas, se distraísse. Foi a forma que nós tivemos de abraçá-la mesmo, era intenso". (Meseira 06).*

Alguns estudos associam comportamentos de risco e manutenção da saúde mental com a frequência de compartilhamento de refeições. Foram evidenciadas diversas associações positivas entre a prática do comer junto e a autoestima, desempenho acadêmico, competências sociais e bem-estar psicológico. Ainda que a maioria dos estudos tenha focado em grupos adolescentes do sexo feminino, há de se considerar os impactos positivos na prática de comensalidade e refeições compartilhadas com outros indivíduos quando analisados dados referentes a comportamentos psicossociais<sup>33</sup>.

### **Considerações Finais**

A partir desta netnografia foi possível analisar as práticas de comensalidade que foram representadas e realizadas por uma comunidade online de mulheres que compartilham sobre mesa posta, também chamadas por "meseiras". A comensalidade digital é praticada por meio do compartilhamento de fotos autorais das mesas postas como forma de valorização e incentivo às refeições em família e com amigos. Observa-se que a comunidade online tornou-se um espaço de busca de reconhecimento e valorização da própria mesa posta de cada uma das integrantes e isso ocorre como reforço positivo por meio dos elogios que elas trocam entre si.

Apesar da prática frequente da comensalidade digital com a comunidade virtual, as meseiras repudiam o uso de dispositivos eletrônicos durante as refeições presenciais e a materialidade da mesa posta também revela a aplicação da etiqueta no uso e posicionamento dos utensílios para os comportamentos à mesa. Ademais, durante o período de isolamento físico devido o contexto pandêmico, a prática da montagem da mesa posta tornou-se um passatempo para muitas dessas mulheres e outras formas digitais de comensalidade foram praticadas, como por exemplo, a participação em eventos virtuais com partilha de comida.

O estudo possibilitou ainda descrever aspectos de saúde relacionados às práticas de comensalidade representados pela comunidade online analisada, como o incentivo à alimentação adequada e saudável e a promoção da saúde mental, além de reconhecer a potência da comunidade para serem promotoras da saúde por meio da propagação da valorização das refeições à mesa, campanhas de comunicação para mobilização e conscientização de temas relacionados à saúde, dentre outros.

Reconhece-se que a prática de comensalidade apresenta diversos impactos positivos nas relações sociais e estreitamentos familiares. A associação do compartilhamento de refeições com a prática de mesa posta parece impactar positivamente a saúde mental dos indivíduos no sentido de estreitamento de laços e preenchimento de vazios ocasionados por distúrbios psicossociais. Em paralelo a essa discussão, as mudanças nos padrões e rotinas alimentares ocasionadas pela pandemia do coronavírus trouxeram importantes questões sobre outros meios de compartilhamento de refeições e valorização do ato de preparar a mesa para a prática do comer junto. No entanto, a escassez de pesquisas a respeito do tema limita a profundidade da análise dos benefícios psicológicos da prática de mesa posta, e a associação do bem-estar social e psicológico com a prática de comensalidade acaba proporcionando uma análise mais generalizada.

A originalidade do presente estudo se dá em investigar subculturas como das mulheres meseiras cujas relações são mediadas tanto pela comida, quanto pelas tecnologias de comunicação. Tal interlocução consiste em compreender as formas de comensalidade praticadas na sociedade contemporânea que, neste caso, encontram na materialidade da mesa, de seus utensílios de servir e comer, assim como do aparelho celular para registrá-los e da própria comida, modos de expressão de valores e sentimentos.

Mesmo que muitas entrevistadas e publicações na comunidade relatassem que possuir bens para a prática da mesa posta fosse secundário, reconhece-se que esta pesquisa se limita a representar a realidade de um grupo de mulheres que possuem, em sua maioria, certo poder aquisitivo. Aqui não se levou em consideração famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional, que não possuem acesso a alimentos nem utensílios e equipamentos básicos de cozinha. Foram retratadas práticas de comensalidade de quem tem comida e espaço/móvel para compartilhar com outrem, assim como está incluído digitalmente nesta sociedade.

Todavia, a subcultura em destaque posiciona-se como embaixadora da propagação da prática das refeições em família, difundindo por meio de seu movimento a mesa e a comensalidade como ferramentas de transformação pessoal e social. Logo, implicações práticas podem ser elencadas a partir da análise feita, tal como a problematização de que o direito humano à uma alimentação adequada e saudável também possa se referir ao direito de todas as pessoas poderem praticar a comensalidade. Com isso, a proposição de políticas públicas que integram a

promoção da comensalidade tradicional à agenda de segurança alimentar e nutricional torna-se uma sugestão a ser debatida.

Ademais, estratégias de comunicação em saúde que contribuam para influenciar as práticas das pessoas, suas famílias e comunidades foram apontadas como possíveis caminhos para permitir que o tema da Saúde Coletiva adentre os lares por meio do diálogo facilitado durante uma refeição e de conteúdos compartilhados nas mídias sociais. Contudo, o desenvolvimento de pesquisas que avaliem a viabilidade e a eficácia de tais medidas, como também investiguem os impactos da montagem das mesas postas e das refeições feitas nelas são necessárias para o avanço das reflexões aqui propostas.

## Referências

1. Moreira SA. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Ciência e Cultura* 2010; 62(4), 23-26.
2. Faltin AO, & Gimenes-Minasse MH. Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio Teórico. *Rosa dos Ventos* 2019, 11(3), 634-652.
3. Medina FX. Looking for commensality: on culture, health, heritage, and the Mediterranean diet. *Int. J. Environ. Res. Public Health* 2021, 18(5), 2605.
4. Fischler C. Commensality, society and culture. *Social Science Information* 2011; 50(3–4):528–548.
5. Poulain J. *Sociologias da alimentação*. Florianópolis: UFSC; 2004.
6. Jönsson H, Michaud M, Neuman N. What Is Commensality? A Critical Discussion of an Expanding Research Field. *Int. J. Environ. Res. Public Health* 2021; 18(12):6235.
7. Elias N. *O Processo Civilizador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor; 1994.
8. Spence C, Mancini M, Huisman G. Digital Commensality: Eating and Drinking in the Company of Technology. *Front Psicol* 2019; 10:2252
9. Gimenes-Minasse MH, Drudi PH, Faltin AO, Lopes MS. Comensalidade.com – uma reflexão introdutória sobre as novas tecnologias e as práticas do comer junto. *Revista Hospitalidade* 2018; 15(2): 102-123.
10. Young JY, Tong EM, Liu JC. When the camera eats first: Exploring how meal-time cell phone photography affects eating behaviours. *Appetite* 2020; 104787.

11. Middha B. Everyday Digital Engagements: Using Food Selfies on Facebook to Explore Eating Practices. *Communication Research and Practice* 2018; 4(3): 291-306.
12. Pellenaro JA, Gimenes-Minasse MH. #Tretanacaverna: uma etnografia virtual sobre consumo alimentar e adaptações à dieta paleo no Brasil. In: Prado SD, Amparo-Santos L, Silva LF, Arnaiz MG, Bosi MLM, organizadores. *Estudos socioculturais em alimentação e saúde*. Saberes em rede. Rio de Janeiro: EDUERJ; 2016. p.161-182.
13. Dalsgaard S. The Ethnographic Use of Facebook in Everyday Life. *Anthropol Forum* 2016; 26(1):96-114.
14. Macêdo TMA. Essência: mesa posta e etiqueta. *Universidade Federal de Uberlândia*. Uberlândia 2018.
15. Marchesi, G.; Vercelloni, L. *A mesa posta: história estética da cozinha*. São Paulo: Ed. Senac; 2010
16. Kozinets RV. *Netnografia: realizando pesquisa etnográfica online*. Porto Alegre: Penso; 2014.
17. Kozinets RV. *Netnography: The Essential Guide to Qualitative Social Media Research*. London: Sage Publications; 2020.
18. Fontanella BJB, Ricas J, Turato ER. Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em Saúde: Contribuições Teóricas. *Cad Saude Publica* 2008; 24(1):17-27.
19. Miles MB, Huberman AM, Saldaña J. *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. London: Sage Publications; 2014.
20. Rodrigues RM, Souza AM, Bezerra IN, Pereira RA, Yokoo EM, Sichieri R. Evolução dos Alimentos mais Consumidos no Brasil entre 2008–2009 e 2017–2018. *Rev Saude Publica* 2021; 55(Supl.1):4.
21. Elias IV, Borges JS. Vizinhas do Instagram: produção de sentidos sobre trabalho doméstico na comunidade online de donas de casa. *Galáxia* 2023.
22. Romagnoli D. *Guarda no sii vilan: as boas maneiras à mesa*. In: Flandrin JL, Montanari M (direção). *História da Alimentação*. São Paulo: Editora Estação Liberdade, 1998. 496-508.
23. Nishimura JS, Queiroz SG. Cultura material e alimentação: A evolução dos utensílios à mesa e a consolidação de comportamentos durante a refeição. *Demetra* 2016; 11(4): 951-964.

24. Simmel G. Sociologia da refeição-Georg Simmel. *Rev. Estudos Históricos* 2004; 1(33), 159-166.
25. Brasil. Ministério da Saúde. *Guia alimentar para a população brasileira*. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.
26. Gazolla M, Viecelli P. Refeições e comportamentos à mesa: um estudo a partir de consumidoras urbanas. *Redes* 2020; 482-505.
27. Misra S, Cheng L, Genevie J, Yuan M. The iPhone Effect: The Quality of In-Person Social Interactions in the Presence of Mobile Devices. *Environment and Behavior* 2014; 48(2).
28. Han B. *No enxame: perspectivas do digital*. Rio de Janeiro: Editora Vozes; 2018.
29. Sibilia P. *O show do eu. A intimidade como espetáculo*. Rio de Janeiro: Contraponto; 2016.
30. Rizzolo A. *Comensalidades em tempos de pandemia da COVID 19*. Brasília: Ed. dos Autores; 2022.
31. Cordeiro JD, Santos FP, Ramos P. Habilidades Culinárias na Pandemia de Covid-19: Diálogos Possíveis entre Gastronomia e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. *Faz Ciência* 2021; 34-55.
32. Souza GB; De Almeida IO. O ato de comer e a comensalidade: afetações e sentidos atribuídos no contexto da pandemia de covid-19. In: Amparo-Santo L, Verthein U, Reis ABC, organizadoras. *Em tempos de isolamento social entre o Corpo, a Comida e o Cuidado*. Salvador: EDUFBA, 2022. p. 133-165.
33. Glanz K, Metcalfe JJ, Foltz SC, Brown A, Fiese B. Diet and Health Benefits Associated with In-Home Eating and Sharing Meals at Home: A Systematic Review. *Int. J. Environ. Res. Public Health* 2021. 18:1577.

34. Bacon T. Framing the Family Meal: A Comparison of Social Marketing Campaigns and Parents' Views. *J Fam Issues* 2015; 39(1):78–103.
35. Bezerra JJ, Silva FV. As cores da vida: Estratégias biopolíticas nas campanhas setembro amarelo, outubro rosa e novembro azul. *Miguilim – Revista Eletrônica do Netlli* 2019; 728-741.
36. Grignon C. Commensality and Social Morphology: An Essay of Typology. In: Scholliers P. *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. New York: Oxford; 2001.
37. Douglas M. *Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology*. London: Taylor & Francis Routledge; 2002.
38. World Health Organization (WHO). *World mental health report: transforming mental health for all*. Geneva; 2022.
39. World Health Organization (WHO). Mental health and psychosocial considerations during the COVID-19 outbreak. 2020.
40. Silva GBL, Machado VC, Amparo-Santos L. Gênero, Alimentação e Reprodução Social: Considerações sobre trabalho feminino e cuidado alimentar. In: Vargas PV, Moás LC, Ferreira FR, Prado SD, organizadores. *Corpus Plurais: Gênero, Reprodução e Comensalidades (Série Sabor Metrópole 12)*. Salvador: EDUFBA, 2020. p. 59-78.
41. Brillat-Savarin JA. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras; 1995.

### **6.3 Artigo 3 – Ensaio “A comida compartilhada nas redes sociais: reflexões do comer em uma sociedade contemporânea”**

Uma produção desenvolvida em disciplinas do doutorado baseada no referencial teórico. Um ensaio crítico que reflete o objeto de pesquisa articulando-se com as Ciências Sociais e Humanas.

Artigo submetido em abril/2023 na Revista: Demetra. Qualis Capes - Saúde Coletiva: B2 (Qualis Capes - Classificações de periódicos referente ao quadriênio 2017-2020).

#### **A comida compartilhada nas redes sociais: reflexões do comer em uma sociedade contemporânea**

##### *Introdução*

A comida é conhecida como símbolo de sociabilidade em muitas sociedades por estar sempre presente nos diversos eventos sociais, sejam cotidianos ou não (SIMMEL, 2004; SOBAL; NELSON, 2003; FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019; MOREIRA, 2010). Sua presença e partilha contribui nas relações humanas, facilitando diálogos e se tornando motivo para reunir as pessoas. A mesa se tornou para muitas culturas o lugar principal para a prática da comensalidade, e segundo Montanari (2008), seria a metáfora da vida. É na mesa em que várias relações e práticas sociais podem ser identificadas e estabelecidas, sejam elas hierárquicas, normativas, ritualísticas, afetuosas, dentre outras formas.

No que diz respeito ao campo da Saúde Coletiva, o ato de comer junto e em lugares apropriados como a mesa é preconizado como prática saudável a ser adotada pela população brasileira (BRASIL, 2014), atuando assim, como fator protetor de doenças relacionadas à má alimentação.

Entretanto, a representação da mesa como objeto de união para a partilha das refeições tem perdido (ou dividido?) espaço para as diversas telas. São meios tecnológicos digitais utilizados antes, durante e após as refeições para o compartilhamento de conversas, fotos, vídeos com a comunidade virtual que se estabelece (GIMENES-MINASSE, 2018; GIMENES-MINASSE, 2017; SPENCE; MANCINI; HUISMAN, 2019) . É como se fosse a partilha das refeições mediatizada. Se a comida é central na socialização dos indivíduos, a mídia também o é. Com isso,

é possível que os processos comunicacionais entre as pessoas se alteram no contexto de uma cibercultura, destacando-se o uso de novas tecnologias de comunicação que virtualizam a cultura contemporânea (LEMOS, 2015), e melhor dizendo, a virtualização da própria cultura alimentar.

Nesse sentido, deve-se considerar a dimensão do ciberespaço desta cibercultura citada. A Internet como ciberespaço planetário possui ferramentas que fomentam a atividade do imaginário tendo o poder de estabelecer laços sociais entre os sujeitos (WEBER & KURTZ, 2015). Sendo a comida como conectora desses laços sociais também, o uso de dispositivos dentro do ciberespaço para partilha de refeições tem sido uma prática que se observa na sociedade contemporânea.

Desta forma, este ensaio busca refletir a respeito da comida que é compartilhada nas redes sociais e suas relações com os modos de viver contemporâneos.

#### *As novas formas de comensalidade e as redes sociais (digitais)*

Tal fenômeno apresentado como objeto de pesquisa deve ser investigado em duas perspectivas: das redes em que a sociedade contemporânea se configura e nos novos modos do ato de compartilhar a comida. Ambas perspectivas serão notadas a partir da presença das tecnologias de comunicação em suas relações.

Se tratando das redes sociais é importante considerar a naturalização deste termo sendo associado apenas ao uso de mídias digitais. Porém, Acioli (2007) discute que de modo geral, as redes sociais nada mais são do que a forma que a sociedade se configura em uma rede de indivíduos que se relacionam de modo interdependente. Logicamente que com a modernidade essas relações se transcenderam ao meio virtual com o uso de dispositivos eletrônicos que viabilizaram a troca de informações entre as pessoas em diferentes dimensões de tempo-espaço.

As redes sociais no contexto da alimentação estarão relacionadas às representações sociais em torno da comida que caracterizam os modos de vida e relações humanas. A comensalidade seria, portanto, uma das melhores formas de identificar essas representações. Até porque, muitos já são os estudos socioantropológicos que analisam as relações sociais a partir dos modos de partilha (ou não) da comida em diferentes grupos, povos e culturas (LIMA, NETO & FARIAS, 2015).

No contexto da contemporaneidade, já se percebe novas configurações da comensalidade (GIMENES-MINASSE, 2017) e que se tornam necessárias de serem analisadas para a compreensão da complexidade. O comer à mesa junto com outras pessoas que nos trazem um senso de pertencimento, foi substituído por muitos pelo comer mediado por tecnologias como a televisão, o computador e smartphones, se tornando um ato muito mais individualizado que compartilhado com outros pares. Come-se em pé, na rua, no carro e em outros modos e espaços além da casa e sua sala de jantar.

Ao mesmo tempo, destaca-se as tecnologias de comunicação ampliando as redes sociais entre os indivíduos e suas formas de se relacionarem, principalmente a Internet e suas mídias sociais digitais como Facebook, Whatsapp e Instagram.

Perante questionamentos de seu uso mediando o ato de comer e de se relacionar com outrem, as novas tecnologias também têm sido utilizadas como estratégia para melhor interação entre as pessoas (GIMENES-MINASSE, 2017), como por exemplo, ao se receber uma notícia, uma mensagem ou foto, isso se torna o motivo para iniciar e desenvolver uma conversa e assim contribuir na socialização.

Observa-se que, atualmente na sociedade contemporânea, mesmo que as refeições sejam feitas na mesa, junto aos talheres também temos dispositivos móveis acompanhando esses momentos e configurando novos ritos em torno da alimentação, como o ato de fotografar/filmar a comida servida antes de iniciar a comê-la, e ainda, compartilha-la em suas redes sociais virtuais. Mas esse novo rito pode gerar várias questões: que comida é essa que é partilhada na rede social real e virtual? Existe diferença entre o que se consome e o que se publica? Quem é que compartilha essa comida? Como que é essa partilha? E por qual motivo se faz (ou não) isso?

Para refletir tais questões do que estamos chamando de comensalidade digital como o ato de comer junto mediado pelas tecnologias de comunicação, propõe-se o debate com base em autores das Ciências Humanas e Sociais.

### *A comensalidade digital numa perspectiva durkeimiana*

A partir dos pressupostos teórico-metodológicos de Durkeim, a partilha das refeições mediada pelas novas tecnologias pode ser considerada um fato social.

Para ele, fato social é:

fato social é toda a maneira de fazer, fixada ou não, susceptível de exercer sobre o indivíduo uma coerção exterior: ou então, que é geral no âmbito de uma dada sociedade tendo, ao mesmo tempo, uma existência própria, independente das suas manifestações individuais. (DURKHEIM, 2007, p. 39)

Desta forma, poderíamos considerar a comensalidade digital um fenômeno de consciência coletiva e de ação coercitiva sobre os indivíduos.

A abordagem epistemológica de Durkheim é bastante citada e discutida por outros autores das sociologias da Alimentação, enquanto outros defendem as práticas alimentares na lógica maussiana como fato social total (sociológico, psicológico e o fisiológico), além de outrem terem posições mistas a respeito, propondo que este fato social (e total) seja denominado fato alimentar (POULAIN, 2004).

Ainda na lógica durkeimiana, Poulain (2004) cita a releitura de Warde a respeito das mudanças alimentares na sociedade com base na teoria do suicídio para elucidar a respeito das práticas de consumo na dimensão da integração e da regulação. A partir disso, propõe quatro tendências que são opostas entre si: A individualização X A comunitarização e a Informalização X a Estilização.

É a partir destas quatro tendências que discutiremos a seguir o que está sendo compartilhado nas mesas e nas telas, ou seja, como se tem manifestado o que chamamos de comensalidade digital.

Na individualização em que se tem uma integração social fraca, caracteriza-se um excesso de individualismo. Na comensalidade ela se dá, por exemplo, no caso em que em uma mesma mesa cada pessoa consome um prato diferente e específico para si. No contexto da sociedade contemporânea, também tem crescido o número de entusiastas em realizar publicamente refeições sozinho em busca de uma experiência gastronômica individualizada, mas que será compartilhada nas mídias sociais (KOPONEN; MUSTONEN, 2022).

Na informalização, considera-se o movimento proposto por Fischler (2010) chamado de gastro-anomia em que a autonomia crescente para o comer, acaba se tornando uma anomia. Frente a um excesso de informações sobre os alimentos, as pessoas têm muito mais dificuldades de escolherem o que querem comer. Fazendo a associação disso na perspectiva da comensalidade digital, poderia dizer que nunca se viu tanto sobre receitas culinárias nas telas, e se cozinhou tão pouco e de forma tão solitária.

Já na comunitarização (POULAIN, 2004), relaciona-se modos de fortalecimento da integração social por comunidades, ou seja, uma divisão comunitária dos gostos alimentares. A valorização da comida de verdade e o resgate da cultura alimentar regional cada vez mais crescente por meio da organização de comunidades que sustenta a agricultura (CSA) é um exemplo disso.

E por último, temos a estilização (POULAIN, 2004), que se configura na fragmentação social do gosto em busca de um senso de pertencimento, ou seja, as “tribos alimentares”. Por ela pode-se destacar vários segmentos de estilos alimentares e que ganham cada vez mais destaque nas redes sociais virtuais como a alimentação *plantbased* e o veganismo, em que indivíduos adotam um consumo alimentar para si centrado no que é natural e considerado ético e sustentável para todos. Outro exemplo de tribo é o grupo de meseiras, que são mulheres que adotam a etiqueta à mesa e modos de mesa posta em comum, valorizando o consumo de itens decorativos para a mesa e a reunião da família em torno dela.

#### *O comestível X o publicável*

É notório que uma prática muito frequente é o compartilhamento de fotos e vídeos nas redes sociais digitais dos pratos de comida que foi preparado, servido ou comprado. A questão é: que comida é essa?

Se para Mary Douglas (1999), cada cultura possui um sistema classificatório que aponta o que é comestível ou não, em que circunstâncias, em companhia de quem. Poderíamos transpor tal sistema para o que é considerado comestível e “publicável” nas mídias?

O reconhecimento do ser ou não comestível, por vezes pode ser ilustrado pela estética de apresentação da mesa/prato, e ainda pela sua foto, que torne um alimento agradável aos olhos e desejável ao paladar. Antes de se comer pela boca, se come pelos olhos.

Na história da civilização, os banquetes de corte investiam exponencialmente na apresentação de suas mesas com decorações espetaculares. Apresentavam-se alimentos comestíveis combinados por outros meramente ostensivos. Peças gigantes de animais faziam parte da composição da mesa como representação ornamental de abundância, mas que não eram consumidas pelos convidados presentes. A mesa deveria ser abundantemente aprestada pela alternância de preparações doces e

salgadas, frias e quentes, cruas e cozidas, e ainda, cenográficas e funcionais. Sua apresentação dependeria dos códigos de boas maneiras, dos utensílios, da mobília e do tipo de serviço a mesa preconizado. Uma verdadeira orquestração da comensalidade como espetáculo convivial. (MARCHESI; VERCELLONI, 2010).

Se pela mesa de um banquete é revelada a espetacularização de uma sociedade, a estetização e o consumo deste evento devem ser reconhecidos como elementos importantes para a devida reflexão a que se propõe aqui. Afinal, como diria Guy Debord (2003): "O espetáculo não é um conjunto de imagens, mas uma relação social entre as pessoas, mediada por imagens". (DEBORD, 2003, p.14).

Nas horas das refeições, o ato de fotografar ou filmar tem precedido o ato de comer e muitas vezes é acompanhado com um mover de objetos na mesa e mudança na posição física para que o prato seja fotografado da melhor forma.

Se só se publica o que é comestível e publicável, no sentido de se ter maior interação, popularidade e aceitação nas redes sociais digitais, então nem sempre se partilha toda e qualquer comida.

A tendência da alimentação gourmetizada é uma ótima representação disso. Em pesquisas rápidas de palavras chaves sobre comida no Instagram ou Pinterest, a maior parte das fotos compartilhadas são de preparações especiais servidas em utensílios requintados cujas fotos contaram com toda uma produção de imagem e/ou que demonstram um produto de alguma marca. Tais fotos transmitem ao receptor uma imagem de status e glamour. Por outro lado, a comida do dia-a-dia quando partilhada não costuma ser tanto valorizada mesmo que publicada.

A comida gourmetizada e compartilhada nas redes sociais digitais pode ser relacionada ao fetichismo, em que a relação social entre as pessoas é mediada por coisas. O frequente uso da tag *#Pornfood*, fazendo alusão ao que chamam de pornografia alimentar, é um exemplo claro disso, em que se tem uma analogia do ato de comer com o ato sexual, associando, portanto o desejo e o prazer, mas que neste caso a comida é "maquiada" e enaltecida a altos níveis e assim omitido muito da sua realidade, o que ocorre muito na publicidade de alimentos (LABORDE, 2017).

Outro movimento observado é o *#fitnessfood* compartilhado em sua maioria por grupos de indivíduos praticantes de atividade física ou simpatizantes de um estilo de vida considerado saudável e que encontram nas redes sociais um espaço para reforço positivo da disciplina em seguir as regras de dietas e exercícios (JUÁREZ, 2017). Partilha-se as refeições do dia para seus pares, mesmo que essas refeições

sejam feitas individualizadas. Entretanto, tal movimento pode ser visto como a representação social da alimentização da sociedade, que se caracteriza pela preocupação excessiva por uma alimentação saudável (FONSECA et al, 2011).

### *O tempo-espaço do comer e partilhar na sociedade contemporânea*

Compreendendo as tendências do fato alimentar a partir de sua contextualização para a sociedade contemporânea, pode-se relacionar tal realidade com a temporalidade. Na nova era tecnológica, até mesmo fenômenos do cotidiano como o comer estão influenciados por uma cultura, chamada por Crary (2014), de 24/7. “É um tempo sem tempo”, sem delimitações, em que estar sempre presente é inevitável e até necessário para o significado de pertencimento do indivíduo na sociedade.

Nessa perspectiva, a comensalidade digital torna-se uma extensão do ato de comer “físico/real” na busca de uma onipresença da comida em espaços que transcendem a mesa. Imagens, vídeos, transmissões de refeições compartilhadas nas telas possibilitam que a lógica de um fracionamento das refeições como pausa para o deleite de prazer ou de combustível para o corpo já não exista, trazendo na cultura 24/7 a degustação estética do comer ininterruptamente, em um consumo/produção (de conteúdo) excessivo e imediato, talvez podendo ser denominado de uma “gula virtualizada”.

Este fenômeno da partilha do comer já revela impactos na sociabilidade, como apontado por Crary (2014):

Os exemplos de como o uso de dispositivos e aparelhos têm impacto em formas de sociabilidade de pequena escala (refeições, conversas ou salas de aula) talvez tenham se tornado lugares-comuns, mas o dano cumulativo é, ainda assim, considerável. Habitamos um mundo onde a ideia de experiência compartilhada atrofiou e onde as gratificações ou recompensas prometidas pelas opções tecnológicas mais recentes, por sua vez, jamais são alcançadas. Apesar das declarações onipresentes da compatibilidade, ou mesmo harmonia, entre o tempo humano e as temporalidades dos sistemas em rede, disjunções, fraturas e desequilíbrio contínuo compõem a experiência real dessas relações. (CRARY, 2014, P. 56)

A partir desses pressupostos levantados, destaca-se os questionamentos a respeito de nossas subjetividades. Para Rose (2011), o self é desafiado pelas novas tecnologias em que a relação com nós mesmos e a representação dos corpos de nossos eus torna-se um hibridismo de produto tecnológico “máquina-humano”.

Em alusão à trilogia de filmes Matrix, Castro, Vargas & La Rocque (2017) relacionam a comensalidade em meio às virtualidades da trama e destacam a problematização da relação dos humanos como fontes de nutrientes e energia para as máquinas, ou seja, o próprio alimento. Se antes “as máquinas serviram ao homem, em Matrix, a humanidade se reduz a uma parte do processo de fornecimento de energia para manutenção das máquinas” (CASTRO, VERGAS & DE LA ROCQUE, 2017, p. 301).

Com isso, podemos associar tais reflexões à Deleuze, ao propor que estamos em uma sociedade de controle, cujos controles têm modulado as nossas formas de ser e até mesmo de comer e partilhar nossas refeições. Na sociedade de controle, o individualismo é destaque no sujeito em busca de uma autonomia e realização pessoal, em um nível que torna as questões da vida privada e íntima, como um jantar à luz de velas com o amor da sua vida, como sendo um espetáculo para todos verem e aplaudirem com curtidas e comentários nas redes sociais (e digitais).

### *Considerações finais*

Investigar as novas relações dos modos de ser e viver do ser humano com as novas tecnologias é um caminho importante na busca da compreensão de nossas subjetividades. No que diz respeito à alimentação, muitos são os significados e ressignificados que estão sendo construídos na sociedade contemporânea. Vários são os movimentos de indivíduos e grupos que demonstram as novas configurações nos modos de se comer junto e suas formas de relacionamento nas redes sociais reais e virtuais. A alimentação está presente no cotidiano da humanidade e permeia as relações humanas desde sua existência. Ignorar a presença da tecnologia nessa realidade seria uma omissão, a comensalidade digital deve ser considerada um fato social já apontado. Desta forma, enfatizo a importância da busca da compreensão das relações humanas nas novas práticas de alimentação dentro da perspectiva socioantropológica, destacando a mediação pelas novas tecnologias.

### *Referências*

BRASIL. *Guia Alimentar para a População Brasileira*. Ministério da Saúde, 2014.

CASTRO, Cilmar; VARGAS, Eliane Portes; DE LA ROCQUE, Lucia. O sabor-saber dos alimentos na trilogia *Matrix*. In: VARGAS, Eliane Portes. **Cinema e Comensalidade 2**. Curitiba: CRV, 2017. p. 291-310.

CRARY, Jonathan. **24/7: Capitalismo e os Fins do Sono**. Editora Cosac Naify, 2014.

DEBORD, G. **A Sociedade do Espetáculo**. Tradução: Railton S. Guedes. Coletivo Periferia, 2003. *Ebook*. 169 p

DOUGLAS, M. Deciphering a meal. In: **Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology**. Taylor & Francis Routledge, 1999. cap.18. p.231-251.

DURKHEIM, Émile. **As regras do método sociológico**. 3ª edição. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

FALTIN, A. O.; GIMENES-MINASSE, M. H. Comensalidade, Hospitalidade e Convivialidade: Um Ensaio Teórico. **Rosa dos Ventos**, v. 11, n. 3, 2019.

FISCHLER, C. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. **Gazeta de Antropología**, 2010. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10481/6789>>. Acesso em: 2 abr. 2023.

FONSECA, Alexandre Brasil et al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, p. 3853-3862, 2011. Disponível em: <https://www.scielo.org/pdf/csc/2011.v16n9/3853-3862/pt>. Acesso em: 11 de agosto de 2019.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Novas configurações do comer junto reflexões sobre a comensalidade contemporânea na cidade de São Paulo (Brasil). **Estudos Sociedade e Agricultura**, v.25, n.2, p.251-275, 2017. Disponível em: <https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/902/478>. Acesso em 10 de agosto de 2019.

JUÁREZ, Lorenzo Mariano. #Fitnessfood. Pedagogías culinarias contemporáneas en las redes sociales. In: JUÁREZ, Lorenzo Mariano; MEDINA, F.Xavier & GARCÍA, Julián López. **Comida y mundo virtual: Internet, redes sociales y representaciones visuales**. Barcelona: Editorial UOC, 2017. p.279-298.

KOPONEN, Sami; MUSTONEN, Pekka. Eating alone, or commensality redefined? Solo dining and the aestheticization of eating (out). **Journal of Consumer Culture**, v. 22, n. 2, p. 359-377, 2022.

LABORDE, Gustavo. De los recetarios al foodporn: exhibicionismo, fetichismo, placer vicario y otras aventuras gastronómicas en la era digital. In: JUÁREZ, Lorenzo Mariano; MEDINA, F.Xavier & GARCÍA, Julián López. **Comida y mundo virtual: Internet, redes sociales y representaciones visuales**. Barcelona: Editorial UOC, 2017. p.105-114.

LEMOS, André. *Cibercultura: tecnologia e vida social na cultura contemporânea*. 7.ed .Porto Alegre: Sulina, 2015.

LIMA, Romilda de Sousa; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Dinâmicas alimentares na relação rural-urbano: o caminho entre o tradicional e o moderno. In: PRADO, Shirley Donizete et al. **Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2015. p. 59-80.

MARCHESI, Gualtiero; VERCELLONI, Luca. **A mesa posta: história estética da cozinha**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2010. 268 p.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 23-26, 2010.

POULAIN, Jean-Pierre; CONTE, Jaimir. **Sociologias da alimentação**. 2004.

ROSE, Nikolas. **Inventando nossos selfs: psicologia, poder e subjetividade**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2011. p. 7-37 e 209-233.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição-Georg Simmel. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 159-166, 2004.

SOBAL, J.; NELSON, M. K. Commensal eating patterns: a community study. **Appetite**, v. 41, n. 2, p. 181–190, out. 2003.

WEBER, K. & KURTZ, G. *Alimentação simbólica na cibercultura: uma análise das imagens do Instagram com a hashtag #instafood*. ALCAR, Porto Alegre, 2015.

## 7 AÇÕES PARA SEREM COMPARTILHADAS - TAÇAS PARA BRINDAR!

*As taças ocupam lugar especial à mesa em ocasiões mais especiais e formais. Alinhadas ao lado direito do prato e ordenadas segundo seu uso durante a refeição, também representam o momento do brindar o encontro, a saúde, a vida, as pessoas e suas conquistas. Quem nunca ao sentar-se à mesa e ao serem servidos a bebida, erguem suas taças e juntos brindam em uma só voz: Saúde? Portanto, para esta seção, são apresentadas ações de ensino, pesquisa e extensão que foram frutos da tese. Afinal, o que se almeja nesta tese é que se alcance muitas contribuições para a Saúde Coletiva. Tim tim! Saúde!*

Ao longo dos anos dedicados ao processo de doutoramento, outros produtos foram feitos de modo a propagar, expandir e aprofundar o debate do presente objeto de pesquisa. Por ser educadora no contexto universitário, propus a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão a partir das seguintes ações relacionadas à tese:

### 1. Orientações de Projetos de Pesquisa de Iniciação Científica

- a. *"Comensalidade com o uso das novas tecnologias: uma revisão bibliométrica sobre os novos modos de comer junto"*

*Discente: Tamila Raposo*

PIBIC 2018/2019 UnB

- b. *"Vamos comer em frente às telas? Um estudo de caso do movimento de mukbang no Brasil"*

*Discente: Lucas Siqueira*

PIBIC 2019/2020 CEUB

- c. *"Refeições conectadas: A prática da comensalidade remota em jovens universitários"*

*Discentes: Adriano Gomes e Amanda Araújo*

PIBIC 2020/2021 CEUB

### 2. Co-orientação de trabalho de conclusão de curso em faculdade não-vinculada

- a. *Comensalidade como fator de conexão em um mundo solitário*  
*Discentes: Alonso Teixeira e Asafe Cristino*

TCC de graduação em Nutrição - Universidade Católica de Brasília

### 3. Criação do Grupo de Estudos em Comunicação, Cultura, Tecnologia e Alimentação - COMTELA

As reflexões suscitadas nesta trajetória do conhecimento científico, precisavam ser compartilhadas e muitas ideias estavam a surgir. Em 2019, o grupo inicia suas atividades aberta ao público em geral e com uma proposta multidisciplinar. Atualmente está vinculado formalmente ao Centro Universitário de Brasília. Os encontros acontecem quinzenalmente e textos pré-definidos são expostos e debatidos à luz de teorias das Ciências Humanas e Sociais. Especialistas costumam ser convidados para contribuir com o referencial teórico proposto no semestre. O grupo também replica sínteses de suas discussões em sua conta do Instagram: @grupocomtela que já serviu de palco virtual para outras ações de extensão que serão mencionadas a seguir.



Figura 6. Logomarca do COMTELA

### 4. Live pelo @grupocomtela sobre *Mukbang*

Em companhia dos integrantes do COMTELA, realizamos no final de 2019 uma *live* para apresentar e debater o fenômeno de *mukbang*. Durante a conversa transmitida, um integrante simulou uma prática de *mukbang* ingerindo grandes quantidades de frutas.



Figura 7. Live sobre mukbang realizada pelo Instagram do @grupocomtela

## 5. Realização de Almoços Remotos durante o período de isolamento social devido a pandemia de covid-19

Como estratégia de promover saúde e bem-estar para o momento desafiador que era vivenciado no contexto de isolamento social estabelecido pela pandemia de covid-19, o Grupo COMTELA promoveu a prática de refeições remotas no horário do almoço utilizando ferramentas de videoconferência. A ação foi divulgada nas mídias sociais e teve como foco o convite a pessoas que não tinham companhia para comer. Foram realizadas duas edições com uma média de seis comensais virtuais de vários estados do país. As pessoas interessadas receberam as seguintes instruções:

- a. Enviar mensagem à equipe do COMTELA sobre o seu interesse e realizar do download do aplicativo Google Meet, caso o acesso fosse pelo smartphone.
- b. Preparar seu almoço do dia e, de preferência, já estar com tudo pronto no horário do evento;
- c. Preparar sua mesa bem bonita para criar um ambiente mais agradável e confortável para partilhar a refeição;
- d. Conectar-se no evento pelo *link* enviado;
- e. Viver esta experiência de comensalidade remota, conversar com a gente sobre isso e o que mais quiser. Vamos comer?

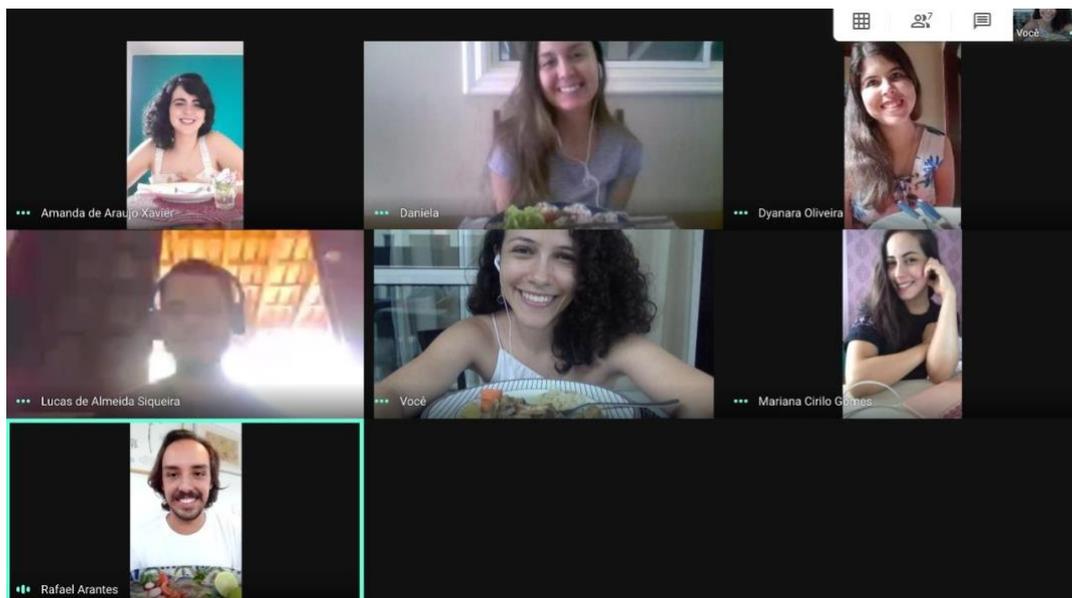


Figura 8. Registro do almoço realizado no período de isolamento físico promovido pelo COMTELA



Figura 9. Registro de uma das participantes do ambiente e prato preparados para o almoço remoto promovido pelo COMTELA

## 6. Orientações de trabalhos seleccionados para apresentação de posters no Congresso Brasileiro de Nutrição (CONBRAN 2020)

- a. "Gente, olha só minha comida!" - Análise de vídeos de um praticante brasileiro de Mukbang em um canal do Youtube
- b. Experiências de comensalidade digital em um site de turismo: uma viagem virtual liderada por um mundo de anfitriões

## 7. Participação em palestras presenciais e Lives nas mídias sociais para falar do objeto de pesquisa da tese

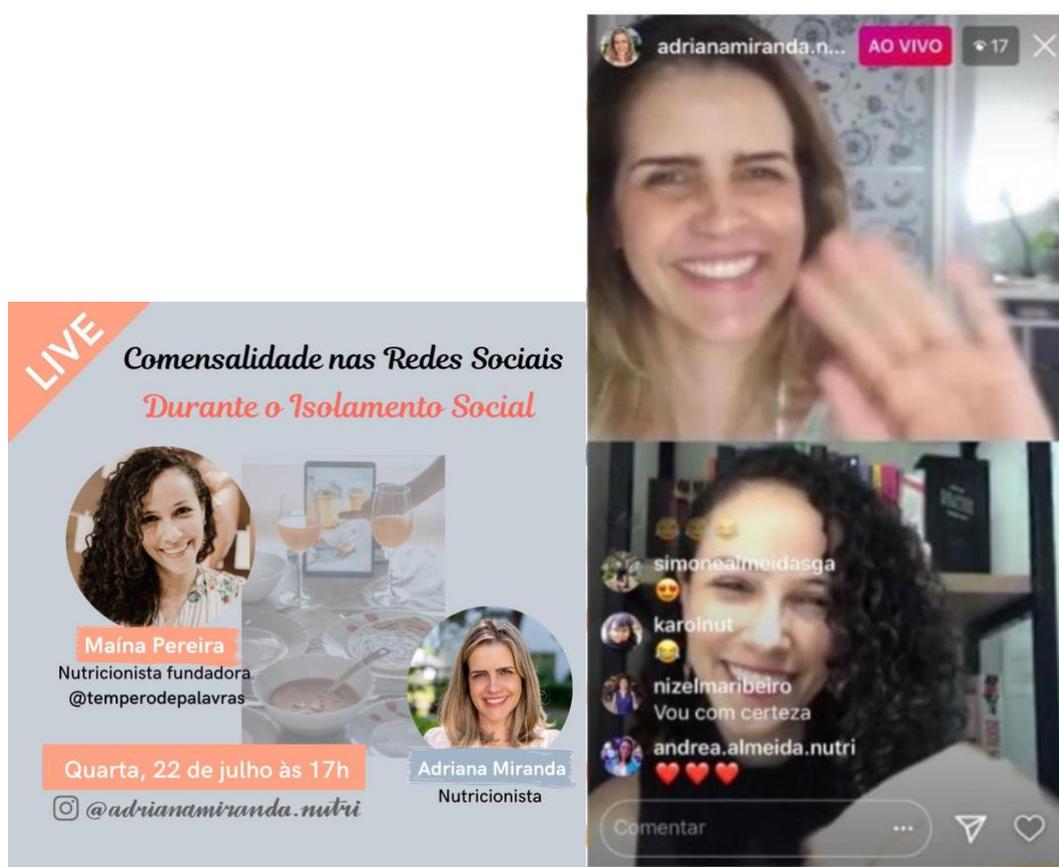


Figura 10. Participação em bate-papo online sobre Comensalidade nas redes sociais durante o isolamento social



Figura 11. Ministração de palestra sobre comensalidade em congresso realizada em Belém-PA

## **8 CONSIDERAÇÕES FINAIS - GUARDANAPOS**

*Uma peça usada para se limpar e proteger nas refeições, o guardanapo é uma pequena toalha que pode ser ou de pano ou de papel e deve ser posicionada à esquerda do prato ou sobre este. Também utilizado como item de ornamentação da mesa, possibilita infinitas dobraduras artísticas e pode estar envolto a um adereço decorativo, que segundo as meseiras, pode ser apelidado de PG (porta-guardanapo). Assim como o comensal se comporta no término da refeição limpando seus dedos e lábios com o guardanapo, retirando-o de seu colo e colocando-o de volta à esquerda do prato como sinal de que está satisfeito e que tal evento pode ser finalizado, aqui são apresentadas as considerações finais desta tese para deixar tudo "limpo" e sinalizar que nosso encontro à mesa acabou. Satisfeito(a)?*

A presente tese buscou compreender como as relações humanas com a comida ao serem mediadas por tecnologias de comunicação configuram a comensalidade na sociedade contemporânea. A partir da proposição de um referencial teórico à luz das Ciências Humanas e Sociais no contexto da Saúde Coletiva, foram apresentadas as principais discussões em torno do conceito de comensalidade e algumas de suas classificações que caracterizam as culturas alimentares e seus elementos de distinção social. A materialidade da mesa, associada às suas regras de comportamento foram evidenciadas no processo civilizador da sociedade ao longo de sua história. Ademais, a estética da mesa e sua espetacularização enaltecem o desejo pela comida posta, ao mesmo tempo que revelam que ela nem sempre é para fins comestíveis, mas pode servir apenas para adornar ostensivamente enquanto elemento de poder.

Na era contemporânea, as tecnologias representam a sociedade e como as relações sociais se estabelecem nessa estrutura. Assim como a individualização e a solidão ilustram essa atual configuração social, a rede virtual torna-se um espaço de exibição desmedida da vida privada e de um narcisismo coletivo. As telas de dispositivos eletrônicos passam a mediar os relacionamentos como extensões do corpo humano(-máquina), ocupando também lugares à mesa durante as refeições ou em outras esferas de espaço-tempo do comer que são criadas nesse contexto digital.

Assim, a comensalidade digital é aqui posta como objeto de pesquisa para retratar a mediação tecnológica nas práticas do comer junto e identificar suas diferentes formas e termos que surgem continuamente alinhados à evolução

tecnológica. Da TV a inteligência artificial, do *smartphone* ao metaverso, expandem-se as possibilidades de meios para a manifestação das formas digitais de partilha da comida.

Por conseguinte, destacou-se a relação da comensalidade tradicional e da saúde tendo como base os achados científicos e recomendações oficiais de saúde de vários países, inclusive o Brasil, para adoção dessa prática na promoção da saúde. Ao considerar as possibilidades de comunicação proporcionadas pela comensalidade, foi defendido aqui adotá-la como estratégia para comunicação em saúde, assim como incentivar que mais campanhas de comunicação em saúde promovam a prática do comer junto pela população. Nesse sentido, a comensalidade digital é também proposta como um caminho para comunicar saúde em espaços digitais ainda não ocupados pelo campo da Saúde Coletiva. Entretanto, provocações foram levantadas para se refletir a comensalidade em contextos sociais de insegurança alimentar e nutricional e exclusão digital. Reconhece-se que ainda há muito a se discutir sobre a relação do direito de comer, com o direito do prazer à mesa compartilhado - como Brillat-Savarin (1995) disse, e ainda, com o direito ao acesso às tecnologias digitais de comunicação.

A partir do objetivo em caracterizar os principais achados científicos relacionados às formas digitais de comensalidade no século XXI e identificar possíveis relações entre as práticas de comensalidade e a saúde coletiva, foi desenvolvido o Estudo 1 que tratou de uma revisão de escopo capaz de mapear produções de diversas naturezas nos últimos 20 anos. Os resultados que mostraram que há uma concentração maior de produções científicas no campo do *Design & Tecnologia*, podem indicar o interesse (acadêmico e comercial) crescente em desenvolver, propor e analisar inovações tecnológicas para comensalidades deste século. Entretanto, urge estimular que os impactos na saúde e nutrição humana em torno de tais propostas sejam avaliados com um leque maior de indicadores por meio de estudos que apliquem métodos quantitativos e qualitativos.

O engajamento familiar/comunitário, o desenvolvimento de habilidades culinárias, a saúde mental e hábitos alimentares foram apontados como assuntos emergentes de interesse à saúde coletiva relacionados às práticas investigadas. Por mais que as recomendações de saúde desencorajem a mediação tecnológica nas refeições, a revisão de escopo aponta que os impactos da saúde não podem ser reduzidos apenas para seus aspectos negativos. A comensalidade digital pode vir a

contribuir positivamente em determinadas situações para o bem-estar físico, mental e social das pessoas.

A relevância deste primeiro estudo direciona e estimula para a estruturação de uma linha de pesquisa multidisciplinar a respeito das comensalidades contemporâneas e reconhece a necessidade de se problematizar sobre a conceituação e a caracterização desse fenômeno pelos pesquisadores do campo em estudos futuros. Além do mais, seus resultados foram fundamentais para a investigação proposta no Estudo 2, seja em relação às formas de comensalidade praticadas na comunidade online analisada, seja em relação aos aspectos de saúde relacionados a isso e que foram apontados na revisão de escopo. E ainda, por considerar que as mídias sociais são os meios em que mais foram identificados estudos relacionados à prática do comer junto virtualizado.

O segundo artigo analisou as práticas de comensalidade que são representadas e realizadas por uma comunidade online de mulheres que compartilham sobre mesa posta. Em um modelo híbrido de comensalidade, se é que assim podemos chamar, as meseiras combinam práticas de comensalidade tradicional e digital. Elas fotografam as suas mesas, as compartilham e interagem com suas redes nas mídias digitais, assim como realizam refeições face a face no ambiente físico doméstico. Ademais, o contexto de isolamento físico devido à pandemia de covid-19 possibilitou a prática da comensalidade remota para se aproximar com quem se estava distante na época.

As regras de etiqueta à mesa expressam muito dos significados das meseiras em suas relações sociais mediadas pela comida, como por exemplo a recomendação pelo uso de utensílios posicionados adequadamente e a permissão de fotografar a mesa apenas antes da refeição iniciar. A valorização estética é posta como estímulo ao desejo de experimentar a comida servida e simboliza cuidado e afeto. A adoção de temas para decorar as mesas estimula a interação da comunidade online de forma a proporcionar dinamicidade e variedade das publicações.

Além do mais, aspectos de saúde relacionados às práticas de comensalidade representados pela comunidade online analisada foram descritos no estudo. A mesa posta pode ser um meio para contribuir no incentivo à alimentação adequada e saudável e à promoção da saúde mental. Segundo as meseiras, as habilidades culinárias vão do fogão à mesa, oferecendo opções de preparações feitas em casa frequentemente, possibilitando um consumo alimentar mais saudável entre os

comensais de casa. As relações sociais estabelecidas no universo por elas ocupado, dentro ou fora da comunidade, são consideradas fundamentais para a saúde mental de muitas dessas mulheres. O ato de montar a mesa, fotografá-la e compartilhá-la na comunidade acaba por se tornar uma atividade de lazer e conseqüente prazer que também está aliada aos comentários de elogios feitos pelas demais integrantes.

Ao considerar a frequência das refeições feitas em família como um marcador de alimentação saudável apontado pela literatura, a comunidade estudada revela-se como propagadora dessa prática e assim, potenciais promotoras de saúde para suas famílias e demais meseiras. As mesas decoradas com os temas de campanhas de conscientização de prevenção de doenças demonstraram ser uma estratégia de comunicação em saúde no contexto da subcultura analisada que pode servir de inspiração para o desenvolvimento de campanhas de comunicação para mobilização e conscientização desses e outros temas relacionados à saúde, e que considerem o envolvimento dessas mulheres na propagação dessas ações.

Em suma, esta tese se apresenta como uma proposta inovadora por abordar um tema emergente como da comensalidade digital associado à prática da mesa posta. O estudo 2 pode ser considerado pioneiro na literatura científica em relacionar a temática da saúde com essa interlocução proposta. Tal diferencial é evidenciado por meio de uma análise não limitada à frequência das refeições em família - indicador muito presente em outros estudos do tema da comensalidade e saúde -, mas principalmente da busca em analisar o que, onde e como são realizadas essas refeições.

A escolha do método netnográfico mostrou-se alinhado aos objetivos propostos e que aplicou operações que considerassem os aspectos éticos da pesquisa. Por ser uma comunidade online que se comunica por apenas fotos das mesas postas e comentários de elogios relacionados a elas, a realização das entrevistas se mostrou necessária na coleta de dados para possibilitar uma análise mais aprofundada dos significados da comensalidade pela comunidade. Entretanto, apesar de se tratar de uma comunidade no ambiente virtual, ela foi criada para integrar mulheres de Brasília, Distrito Federal. Durante as entrevistas e a interação pelos comentários na comunidade, observou-se também uma migração das publicações das fotos para contas pessoais em outras mídias sociais como o *Instagram*. Logo, os resultados encontrados limitam-se ao movimento de meseiras na capital federal e no ambiente fechado da comunidade no *Facebook*.

Mesmo assim, diante dos resultados no presente estudo relacionados à saúde, acredita-se que a netnografia merece ser um método em pesquisas qualitativas nos ambientes digitais para apoiar na formulação de políticas públicas que promovam práticas alimentares saudáveis.

Sugere-se que estudos futuros investiguem a interação das meseiras a nível nacional, em outras mídias sociais e que inclusive analisem os encontros presenciais promovidos por elas, mas que foram interrompidos durante o período de isolamento físico no contexto pandêmico. O lançamento de desafios para montagem de mesas temáticas pode ser uma estratégia de comunicação para estimular conversas à mesa e nas telas a respeito da prevenção de doenças e promoção da saúde.

A tese limitou-se em analisar apenas um caso de comensalidade digital. Logo, seria interessante que estudos que investiguem as comensalidades remota e computacional e o *mukbang* sejam realizadas no Brasil, considerando que a produção no país neste campo ainda é muito incipiente.

Por fim, as ações de ensino, pesquisa e extensão realizadas como produtos desta tese, demonstram que a comensalidade digital precisa ser apresentada para a sociedade, profissionais de saúde e formuladores de políticas públicas, assim como a comensalidade tradicional merece ser incentivada ainda mais. Portanto, abaixo são apresentadas algumas sugestões que podem ser realizadas para, com e por esses atores:

- **Sociedade:** no que tange à sociedade, as sugestões são em torno do ambiente doméstico familiar, das escolas e para os *solo-eaters* (pessoas que costumam comer sem companhia, seja por morarem sozinhas ou por outras questões). Para as famílias, pode-se estimular refeições temáticas semanais/quinzenais/mensais como estratégia para que os integrantes das famílias pratiquem a comensalidade com mais frequência e tornando esses momentos especiais. Importante aqui buscar o envolvimento de toda família para a orquestração do evento que vai desde as compras dos insumos, preparo, decoração, limpeza, entre outros. A ideia é que a mesa esteja decorada de acordo com o tema que também ornará com as preparações culinárias servidas. Nesse dia, aplicativos de jogos nos tablets/celulares que facilitem a conversação sobre o tema à mesa, podem ser permitidos. Para aqueles

que possuem algum familiar em outra cidade/país, realizar refeições remotas podem ser uma alternativa aceita na rotina.

As escolas podem promover ações de comensalidade tradicional e digital de modo a problematizar o fenômeno para seus estudantes e comunidade relacionada. Espaços reservados para realizar refeições em conjunto são importantes e que podem ser pontos para realizar ações de promoção da alimentação adequada e saudável. Feiras de Ciências que demonstrem as diferentes formas digitais de comensalidade com vivências práticas podem ser uma ideia interessante para este público.

Pessoas que costumam fazer refeições sozinhas (*solo-eaters*) podem buscar iniciativas em plataformas digitais que promovam refeições remotas com pessoas na mesma situação, e com isso, encontrarem companhias e oportunidades de fazer novas amizades durante o ato de comer. Existem restaurantes nas cidades que são direcionados para mesas-solo, tornando a experiência do comer sozinho mais interessante. Sugere-se mapear esses locais e propagá-los para os *solo-eaters*.

- Profissionais de Saúde: Por meio da Educação Permanente, os profissionais de Saúde podem ser capacitados para refletirem e promoverem a comensalidade, considerando quais práticas contribuem para a saúde de acordo com o contexto de cada indivíduo, família e comunidade. O incentivo à prática da comensalidade pode ocorrer por meio de ações de Educação em Saúde/Educação Alimentar e Nutricional em atendimentos clínicos e/ou grupos educativos no âmbito da Atenção Primária à Saúde. Aliado a isso, deve-se considerar a articulação das recomendações de alimentação saudável preconizadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Como extensão dessas ações, grupos em mídias sociais, como *WhatsApp*, *Discord*, *Facebook* (a depender do público) podem ser criados para a partilha das refeições realizadas, troca de receitas e conversas sobre saúde e alimentação com as pessoas acompanhadas pelos profissionais de saúde e ainda vão facilitar para a integração delas.

- *Formuladores de políticas públicas*: o governo pode fomentar pesquisas que busquem avaliar a comensalidade em diferentes populações. O Ministério da Saúde do Brasil apresenta isso como uma de suas prioridades de pesquisa para a gestão da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2022). Entretanto, minha sugestão é que a avaliação da comensalidade considere suas formas digitais e que não se limite à sua frequência. Para sensibilizar os formuladores das políticas públicas, pode-se produzir um *policy brief* que apresente uma síntese das principais evidências que relacionam a comensalidade e a saúde com indicações de ações para as diferentes esferas do governo. Além disso, recomenda-se a valorização e fortalecimento de políticas de segurança alimentar e nutricional, como as cozinhas e restaurantes comunitários, que garantem o acesso à alimentação adequada e saudável ao mesmo tempo que são espaços estratégicos para integração da comunidade e promoção da comensalidade em populações de regiões em vulnerabilidade social. A alimentação e a comensalidade nos ambientes de trabalho podem ser incentivadas por meio de políticas que institucionalizem espaços em comum de partilha das refeições favorecendo o encontro dos trabalhadores em pausas para comer, assim como incentivando a oferta de alimentos saudáveis pelas instituições ou espaços de conservação de preparações trazidas de casa. Mas e em relação à comensalidade digital? Neste caso, talvez até ousado da minha parte ou cedo demais, sugere-se que as ações de Saúde Digital, incluam a comensalidade digital em sua pauta de discussão, como meio para a literacia em saúde e nutrição. Investimentos em inteligência artificial e em campanhas de comunicação em mídias sociais que mobilizem a sociedade para a prática da comensalidade podem ser alguns caminhos para isso.

## REFERÊNCIAS

- ALBA-MARTÍNEZ, J. et al. Impact of context in visual evaluation of design pastry: Comparison of real and virtual. **Food Quality and Preference**, v. 97, p. 104472, 2022.
- ALTARRIBA BERTRAN, F. et al. The Playful Potential of Shared Mealtime: A Speculative Catalog of Playful Technologies for Day-to-day Social Eating Experiences. **Proceedings of the ACM on Human-Computer Interaction**, v. 5, n. CHI PLAY, p. 1–26, 5 out. 2021.
- ALTHOFF, G. Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In: Flandrin, J.L., Montanari M. (direção). **História da Alimentação**. São Paulo: Editora Estação Liberdade, 1998. cap.19, p. 300-310.
- AMARAL, Adriana; NATAL, Geórgia; VIANA, Lucina. Netnografia como aporte metodológico da pesquisa em comunicação digital. **Cadernos da Escola de Comunicação**, v. 1, n. 6, 2008.
- AQUIJE ZEGARRA, G. Quarantined sobremesa. **Creative Food Cycles-Book 1**, p. 291-299, 2020.
- ARAÚJO, Daniel Séjour. Incivilidade à mesa?: comer com desconhecidos. 2012. 108 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Humanas) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2012.
- ARKSEY, Hilary; O'MALLEY, Lisa. Scoping studies: towards a methodological framework. **International journal of social research methodology**, v. 8, n. 1, p. 19-32, 2005.
- ARORA, G. **Exploring Possibilities to Improve Distant Dining Experience for Young Expats with their Loved Ones over Time and Space Gap Issues**. Master's Thesis, University of Twente, Enschede, The Netherlands, 2021.
- BACON, T. Framing the Family Meal: A Comparison of Social Marketing Campaigns and Parents' Views. **Journal of Family Issues**, v. 39, n. 1, p. 78–103, jan. 2018.
- BAKER, Sally. Conceptualising the use of Facebook in ethnographic research: as tool, as data and as context. **Ethnography and Education**, v. 8, n. 2, p. 131-145, 2013.
- BAUMAN, Zygmunt, 1925. *Modernidade Líquida*. Tradução, Plínio Dentzien. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2001.

BOFF, L. **Virtudes para um outro mundo possível /3 Comer & Beber Junto & Viver em Paz**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

BRASIL. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Agenda estratégica de prioridades de pesquisa para a gestão da Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília : Ministério da Saúde, 2022.

BRIGGS, C. L. Learning how to ask: Native metacommunicative competence and the incompetence of fieldworkers. **Language in Society**, v. 13, n. 1, p. 1–28, mar. 1984.

BRILLAT-SAVARIN. **A Fisiologia do gosto**. São Paulo (SP): Companhia das Letras, 1995.

BRUCKMAN, A. Teaching students to study online communities ethically. **Journal of Information Ethics**, v.15, n.2, p.82, 2006.

CARDOSO DE OLIVEIRA, R. *O trabalho do antropólogo*. São Paulo, UNESP e Paralelo 15, 1998.

CARDOSO, Gustavo Leitão. **Mídia Na Sociedade Em Rede, a**. FGV Editora, 2007.

CARVALHO, A. S.; OLIVEIRA E SILVA, D. Perspectivas de segurança alimentar e nutricional no Quilombo de Tijuaçu, Brasil: a produção da agricultura familiar para a alimentação escolar. **Interface-Comunicação, Saúde, Educação**, v. 18, p. 521-532, 2014.

CASTELLS, Manuel et al. **A sociedade em rede**. São Paulo: Paz e Terra, 2007.

CASTRO, Cilmar; VARGAS, Eliane Portes; DE LA ROCQUE, Lucia. O sabor-saber dos alimentos na trilogia *Matrix*. In: VARGAS, Eliane Portes. **Cinema e Comensalidade 2**. Curitiba: CRV, 2017. p. 291-310.

CASTRO, Leticia Amaro; ABDALA, Mônica Chaves. Televisão no momento das refeições. **Horizonte Científico**, v. 5, n. 2, 2011. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/horizontecientifico/article/view/6249>. Acesso em 11 de agosto de 2019.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. 22. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

CRARY, Jonathan. **24/7: Capitalismo e os Fins do Sono**. Editora Cosac Naify, 2014.

DALLACKER, M.; HERTWIG, R.; MATA, J. The frequency of family meals and nutritional health in children: a meta-analysis: Family meals and children's health. **Obesity Reviews**, v. 19, n. 5, p. 638–653, maio 2018.

DALSGAARD, Steffen. The ethnographic use of Facebook in everyday life. In: **Anthropological Forum**. Routledge, 2016. p. 96-114.

DE CASTRO, H.C.; MACIEL, M.E.. Reflexões sobre o método etnográfico para apreensão das políticas sociais no campo da alimentação e nutrição: notas de pesquisa em uma cozinha comunitária. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 523-537, 2015.

DE LIMA, Maria de Fátima Farias. *Civilização e os Modos à Mesa: Relações entre Espaços de Consumo Alimentar e o Processo Civilizador*. XI Simpósio Internacional Processo Civilizador. Recife, 2009.

DEBORD, G. **A Sociedade do Espetáculo**. Tradução: Railton S. Guedes. Coletivo Periferia, 2003. *Ebook*. 169 p.

DECS - Descritores em Ciências da Saúde. 2023. **Termo: Comensalismo**. Disponível em: [https://decs.bvsalud.org/ths/resource/?id=13954&filter=ths\\_termall&q=comensalismo](https://decs.bvsalud.org/ths/resource/?id=13954&filter=ths_termall&q=comensalismo). Acesso em: 10 mar 2023.

DELEUZE, Gilles. **Post-Scriptum: sobre as sociedades de controle**. In *Conversações*. Rio de Janeiro: Trinta e Quatro, p. 226, 1992.

DOS SANTOS, Francisco Coelho; CYPRIANO, Cristina Petersen. Redes sociais, redes de sociabilidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 29, n. 85, p. 63-78, 2014. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/107/10731727005.pdf>. Acesso em 01 de agosto de 2019.

DOUGLAS, M. Deciphering a meal. In: **Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology**. Taylor & Francis Routledge, 1999. cap.18. p.231-251.

DURKHEIM, Émile. **As regras do método sociológico**. 3ª edição. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

ELIAS, N. **O Processo Civilizador**. Tradução: Renato J. Ribeiro. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011. v. 1. 262 p.

ESCOBAR, A. et al. Welcome to Cyberia: Notes on the Anthropology of Cyberculture [and comments and reply]. **Current anthropology**, v. 35, n. 3, p. 211-231, 1994.

FALTIN, A. O.; GIMENES-MINASSE, M. H. Comensalidade, Hospitalidade e Convivialidade: Um Ensaio Teórico. **Rosa dos Ventos**, v. 11, n. 3, 2019.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Food-based dietary guidelines**. Italy: FAO, 2023. Disponível: <https://www.fao.org/nutrition/education/food-based-dietary-guidelines>. Acesso em: 31 mar. 2023.

FAO et al. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2022 - Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable**. Rome, FAO, 2022.

FERDOUS, Hasan Shahid et al. Commensality and the social use of technology during family mealtime. **ACM Transactions on Computer-Human Interaction (TOCHI)**, v. 23, n. 6, p. 37, 2016.

FERNANDEZ, M. A. et al. Promoting meal planning through mass media: awareness of a nutrition campaign among Canadian parents. **Public Health Nutrition**, v. 22, n. 18, p. 3349–3359, dez. 2019.

FISCHLER, C. Commensality, society and culture. *Social Science Information*, v. 50, n. 3-4, p. 528-548, 2011.

FISCHLER, C. Gastro-nomia y gastro-anomia. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. **Gazeta de Antropología**, 2010. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10481/6789>>. Acesso em: 2 abr. 2023.

FLEUR, Melvin Lawrence de. *Teorias da comunicação de massa*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1993.

FONSECA, Alexandre Brasil et al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, p. 3853-3862, 2011. Disponível em: <https://www.scielo.org/pdf/csc/2011.v16n9/3853-3862/pt>. Acesso em: 11 de agosto de 2019.

FONTANELLA, Bruno José Barcellos; RICAS, Janete; TURATO, Egberto Ribeiro. Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde: contribuições teóricas. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 24, n. 1, p. 17–27, 2008. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X2008000100003&lng=pt&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2008000100003&lng=pt&tlng=pt)>. Acesso em: 26 maio 2023.

FRANCO, E. **JOGOS ENTRE CORPO E SERVIÇOS DE MESA**. 2018. 117p. Dissertação (Mestrado em Design) - Departamento de Artes e Design, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018.

GARCÍA-SEGOVIA, P.; HARRINGTON, R.J.; SEO, H. Influences of table setting and eating location on food acceptance and intake. **Food Quality and Preference**, v. 39, p. 1-7, 2015.

GALLIAN, Dante Marcello Claramonte. The dehumanization of eating. *estudos avançados*, v. 21, n. 60, p. 179-184, 2007.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta et al. Comensalidade.Com: uma reflexão introdutória sobre as novas tecnologias e as práticas do comer junto. **Revista Hospitalidade**, v. 15, n. 2, p. 102-123, 2018. DOI:<https://doi.org/10.21714/2179-9164.2018v15n2.006>. Disponível em: <https://revhosp.org/hospitalidade/article/view/782>. Acesso em 11 de agosto de 2019.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Novas configurações do comer junto reflexões sobre a comensalidade contemporânea na cidade de São Paulo (Brasil). **Estudos Sociedade e Agricultura**, v.25, n.2, p.251-275, 2017. Disponível em: <https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/902/478>. Acesso em 10 de agosto de 2019.

GONÇALVES, V.H.P. **Inclusão digital como direito fundamental**. 2011. 135p. Dissertação (Mestrado em Direito) -Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018.

GOVERNMENT OF CANADA. Eat meals with others - Canada's food guide. Canada: Government of Canada, 2023. Disponível: <https://food-guide.canada.ca/en/healthy-eating-recommendations/eat-meals-others/> Acesso em: 31 mar. 2023.

GRANT, Maria J.; BOOTH, Andrew. A typology of reviews: an analysis of 14 review types and associated methodologies. **Health Information & Libraries Journal**, v. 26, n. 2, p. 91-108, 2009.

GREVET, Catherine; TANG, Anthony; MYNATT, Elizabeth. Eating alone, together: new forms of commensality. In: **Proceedings of the 17th ACM international conference on Supporting group work**. ACM, 2012. p. 103-106.

GRIGNON, C. Commensality and Social Morphology: An essay of Typology. In: Scholliers, P. (editor). **Food, Drink and Identity - Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages**. Oxford: Berg, 2001. cap.2, p.23-33.

HAN. B. **A expulsão do outro: sociedade, percepção e comunicação hoje**. Tradução: Lucas Machado. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2022.

HAN. B. **No enxame: perspectivas do digital**. Tradução: Lucas Machado. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2018.

HAN. B. **O desaparecimento dos rituais: uma topologia do presente**. Tradução: Gabriel Salvi Philipson. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2021.

HOHLFELDT, Antonio. MARTINO, Luiz C.; FRANÇA, Vera V. *Teorias da Comunicação: conceitos, escolas e tendências*. Petrópolis, Vozes. 2001.

HOLANDA, Ana. *Minha mãe fazia*. Rio de Janeiro: Bicicleta Amarela, 2017.

JOANNA BRIGGS INSTITUTE et al. The Joanna Briggs Institute reviewers' manual 2015: Methodology for JBI scoping reviews. **Joanne Briggs Inst**, p. 1-24, 2015.

JÖNSSON, H.; MICHAUD, M.; NEUMAN, N. What Is Commensality? A Critical Discussion of an Expanding Research Field. **International Journal of Environmental Research and Public Health**, v. 18, n. 12, p. 6235, 9 jun. 2021.

JUÁREZ, Lorenzo Mariano. #Fitnessfood. Pedagogías culinarias contemporáneas en las redes sociales. In: JUÁREZ, Lorenzo Mariano; MEDINA, F.Xavier & GARCÍA, Julián López. **Comida y mundo virtual: Internet, redes sociales y representaciones visuales**. Barcelona: Editorial UOC, 2017. p.279-298.

KHOT, R. A. et al. *Guardian of the Snacks*: Toward designing a companion for mindful snacking. **Multimodality & Society**, v. 1, n. 2, p. 153–173, jun. 2021.

KOPONEN, Sami; MUSTONEN, Pekka. Eating alone, or commensality redefined? Solo dining and the aestheticization of eating (out). **Journal of Consumer Culture**, v. 22, n. 2, p. 359-377, 2022.

KOZINETTS, R. **Netnography: The Essential Guide to Qualitative Social Research.**

London: SAGE Publications, 2020.

KOZINETTS, Robert V. et al. In the public interest: netnography to impel policy and regulatory change. In: *Netnography Unlimited*. Routledge, 2020. p. 59-67.

KOZINETTS, Robert V. **Netnografia: realizando pesquisa etnográfica online.** Penso Editora, 2014.

KUWAE, C.A. et al. Sociabilidade e alimentação: um estudo sobre arranjos simbólicos em grandes centros urbanos. In: BOSI, M.L.M., PRADO, S.D., And AMPARO-SANTOS, A., comps. *Cidade, corpo e alimentação: aproximações interdisciplinares* [online]. Salvador: EDUFBA, 2019, pp. 153-176.

LABORDE, Gustavo. De los recetarios al foodporn: exhibicionismo, fetichismo, placer vicario y otras aventuras gastronómicas en la era digital. In: JUÁREZ, Lorenzo Mariano; MEDINA, F.Xavier & GARCÍA, Julián López. **Comida y mundo virtual: Internet, redes sociales y representaciones visuales.** Barcelona: Editorial UOC, 2017. p.105-114.

LE BRETON, D. **A sociologia do corpo.** 4.ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2010.

LE GRAND, Y. **Activism through Commensality: Food and Politics in the Temporary Vegan Zone.** 2010. 101p. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social e Cultural) - Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, Lisboa, 2010.

LEMKE, M.; SCHIFFERSTEIN, H. N. J. The use of ICT devices as part of the solo eating experience. **Appetite**, v. 165, p. 105297, out. 2021.

LEMOS, André. *Cibercultura: tecnologia e vida social na cultura contemporânea.* 7.ed. Porto Alegre: Sulina, 2015.

LEVAC, Danielle; COLQUHOUN, Heather; O'BRIEN, Kelly K. Scoping studies: advancing the methodology. **Implementation science**, v. 5, n. 1, p. 69, 2010.

LÉVI-STRAUSS, C. **A origem dos modos à mesa.** *Mitológicas*. Vol. 3. São Paulo: CosacNaify, 2006. 524 páginas.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido.** *Mitológicas*. Vol. 1. São Paulo: Cosac & Naify. 2004.

LIMA, Liliana Ribeiro de. O conceito digital no contexto da comunicação. 2011. 162 f. Dissertação (Mestrado em Comunicação)-Universidade de Brasília, Brasília, 2011.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. **Horizontes antropológicos**, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MARCHESI, Gualtiero; VERCELLONI, Luca. **A mesa posta: história estética da cozinha**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2010. 268 p.

MARTINS, Ana Paula Bortoletto et al . Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). **Rev. Saúde Pública**, São Paulo , v. 47, n. 4, p. 656-665, Aug. 2013. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-8910.2013047004968>. Disponível em:

<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S003489102013000400656&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S003489102013000400656&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em 11 de junho de 2018.

MATTOS, CLG. A abordagem etnográfica na investigação científica. In MATTOS, CLG., and CASTRO, PA., orgs. *Etnografia e educação: conceitos e usos* [online]. Campina Grande: EDUEPB, 2011. pp. 49-83. ISBN 978-85-7879-190-2. Available from SciELO Books <http://books.scielo.org/id/8fcfr/pdf/mattos-9788578791902-03.pdf>

MAUSS, Marcel. 2003. As técnicas do corpo. In: **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, pp.399-422. [1934].

MAYRING, P. *Qualitative content analysis: theoretical foundation, basic procedures and software solution*. Klagenfurt. 2014.

MCLUHAN, M. **Understanding media: the extensions of man**. 1st MIT Press ed ed. Cambridge, Mass: MIT Press, 1994.

MEHTA, Yash Dhanpal et al. Arm-A-Dine: Towards Understanding the Design of Playful Embodied Eating Experiences. In: **Proceedings of the 2018 Annual Symposium on Computer-Human Interaction in Play**. ACM, 2018. p. 299-313. DOI: 10.1145/3242671.3242710. Disponível em: <https://dl.acm.org/citation.cfm?id=3242710>. Acesso em: 11 de agosto de 2019.

MIDDHA, B. Everyday digital engagements: using food selfies on Facebook to explore eating practices. **Communication Research and Practice**, v. 4, n. 3, p. 291–306, 3 jul. 2018.

MILES, M.B; HUBERMAN, M.; SALDAÑA, J. *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. London: SAGE, 2014.

MINISTERIO DE SALUD CHILE. Guías Alimentarias para Chile. Chile: Ministerio de Salud, 2022.

MINISTERIO DE SALUD CHILE. **Videos Guías Alimentarias para Chile**. Chile: Ministerio de Salud, 2023. Disponível: <https://www.minsal.cl/guias-alimentarias-para-chile/> Acesso em: 31 mar. 2023.

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Cienc. Cult.*, São Paulo, v. 62, n. 4, Oct. 2010 . Disponível em: <[http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S000967252010000400009&lng=en&nrm=iso](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S000967252010000400009&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em 14 Oct. 2016.

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 23-26, 2010.

MORIN, E. Epistemologia da tecnologia. In: MORIN, E. **Ciência com Consciência**. Tradução: Maria D. Alexandre; Maria Alice S. Doria. 14 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010, cap.4, p. 107-115.

NIEWIADOMSKI, R. et al. Computational Commensality: From Theories to Computational Models for Social Food Preparation and Consumption in HCI. **Frontiers in Robotics and AI**, v. 6, p. 119, 5 dez. 2019.

ORTIGOZA, S. A. O fast food e a mundialização do gosto. *Cadernos de Debate*, v. 5, p. 21-45, 1997.

PAAY, Jeni et al. Cooking together: a digital ethnography. In: **CHI'12 Extended Abstracts on Human Factors in Computing Systems**. ACM, 2012. p. 1883-1888.

PELLERANO, Joana A.; GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta. #Tretanacaverna: uma etnografia virtual sobre o consumo alimentar e adaptações à dieta paleo no Brasil. In: PRADO, S.D. et al. (Orgs.). **Estudos Socioculturais em Alimentação e Saúde: Saberes em Rede**. Série Sabor Metrópole, volume 5. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2016, p.161-182.

PEREIRA-CASTRO, M. R. et al. Digital Forms of Commensality in the 21st Century: A Scoping Review. **International Journal of Environmental Research and Public Health**, v. 19, n. 24, p. 16734, 13 dez. 2022.

PETERS, M. D. J. et al. Guidance for conducting systematic scoping reviews. **International Journal of Evidence-Based Healthcare**, v. 13, n. 3, p. 141–146, set. 2015.

POULAIN, Jean-Pierre; CONTE, Jaimir. **Sociologias da alimentação**. 2004.

ROMAGNOLI, D. *Guarda no siii vilan*: as boas maneiras à mesa. In: Flandrin, J.L., Montanari M. (direção). **História da Alimentação**. São Paulo: Editora Estação Liberdade, 1998. cap.29, p. 496-508.

ROSE, Nikolas. **Inventando nossos selfs: psicologia, poder e subjetividade**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2011. p. 7-37 e 209-233.

ROUSSEAU, Signe. Food “porn” in media. **Encyclopedia of food and agricultural ethics**, p. 748-754, 2014. DOI: [https://doi.org/10.1007/978-94-007-6167-4\\_395-1](https://doi.org/10.1007/978-94-007-6167-4_395-1). Disponível em: [https://link.springer.com/referenceworkentry/10.1007%2F978-94-007-6167-4\\_395-1](https://link.springer.com/referenceworkentry/10.1007%2F978-94-007-6167-4_395-1). Acesso em: 11 de agosto de 2019.

RUEDA PIMIENTO, O. E. Peligro en el plato: rumores y leyendas urbanas del tema alimentario en Internet. **Revista Colombiana de Sociología**, v. 41, n. 2, 1 jul. 2018.

SAVAGE, Jan. Ethnographic evidence: The value of applied ethnography in healthcare. **Journal of Research in Nursing**, v. 11, n. 5, p. 383-393, 2006.

SAMPAIO, R.C.; LYCARIÃO,D. Análise de conteúdo categorial: manual de aplicação. Brasília: Enap, 2021.

SCAGLIUSI, Fernanda Baeza et al. Eating at the table, on the couch and in bed: an exploration of different locus of commensality in the discourses of Brazilian working mothers. **Appetite**, v. 103, p. 80-86, 2016. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.03.026> Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666316301192> Acesso em: 10 de agosto de 2019.

SCANDER, H.; YNGVE, A.; LENNERNÄS WIKLUND, M. Assessing Commensality in Research. **International Journal of Environmental Research and Public Health**, v. 18, n. 5, p. 2632, 5 mar. 2021.

SCHIAVO, R. **Health communication**: from theory to practice. 2007.

SCHWEGLER-CASTAÑER, Astrid. At the intersection of thinness and overconsumption: the ambivalence of munching, crunching, and slurping on camera. *Feminist Media Studies*, v. 18, n. 4, p. 782-785, 2018.

SIBILIA, Paula. **O show do eu**. Rio de Janeiro: Contraponto, 2016.

SILVA FREITAS, R. M. et al. Commensality and eating patterns in adolescents: An analysis from structural equation modeling. **Appetite**, v. 178, p. 106183, nov. 2022.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição-Georg Simmel. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 159-166, 2004.

SOBAL, J.; NELSON, M. K. Commensal eating patterns: a community study. **Appetite**, v. 41, n. 2, p. 181–190, out. 2003.

SON, Y.H., Oh, S.S., Jang, SI. *et al.* Association between commensality with depression and suicidal ideation of Korean adults: the sixth and seventh Korean National Health and Nutrition Examination Survey, 2013, 2015, 2017. *Nutr J* 19, 131 (2020).  
<https://doi.org/10.1186/s12937-020-00650-9>

SPENCE, C.; MANCINI, M.; HUISMAN, G. Digital Commensality: Eating and Drinking in the Company of Technology. **Frontiers in Psychology**, v. 10, p. 2252, 9 out. 2019.

UTTER, Jennifer et al. Family meals among parents: Associations with nutritional, social and emotional wellbeing. **Preventive medicine**, v. 113, p. 7-12, 2018. DOI:  
<https://doi.org/10.1016/j.ypmed.2018.05.006>. Disponível em:  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0091743518301567>. Acesso em: 11 de junho de 2018.

VÁZQUEZ-MEDINA, José Antonio; BAYRE, Francesca. Los *memes* en <<So Mexican>> de Facebook: Miradas y diálogos desde la antropología visual y la antropología de la alimentación. In: JUÁREZ, Lorenzo Mariano; MEDINA, F.Xavier & GARCÍA, Julián López. **Comida y mundo virtual: Internet, redes sociales y representaciones visuales**. Barcelona: Editorial UOC, 2017. p.87-103.

VÍCTORA CG, KNAUTH DR, HASSEN MNA. Metodologias quantitativa e Qualitativa. In: Víctora CG, Knauth DR, Hassen MNA. Pesquisa Qualitativa em Saúde: uma Introdução ao Tema. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000; pp: 33-44.

WEBER, K. & KURTZ, G. *Alimentação simbólica na cibercultura: uma análise das imagens do Instagram com a hashtag #instafood*. ALCAR, Porto Alegre, 2015.

## APÊNDICES

### APÊNDICE A - PROTOCOLO DO ESTUDO 1

Protocolo do Estudo: Digital Forms of Commensality in the 21st Century: A scoping review.

#### PROTOCOLO DO ESTUDO

##### 1. Informação dos autores

Esta revisão será feita por três revisores para evitar vieses.

Maína Ribeiro Pereira Castro - Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva da Universidade de Brasília

Pesquisadora do Laboratório de Educação, Informação e Comunicação em Saúde (ECOS) - Departamento de Saúde Coletiva - Universidade de Brasília  
[mainapereira@gmail.com](mailto:mainapereira@gmail.com)

Tamila Raposo Caixeta - Graduada em Nutrição pela Universidade de Brasília  
Nutricionista Residente da Fundação Oswaldo Cruz  
[tamila.raposo@gmail.com](mailto:tamila.raposo@gmail.com)

Adriano Gomes Pinto - Graduado em Nutrição pela Universidade de Brasília  
Integrante do COMTELA - Grupo de Estudos de Comunicação, Cultura, Tecnologia e Alimentação

##### 2. **Título:** *Formas digitais do comer junto no século XXI: Scoping Review*

##### 3. **Objetivo:** Caracterizar os principais achados na literatura científica a respeito das formas digitais de comensalidade no século XXI e identificar possíveis relações dessas práticas com a saúde coletiva.

##### 4. **Pergunta de pesquisa:** *Quais as principais características dos estudos realizados sobre as formas de comensalidade no século XXI relacionadas às tecnologias?*

##### 5. **Background**

O ato de comer é uma prática do cotidiano humano que não se limita apenas a satisfazer necessidades fisiológicas vitais, como também implica a uma dimensão que é socialmente construída, partilhada e atravessada por marcadores sociais (Zuin & Zuin, 2009; Moreira, 2010; Simmel, 1998). Partilhar refeições faz parte do processo civilizatório da humanidade e representa as culturas alimentares e configurações sociais no mundo (Flandrin & Montanari, 1998). Este fenómeno é conhecido como comensalidade, termo que define o ato de comer junto e que tem em sua origem etimológica a palavra do latim "Mensa" que significa conviver à mesa. Logo, a comensalidade é considerada como o ato de partilhar a refeição com outras pessoas (Poulain, 2004; Fishler, 2011).

Na literatura, os estudos de comensalidade historicamente estão concentrados principalmente no campo das Ciências Humanas e Sociais que propõem a teorização sobre este conceito e analisam suas diferentes manifestações entre as culturas ao longo da evolução humana (Jönsson et al, 2021). As investigações científicas realizadas neste campo buscaram, dentre outros, descrever e analisar os modos de comer junto em situações cotidianas e festivas, no contexto familiar e em outras relações sociais, nos espaços comuns à mesa e também fora dela como e.g. comer sentados no sofá ou na cama (Scagliusi et al, 2016), assim como compreender a hierarquia estabelecida entre as relações humanas expressas por meio desta prática (power relations), a hospitalidade envolvida, os códigos de regras na regulação do comportamento à mesa, assim como impactos para a saúde ao se comer junto com certa frequência (Flandrin & Montanari, 1998; Poulain, 2004; Fishler, 2011).

Na era contemporânea, novos debates surgem em torno desse fenómeno, considerando que os modos de vida estão em constante mudança, trazendo novas formas de comer, como uma maior frequência de se comer fora de casa, a individualização desta prática e inclusive o questionamento de um possível declínio da comensalidade em seu formato tradicional (Poulain, 2004;). Diante de uma sociedade cuja virtualização atinge as expressões do estar junto (Levy, 2003), outras formas de comensalidade começam a ser percebidas e muito influenciadas pela presença das tecnologias no cotidiano das refeições das sociedades do século XXI. A alimentação passa a ser partilhada no espaço digital e há a ampliação da utilização de dispositivos eletrônicos para a partilha de refeições em forma

remota (Gimenes-Minasse, 2018). Como exemplos observa-se a exaltação dos valores estéticos da comida, a prática de food porn; a criação de comunidades virtuais cuja temática central é a comida; e as transmissões ao vivo de refeições, cujo expoente da prática, o mukbang, ganhou popularidade por seus vídeos de pessoas comendo quantidades excessivas de comida (Juárez & Medina, 2017; Spence et al., 2019; Tooming, 2021).

Nesse contexto, existem reflexões (Escobar, 1994) sobre o papel que as tecnologias computadorizadas produzem na sociedade, como também a compreensão do modo em que as sociedades se servem dessas tecnologias criando as ciberculturas. Seguindo neste tipo de análise, as comensalidades contemporâneas caracterizadas pela mediação tecnológica interessam por criarem narrativas e discursos que remetem a valores, visões de mundo, e novas construções acerca do significado da comida e como as pessoas ou grupos sociais fabricam novas relações mediadas pelos dispositivos tecnológicos ao redor de um contexto específico que tais comensalidades se configuram.

## 6. Critérios de inclusão

A revisão de escopo será orientada pela estratégia de definição dos **Participantes, Conceito e Contexto (PCC)**. No que diz respeito aos **participantes**, serão incluídos estudos que abordem a comensalidade para todos os públicos, logo não havendo restrições. Para o **conceito**, serão consideradas publicações que tenham o foco no ato de comer junto em que a tecnologia também se faça presente. A partilha do ato de comer será considerada tanto para formas presenciais em que há o uso de tecnologia em algum momento da refeição, como também para formas virtuais de se compartilhar comida.

O **Contexto** será de produções científicas que abordem o tema no século XXI em todos os contextos possíveis. Logo, serão incluídos apenas estudos publicados entre 2001 a 2021. Para mapear os estudos realizados em todos os contextos e considerando se tratar de um tema multidisciplinar e atual, serão incluídos todos os tipos de estudos concluídos ou em desenvolvimento, podendo ser quantitativos, qualitativos, mistos ou até de opinião. Logo, além de serem selecionados artigos científicos, poderão ser incluídos teses e dissertações, anais de congressos, revisões, ensaios, entre outros, além da literatura cinzenta.

## **7. Estratégia de busca**

Quanto à estratégia de busca e identificação dos estudos serão utilizadas as bases de dados eletrônicas Pubmed, EBSCO Host, SCOPUS, Web of Science, PROQUEST e Google Scholar. A busca e seleção serão feitas para publicações em língua portuguesa, inglês, espanhol, francês e italiano entre 2001 até 2021. Como descritores de interesse foi formulada a sintaxe “(*“commensality”*) AND (*“technology”* OR *“digital communication”* OR *“internet”* OR *“mobile”* OR *“communication technologies”*) OR (*“Digital commensality”* OR *“Virtual commensality”* OR *“Remote commensality”* OR *mukbang*)” traduzido para os demais idiomas.

## **8. Extração dos resultados**

Dois revisores independentes farão a extração dos dados por meio do preenchimento de instrumento desenvolvido por eles mesmos (**APÊNDICE A**). Este instrumento poderá ser revisado ou alterado caso os investigadores percebam a necessidade durante o período de extração dos resultados.

Espera-se que os dados forneçam informações específicas como a identificação dos autores, ano de publicação, país de origem do estudo, tipo de estudos, objetivos, amostra/população de estudo e métodos (quando aplicável), principais achados relacionados à pergunta de pesquisa, termo de comensalidade utilizado, formas do comer junto representadas e tipo de tecnologia utilizada na comensalidade.

Existe a possibilidade do contato com autores de determinados estudos encontrados para obter acesso ao texto na íntegra e buscar esclarecimento de dúvidas, como também convidar para contribuírem com sugestões de inclusão de outras referências, assim como transferência de conhecimento.

Em casos de divergências entre os revisores na seleção dos estudos e extração dos dados, será acionado um terceiro revisor.

## **9. Apresentação dos resultados**

Os resultados serão apresentados por meio de gráficos, tabelas e quadros descritivos. Serão feitas análise numérica e análise temática dos dados

encontrados. Ao término da pesquisa, será elaborado relatório final do *Scoping Review* segundo recomendações de Joanna Briggs Institute (2015). Também será aplicado o *Checklist PRISMA para Scoping Reviews (ANEXO A)* para garantia de adequação e contemplação de todos critérios necessários para uma revisão de escopo.

### **10. Conclusões**

O mapeamento dos estudos que estão sendo desenvolvidos no presente século sobre o fenômeno da comensalidade digital contribuirá para implicações não apenas para futuras pesquisas como também para a prática da comensalidade para produção social de saúde. Espera-se que os achados do presente *scoping review* justifiquem a necessidade de posteriores revisões sistemáticas a respeito de questões específicas do ato de comer junto mediado pelas tecnologias e também contribua para o planejamento e estratégias de promoção da alimentação adequada e saudável.

## APÊNDICE B - CHECKLIST PRISMA (ESTUDO 1)

### Preferred Reporting Items for Systematic reviews and Meta-Analyses extension for Scoping Reviews (PRISMA-ScR) Checklist

SECTION	ITEM	PRISMA-ScR CHECKLIST ITEM	REPORTED ON PAGE #
<b>TITLE</b>			
Title	1	Identify the report as a scoping review.	1
<b>ABSTRACT</b>			
Structured summary	2	Provide a structured summary that includes (as applicable): background, objectives, eligibility criteria, sources of evidence, charting methods, results, and conclusions that relate to the review questions and objectives.	1
<b>INTRODUCTION</b>			
Rationale	3	Describe the rationale for the review in the context of what is already known. Explain why the review questions/objectives lend themselves to a scoping review approach.	2-3
Objectives	4	Provide an explicit statement of the questions and objectives being addressed with reference to their key elements (e.g., population or participants, concepts, and context) or other relevant key elements used to conceptualize the review questions and/or objectives.	3
<b>METHODS</b>			
Protocol and registration	5	Indicate whether a review protocol exists; state if and where it can be accessed (e.g., a Web address); and if available, provide registration information, including the registration number.	3
Eligibility criteria	6	Specify characteristics of the sources of evidence used as eligibility criteria (e.g., years considered, language, and publication status), and provide a rationale.	4
Information sources*	7	Describe all information sources in the search (e.g., databases with dates of coverage and contact with authors to identify additional sources), as well as the date the most recent search was executed.	4
Search	8	Present the full electronic search strategy for at least 1 database, including any limits used, such that it could be repeated.	4
Selection of sources of evidence†	9	State the process for selecting sources of evidence (i.e., screening and eligibility) included in the scoping review.	4
Data charting process‡	10	Describe the methods of charting data from the included sources of evidence (e.g., calibrated forms or forms that have been tested by the team before their use, and whether data charting was done independently or in duplicate) and any processes for obtaining and confirming data from investigators.	4
Data items	11	List and define all variables for which data were sought and any assumptions and simplifications made.	4
Critical appraisal of individual	12	If done, provide a rationale for conducting a critical appraisal of included sources of evidence; describe	N/A

SECTION	ITEM	PRISMA-ScR CHECKLIST ITEM	REPORTED ON PAGE #
sources of evidence§		the methods used and how this information was used in any data synthesis (if appropriate).	
Synthesis of results	13	Describe the methods of handling and summarizing the data that were charted.	4
<b>RESULTS</b>			
Selection of sources of evidence	14	Give numbers of sources of evidence screened, assessed for eligibility, and included in the review, with reasons for exclusions at each stage, ideally using a flow diagram.	4,5
Characteristics of sources of evidence	15	For each source of evidence, present characteristics for which data were charted and provide the citations.	5-16
Critical appraisal within sources of evidence	16	If done, present data on critical appraisal of included sources of evidence (see item 12).	N/A
Results of individual sources of evidence	17	For each included source of evidence, present the relevant data that were charted that relate to the review questions and objectives.	Supplementary Material S2
Synthesis of results	18	Summarize and/or present the charting results as they relate to the review questions and objectives.	5-16
<b>DISCUSSION</b>			
Summary of evidence	19	Summarize the main results (including an overview of concepts, themes, and types of evidence available), link to the review questions and objectives, and consider the relevance to key groups.	16-18
Limitations	20	Discuss the limitations of the scoping review process.	18-19
Conclusions	21	Provide a general interpretation of the results with respect to the review questions and objectives, as well as potential implications and/or next steps.	19
<b>FUNDING</b>			
Funding	22	Describe sources of funding for the included sources of evidence, as well as sources of funding for the scoping review. Describe the role of the funders of the scoping review.	19

JBI = Joanna Briggs Institute; PRISMA-ScR = Preferred Reporting Items for Systematic reviews and Meta-Analyses extension for Scoping Reviews.

\* Where *sources of evidence* (see second footnote) are compiled from, such as bibliographic databases, social media platforms, and Web sites.

† A more inclusive/heterogeneous term used to account for the different types of evidence or data sources (e.g., quantitative and/or qualitative research, expert opinion, and policy documents) that may be eligible in a scoping review as opposed to only studies. This is not to be confused with *information sources* (see first footnote).

‡ The frameworks by Arksey and O'Malley (6) and Levac and colleagues (7) and the JBI guidance (4, 5) refer to the process of data extraction in a scoping review as data charting.

§ The process of systematically examining research evidence to assess its validity, results, and relevance before using it to inform a decision. This term is used for items 12 and 19 instead of "risk of bias" (which is more applicable to systematic reviews of interventions) to include and acknowledge the various sources of evidence that may be used in a scoping review (e.g., quantitative and/or qualitative research, expert opinion, and policy document).

From: Tricco AC, Lillie E, Zarin W, O'Brien KK, Colquhoun H, Levac D, et al. PRISMA Extension for Scoping Reviews (PRISMA-ScR): Checklist and Explanation. *Ann Intern Med.* 2018;169:467–473. doi: 10.7326/M18-0850.

## APÊNDICE C – DADOS EXTRAÍDOS - ESTUDO 2

### Publicações produzidas pela pesquisadora

POST 001

Enviado dia 30/07/2020 às 11h11

Publicado em:



Oi, meninas!

Compartilho minha primeira mesa aqui! É bem simples, mas tem o meu estilo e do meu marido. Acreditem se quiser, mas não tenho nenhuma toalha de mesa kkkkk aí tive a ideia de usar essa toalha jeans de picnic. O que acharam?

Eu estou começando por agora a aprender sobre mesa posta e super me identifiquei com o grupo! Na verdade, vocês que me influenciaram para isso!

Sou pesquisadora sobre comensalidade, ou seja, estudo sobre as formas do comer junto, principalmente aquelas representadas na internet. Até por isso que usei alguns livros que tenho lido sobre o tema para ser arranjo da mesa. Gostaria muito de conviver com vocês nos próximos meses para desenvolver minha pesquisa de doutorado que busca compreender melhor sobre ser Meseira e sua relação com a partilha do momento das refeições por aqui e em suas casas.

A pesquisa é da área de Saúde Coletiva da Universidade de Brasília e foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer nº 4.111.867). Antes de tudo, entrei em contato com a Élida, administradora do grupo para permitir minha entrada e interação.

Convido aquelas interessadas para que conheçam melhor sobre minha pesquisa. A ideia é propagar esse movimento lindo que fazem parte! <3

---

POST 002

Enviado dia 01/09

Publicado dia

Minha mesinha em comemoração aos 5 anos de casamento. Aproveitamos para além de jantar, fazer um momento de renovação de votos. Como é bom compartilhar desses momentos à mesa com quem a gente ama!

Meninas, cada dia aprendo mais com vocês o valor da mesa posta. Não reparem a confusão que fiz com os talheres, acredita que só percebi agora? kkkk

Por conta do isolamento, não saímos pra jantar e preferimos pedir a comida do restaurante que gostamos. Nossa, que diferença que faz a gente usar uma travessa bonita ao invés da embalagem que vem, né?!



----

POST 003

Enviado em segunda, 14/09/2020

Publicado em: **NÃO FOI PUBLICADO PELAS MODERADORAS**

Quem te inspirou a ser meseira?

-----

POST 004

Enviado no domingo 20/09/2020

Publicado em: 21/09/2020

Oi, meninas! Tudo bom?

Vocês têm alguma dica de cursos, livros ou outros materiais para aprender mais sobre ser meseira e sobre mesa posta?

Obrigada!

-----

POST 005

Enviado 22/10/2020 - 18h

Meninas, vocês sabem onde posso encontrar lugar americano de couro sintético tipo esse? Só encontro pra comprar fora do Brasil e o olho da cara \$\$\$\$. Fiquei apaixonada por esse modelo!



## **APÊNDICE D - ROTEIRO DE PERGUNTAS PARA ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADA COM MESEIRA-ADMINISTRADORA DO GRUPO**

### **SOBRE O GRUPO:**

- 1) Quem que criou o grupo? Por que o criou?
- 2) Quais as diferenças percebidas nas relações sociais (engajamento, interação) e no conteúdo (tipos de posts) desde a abertura do grupo até hoje?
- 3) Quais os aspectos positivos e negativos do grupo?
- 4) Por que preferiram restringir o acesso a apenas mulheres?
- 5) Qual o perfil de mulheres que integram o grupo (idade, cidade, status social etc)?
- 6) Já teve algum encontro presencial do grupo alguma vez?
- 7) Quanto tempo costuma gastar online e com o grupo?
- 8) Há algum lucro financeiro com o grupo?

### **SOBRE COMENSALIDADE DIGITAL:**

1. O que é ser meseira? Como se tornar uma?
2. O compartilhamento nas mídias sociais da mesa posta faz parte da identidade de meseira?
3. Quando uma meseira publica uma foto de mesa posta nas mídias sociais ela quer compartilhar com quem isso (virtualmente)?
4. A mesa posta é uma prática diária ou apenas para momentos especiais?
5. O que mais gosta em uma mesa posta?
6. Além do grupo do Facebook, são utilizados outros meios para compartilhar a cultura da mesa posta? Se sim, quais?
7. Que tipos de refeições (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia) você gosta (gostava) de compartilhar virtualmente? Por quê?
8. Que elementos prefere (ou preferia) fotografar: a mesa posta sem a comida ainda, a mesa posta com a comida, ou fotos com as pessoas na mesa ou selfie? Por quê?
9. Que tipo de foto você prefere ver de outras meseiras? Por que?

10. Você costuma fotografar outras mesas? Digo, quando come fora de casa ou visita amigos/família e quer registrar o momento da refeição...
11. Qual é a mesa posta que você já fez e que não compartilharia no grupo?
12. O que você pensa sobre os telefones celulares/ tablets "ocuparem" um lugar à mesa?
13. Teve alguma vez que você pôs a mesa, mas integrantes da sua casa preferiram comer em frente à TV, computador, no sofá ou cama? Como foi isso para você?
14. Quando reunidos à mesa, como costuma ser a interação dos integrantes de sua família à mesa? (Conversa, silêncio, uso de celulares/tablet etc)
15. O que as pessoas do seu convívio opinam sobre você fotografar a mesa?
16. Qual a relação das regras de etiqueta e o ser meseira?

#### MESA POSTA E SAÚDE

1. Na sua visão, qual a relação da mesa posta com a saúde?
2. Como a mesa posta pode contribuir para a saúde?
3. Como as meseiras podem promover saúde?
4. E qual a diferença dessa contribuição/promoção da saúde virtualmente e presencialmente?
5. Você percebe alguma mudança na sua alimentação depois de se tornar meseira? E de sua família/amigos (pessoas que compartilha a mesa)?

#### SOBRE A PRÁTICA DA MESA POSTA NA PANDEMIA

1. Você acha que o isolamento social proporcionado pela atual pandemia influenciou na sua prática da mesa posta?
2. O que mudou durante este período?
3. Você realizou ou participou de algum evento virtual que envolveu comida/mesa posta durante este período? (Ex: aniversários online, workshops, lives)
4. Como esteve sua relação com outras meseiras durante a pandemia?
5. O uso de eletrônicos ganhou mais evidência durante este período no que diz respeito às refeições e à mesa posta?
6. Qual sua previsão para o mundo das meseiras após a pandemia? O que irá mudar?

## **APÊNDICE E- ROTEIRO DE PERGUNTAS PARA ENTREVISTA SEMI- ESTRUTURADA COM MODERADORAS DO GRUPO**

### **SOBRE O GRUPO:**

- 1) Como você se tornou moderadora do grupo?
- 2) Existe divisão de tarefas entre você e as demais moderadoras do grupo? O que costumam mais fazer no grupo?
- 3) Quais as diferenças percebidas nas relações sociais (engajamento, interação) e no conteúdo (tipos de posts) desde a abertura do grupo até hoje?
- 4) Quais os aspectos positivos e negativos do grupo?
- 5) Já organizou ou esteve presente em algum encontro presencial do grupo alguma vez?
- 6) Quanto tempo costuma gastar online e com o grupo?
- 7) Há algum lucro financeiro com o grupo?
- 8) Quantas publicações costuma receber e aceitar por dia? Que tipo de publicação é rejeitada?

### **SOBRE COMENSALIDADE DIGITAL:**

1. O que é ser meseira? Como se tornar uma?
2. O compartilhamento nas mídias sociais da mesa posta faz parte da identidade de meseira?
3. Quando uma meseira publica uma foto de mesa posta nas mídias sociais ela quer compartilhar com quem isso (virtualmente)?
4. A mesa posta é uma prática diária ou apenas para momentos especiais?
5. O que mais gosta em uma mesa posta?
6. Além do grupo do Facebook, são utilizados outros meios para compartilhar a cultura da mesa posta? Se sim, quais?
7. Que tipos de refeições (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia) você gosta (gostava) de compartilhar virtualmente? Por quê?

8. Que elementos prefere (ou preferia) fotografar: a mesa posta sem a comida ainda, a mesa posta com a comida, ou fotos com as pessoas na mesa ou selfie? Por quê?
9. Que tipo de foto você prefere ver de outras meseiras? Por que?
10. Você costuma fotografar outras mesas? Digo, quando come fora de casa ou visita amigos/família e quer registrar o momento da refeição...
11. Qual é a mesa posta que você já fez e que não compartilharia no grupo?
12. O que você pensa sobre os telefones celulares/ tablets "ocuparem" um lugar à mesa?
13. Teve alguma vez que você pôs a mesa, mas integrantes da sua casa preferiram comer em frente à TV, computador, no sofá ou cama? Como foi isso para você?
14. Quando reunidos à mesa, como costuma ser a interação dos integrantes de sua família à mesa? (Conversa, silêncio, uso de celulares/tablet etc)
15. O que as pessoas do seu convívio opinam sobre você fotografar a mesa?
16. Qual a relação das regras de etiqueta e o ser meseira?

## MESA POSTA E SAÚDE

1. Na sua visão, qual a relação da mesa posta com a saúde?
2. Como a mesa posta pode contribuir para a saúde?
3. Como as meseiras podem promover saúde?
4. E qual a diferença dessa contribuição/promoção da saúde virtualmente e presencialmente?
5. Você percebe alguma mudança na sua alimentação depois de se tornar meseira? E de sua família/amigos (pessoas que compartilha a mesa)?

## SOBRE A PRÁTICA DA MESA POSTA NA PANDEMIA

1. Você acha que o isolamento social proporcionado pela atual pandemia influenciou na sua prática da mesa posta?
2. O que mudou durante este período?
3. Você realizou ou participou de algum evento virtual que envolveu comida/mesa posta durante este período? (Ex: aniversários online, workshops, lives)

4. Como esteve sua relação com outras meseiras durante a pandemia?
5. O uso de eletrônicos ganhou mais evidência durante este período no que diz respeito às refeições e à mesa posta?
6. Qual sua previsão para o mundo das meseiras após a pandemia? O que irá mudar?

## APÊNDICE F - ROTEIRO DE PERGUNTAS PARA ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADA COM NARRADORAS VISUAIS

### SOBRE O GRUPO:

1. Há quanto tempo faz parte do grupo? Por que quis participar dele?
2. Como se sente com o título de puxadora de conversa/narradora visual?
3. Quais os aspectos positivos e negativos do grupo?
4. O que te motiva a puxar uma conversa ou publicar uma foto no grupo?
5. Quais as atividades no grupo que você mais participa?
6. Já organizou ou esteve presente em algum encontro presencial do grupo alguma vez?
7. Quanto tempo costuma gastar online e com o grupo?
8. Há algum lucro financeiro com o grupo?

### SOBRE A COMENSALIDADE DIGITAL:

1. O que é ser meseira para você? Como se tornar uma?
2. O compartilhamento nas mídias sociais da mesa posta faz parte da identidade de meseira?
3. Quando uma meseira publica uma foto de mesa posta nas mídias sociais ela quer compartilhar com quem isso (virtualmente)? Por quê?
4. A mesa posta é uma prática diária ou apenas para momentos especiais?
5. O que mais gosta em uma mesa posta?
6. Além do grupo do Facebook, você costuma compartilhar a mesa posta em outros meios? Se sim, quais?
7. Que tipos de refeições (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia) você mais gosta de compartilhar no grupo? Por quê?
8. Que elementos prefere fotografar: a mesa posta sem a comida ainda, a mesa posta com a comida, ou fotos com as pessoas na mesa ou selfie? Por quê?
9. E que tipo de foto prefere ver no grupo? Por quê?
10. Você costuma fotografar outras mesas? Digo, quando come fora de casa ou visita amigos/família e quer registrar o momento da refeição...
11. Qual é a mesa posta que você já fez e que não compartilharia no grupo?
12. O que você pensa sobre os telefones celulares/tablets "ocuparem" um lugar à mesa?

13. Teve alguma vez que você pôs a mesa, mas integrantes da sua casa preferiram comer em frente à TV, computador, no sofá ou cama? Como foi isso para você?
14. Quando reunidos à mesa, como costuma ser a interação dos integrantes de sua família à mesa? (Conversa, silêncio, uso de celulares/tablet etc)
15. O que as pessoas do seu convívio opinam sobre você fotografar a mesa?
16. Qual a relação das regras de etiqueta e o ser meseira?

#### MESA POSTA E SAÚDE

1. Na sua visão, qual a relação da mesa posta com a saúde?
2. Como a mesa posta pode contribuir para a saúde?
3. Como as meseiras podem promover saúde?
4. E qual a diferença dessa contribuição/promoção da saúde virtualmente e presencialmente?
5. Você percebe alguma mudança na sua alimentação depois de se tornar meseira? E de sua família/amigos (pessoas que compartilha a mesa)?

#### SOBRE A PRÁTICA DA MESA POSTA NA PANDEMIA

1. Você acha que o isolamento social proporcionado pela atual pandemia influenciou na sua prática da mesa posta?
2. O que mudou durante este período?
3. Você realizou ou participou de algum evento virtual que envolveu comida/mesa posta durante este período? (Ex: aniversários online, workshops, lives)
4. Como esteve sua relação com outras meseiras durante a pandemia?
5. O uso de eletrônicos ganhou mais evidência durante este período no que diz respeito às refeições e à mesa posta?
6. Qual sua previsão para o mundo das meseiras após a pandemia? O que irá mudar?

#### MENSAGEM FINAL?

## APÊNDICE G - LIVRO DE CÓDIGOS PARA ANÁLISE DE DADOS ESTUDO

### **Categoria: Comensalidade**

#### **Subcategoria 1: Comensalidade digital** (abreviatura: CD)

CDI: Interação com outras meseiras

CDF: Fotos da mesa posta (dados fotos)

CDF1: Momento que se escolhe para postar a foto no grupo

CDF2: Tipo de refeição que se posta

CDF3: Só com a louça

CDF4: Com comida servida na mesa

CDF4.1: Alimentos visíveis

CDO: Outras formas digitais de comensalidade

CDO1: Refeições remotas

CDO2: uso de dispositivos à mesa

#### **Subcategoria 1: Comensalidade tradicional** (abreviatura: CT)

CT1: refeições feitas em família

CT2: refeições feitas com outras pessoas

### **Categoria: Saúde** (abreviatura: S)

S1: Alimentação

S2: Saúde mental

S3: Promoção da saúde

S4: Pandemia

## APÊNDICE H – TERMO DE CONCORDÂNCIA DE LÍDER DE GRUPO PARA REALIZAÇÃO DA PESQUISA

 **Universidade de Brasília**  
Faculdade de Ciências da Saúde  
Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva

### TERMO DE CONCORDÂNCIA PARA PESQUISA

A , administradora do grupo do *Facebook* “*Meseiras de Brasília*”, **está ciente e de acordo** com a realização do projeto de pesquisa “*Comensalidade digital: a relação humana com a comida mediada pelas tecnologias de comunicação*”, de responsabilidade da pesquisadora **Maina Ribeiro Pereira Castro**, a partir da aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, como instituição proponente do projeto de pesquisa.

O estudo tem como finalidade compreender a comensalidade na perspectiva das relações humanas com a comida mediadas pelas tecnologias, por meio de uma etnografia virtual com um grupo de mulheres em uma mídia social digital.

O estudo envolve observação participante no ambiente de convívio do grupo, realização de entrevistas com administradora, moderadoras e participantes mais ativas do grupo. Tem duração de **seis meses**, com previsão de início para **julho/2020**.

Brasília, 22 de abril de 2020.

Administradora do grupo “Meseiras de Brasília”:

---



Pesquisadora Responsável pelo protocolo de pesquisa:

---

Maina Ribeiro Pereira Castro

## APÊNDICE I – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



Faculdade de Ciências da Saúde  
Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva

### *Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE*

Convidamos a Senhora a participar voluntariamente do projeto de pesquisa de doutorado do Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva da Universidade de Brasília nomeado “*Comensalidade digital: a relação humana com a comida mediada pelas tecnologias de comunicação*”, sob a responsabilidade da pesquisadora Maíra Ribeiro Pereira Castro. O projeto tem como finalidade contribuir na compreensão dos processos comunicacionais, no contexto da cibercultura, frente aos desafios e potencialidades da socialização que ocorre pela comensalidade. Através da centralidade da comida como conectora das relações humanas, compreender a mediação tecnológica nas refeições da sociedade contemporânea torna-se necessário na perspectiva dos novos processos civilizatórios que se constituem.

Logo, o objetivo desta pesquisa é compreender a comensalidade, ou seja o comer junto, na perspectiva das relações humanas com a comida mediadas pelas tecnologias, por meio de uma etnografia virtual comum grupo de mulheres em uma mídia social digital.

A senhora receberá todos os esclarecimentos necessários antes e no decorrer da pesquisa e lhe asseguramos que seu nome não aparecerá sendo mantido o mais rigoroso sigilo pela omissão total de quaisquer informações que permitam identificá-la.

A sua participação se dará por meio de uma entrevista online via *Messenger do Facebook* ou outra ferramenta digital de comunicação virtual de sua preferência em data a ser combinada e com um tempo estimado de uma hora e meia para sua realização, podendo ser em apenas um encontro de duração total ou dois/três com tempo fracionado a ser combinado e que lhe melhor agradar. O período de realização de entrevistas com as participantes terá o prazo de um mês.

Os riscos decorrentes de sua participação na pesquisa podem ser de origem psicológica, intelectual ou/e emocional do ser humano, como a estigmatização, discriminação, constrangimento, desconforto, estresse, quebra de sigilo, dano, cansaço ao responder às perguntas, aborrecimento, alterações de comportamento e ainda, quebra de anonimato. Caso a entrevista gere algum desses tipos de danos, a Senhora não precisará realizá-la. Além disso, medidas preventivas serão tomadas durante a pesquisa a fim de minimizar esses possíveis riscos. Serão elas: todas as respostas serão confidenciais; o registro das entrevistas e postagens não será identificado pelo nome para que seja mantido o anonimato; os indivíduos receberão esclarecimento prévio sobre a pesquisa; a entrevista poderá ser interrompida a qualquer momento; será feita a leitura do TCLE antes da entrevista, será garantida a privacidade para responder a entrevista, garantia de sigilo; esclarecimento de que a participação é voluntária; será garantido que sempre serão respeitados os valores culturais, sociais, morais, religiosos e éticos, bem como os hábitos e costumes de todas as membros da comunidade virtual; e ainda; será garantida que a pesquisadora e sua equipe estão habilitadas ao método de coleta de dados.

Se a senhora aceitar participar, estará contribuindo para um aprofundamento e problematização teórica na compreensão dos novos modos de comer na sociedade. Ao estudar especificamente o grupo de Meseiras que faz parte, será possível valorizar, reconhecer e dar visibilidade à importância da mesa posta e de todas meseiras na promoção da comensalidade para a saúde e bem-estar coletivo.

A Senhora pode se recusar a responder (ou participar de qualquer procedimento) qualquer questão que lhe traga constrangimento, podendo desistir de participar da pesquisa em qualquer momento sem nenhum prejuízo para a senhora. Sua participação é voluntária, isto é, não há pagamento por sua colaboração.

Caso haja algum dano direto ou indireto decorrente de sua participação na pesquisa, a senhora deverá buscar ser indenizada, obedecendo-se as disposições legais vigentes no Brasil.



Universidade de Brasília

Faculdade de Ciências da Saúde  
Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva

Os resultados da pesquisa serão divulgados na tese de doutorado a ser defendida na *Universidade de Brasília* podendo ser publicados posteriormente em artigos e/ou outras publicações científicas. Os dados e materiais serão utilizados somente para esta pesquisa e ficarão arquivados nos documentos do computador da pesquisadora responsável.

Se a Senhora tiver qualquer dúvida em relação à pesquisa, por favor telefone para: Maina Ribeiro Pereira Castro, no telefone (61)996555166, disponível inclusive para ligação a cobrar. Ou pelo e-mail: [mainapereira@gmail.com](mailto:mainapereira@gmail.com).

Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde (CEP/FS) da Universidade de Brasília. O CEP é composto por profissionais de diferentes áreas cuja função é defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. As dúvidas com relação à assinatura do TCLE ou os direitos do participante da pesquisa podem ser esclarecidos pelo telefone (61) 3107-1947 ou do e-mail [cepfs@unb.br](mailto:cepfs@unb.br) ou [cepfsunb@gmail.com](mailto:cepfsunb@gmail.com), horário de atendimento de 10:00hs às 12:00hs e de 13:30hs às 15:30hs, de segunda a sexta-feira. O CEP/FS se localiza na Faculdade de Ciências da Saúde, Campus Universitário Darcy Ribeiro, Universidade de Brasília, Asa Norte.

Caso concorde em participar, pedimos que assine este documento que foi elaborado em duas vias, uma ficará com o pesquisador responsável e a outra com a Senhora.

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do Participante de Pesquisa

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do Pesquisador Responsável

Brasília, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

## APÊNDICE J – QUADRO SUPLEMENTAR ARTIGO 1

Description board of studies characteristics (n = 104)

Title	Year of Publication	Author(s)	Type of Study	Objectives	Main Results	Forms of commensality represented
Fast Food and Fast Games: An ethnographic exploration of food consumption complexity among the videogames subculture	2011	James M. Cronin and Mary B. McCarthy	Qualitative	To understand how food is used to create identity and community for gamers during core rituals. These meanings are to be explored within the broader context of subcultural experience in an investigation of the motives and the self-concept dynamics underlying this symbolic consumer behavior.	Food fosters feelings of solidarity, connection, belonging and devotion among players. It fulfills an important symbolic and identity role within the gamer subculture. Food sharing was typically observed during "social gameplay" rituals. The act of eating large amounts of junk food with the other contributes to the reduction of the feeling of guilt about the practice, as it is more socially acceptable, and also contributes to a type of rebellious behavior that denies the parents' and typically current ways of eating, outside the video game subculture. Still, there are exclusion, inclusion, rules and norms that govern the choice and consumption of food during events.	Young people practicing commensality while and after playing video games and interacting over food on video game websites and forums.
Cooking together	2012	Jeni Paay, Jesper Kjeldskov, Mikael B. Skov, Kenton O'Hara	Qualitative	Evaluate best practices for remote food preparation experiences to design digitally-enabled kitchens	The article showed how the spatial configuration of social interactions in the kitchen can be a relevant starting point for considering which and how technologies could support the act of cooking together with remotely distant family and friends.	Online videos of two people cooking together in residential kitchens
Eating alone, together: New forms of	2012	Catherine Grevet	Qualitative	To Explore how technology might support altogether new routines and behaviors and	1) awareness: without any positive action, participants were able to become aware (be informed) about their friends. Such information was available all the time,	Friends informed each other about their dinners via an always-on-display app

commensality		Anthony Tang, Elizabeth Mynatt		mealtimes activities for individuals lacking the setting of traditional commensality.	being part of the environment and social context of the dinner. However, such effects can only be used to the fullest if meals are taken in the same place as the Tablet (in the study, set in the kitchen). 2) Sociability: simultaneity (such as eating while being told that your friends are too, imagining that the other is also alone and probably in a similar room) generated a sense of company in the participants. Still, the act of changing status was referred to as a way of remembering others while carrying out their actions. 3) Interaction catalyst: knowing the status of the other, sometimes, was the starting point for other interactions, by other means of communication: "where did you go to eat?"; "what recipe are you eating?"	
Food for Talk: Phototalk in the Context of Sharing a Meal	2012	Kenton O'Hara, John Helmes, Abigail Sellen, Richard Harper, Martijn ten Bhömer, Elise van den Hoven	Qualitative	To explore how photographic materials and personal memory narratives could be sympathetically invoked within the broader social concerns of commensality, by using the 4 Photos System (a device that features autobiographical photos during meals)	The photo display is not merely a curiosity about the participants' past or a tactic to provoke small talk. It is a means of exchanging information of high personal significance and, therefore, an important factor in the construction (in the present tense) of relationships between diners. The photos, in a given situation, allowed a greater inclusion of a more "quiet and insecure" diner, in a comfortable way and without major constraints: "whose photo is this?". The photos served to bring up conversations about situations that diners eventually lived together or followed simultaneously because of common interests or friends. The photos contributed to the role of developing and strengthening family and affective bonds. The photos served for social and personal reflections on the discrepancies between past and present. The situations that demand a more sensitive management, so as not to embarrass/offend/exclude anyone, were circumvented with previously	Diners gathered around a table and interacted with each other as they interacted with their photos displayed by the 4 Photo Device.

					established rules or with the conversational dynamics of the meal itself. Preparing photos for dinner became one of the possible ways for diners to integrate and symbolically act in favor of sharing the meal, strengthening commensality.	
Telematic dinner party: designing for togetherness through play and performance	2012	Pollie Barden, Rob Comber, David Green, Daniel Jackson, Cassim Ladha, Tom Bartindale, Nick Bryan-Kinns, Tony Stockman, Patrick Olivier	Qualitative	Use the dinner party as a platform to explore how technology may support remotely located guests in sharing a dining experience together.	Adults to use a mobile phone at meals than for children	Diners shared the table remotely through the use of technologies that captured and projected their images on the tables of their respective geographically distant groups.
F-formations in cooking together: A digital ethnography using youtube	2013	Jeni Paay, Jesper Kjeldskov, Mikael B. Skov, Kenton O'Hara	Qualitative	With a view to creating interactive designs, investigate how people organize themselves spatially at home to cook together (cooking together) and share based on the analysis of videos themselves and	The kitchen is a place of freedom and restrictions: there are several ways to get ready in the kitchen to produce videos of culinary preparations made with someone else. Such variety, however, collides with the spatial limitations placed by the kitchen itself, since it is constituted as a space filled by structures with little mobility. More than that, the arrangement of counters and appliances usually guides the positioning of participants in the scenario. The importance of	Participants in the videos prepare food together and share their experiences in communities on Youtube.

				Youtube communities.	positioning the participants for the fulfillment of roles and the organization of collaborative tasks during the preparations: people can be involved in the same task, e.g. side by side or face to face, working in parallel in different stages or preparations, e.g. eg in a Z shape, one may be guiding or supervising the other, e.g. eg over the shoulder, just keeping company or acting to entertain the video audience, e.g. eg side by side. Design: the recognition of such varieties supports the authors' hypothesis that the traditional placement of a single static camera that captures the entire environment does not account for all the actions and experience that can be filmed during this type of practice. In this way, they point out that the use of more cameras, adjusted to the chosen spatial conformations, can achieve a more intimate and informative dimension of the moment of preparations. Nevertheless, the strategic placement of microphones would fulfill a similar role.	
Food Media: Food and Technology as a Medium for Social Communication	2013	Wei Jun	Mixed methods	Explore how media technology can be incorporated to utilize the power of symbolic and interactive activities around food, and the multi-sensory quality of food as a social medium, to enrich the way people interact through food and further enhance the mediated communication, exploring food messaging service enabled by food printing.	1) Around 80% of study participants indicate that the CoDine System is able to: 1) create a feeling of physically eating together. 2) An interaction between feelings is enhanced, when compared to a "purely digital" connection, compared to videoconferencing. 3) Together from the use of physical objects, sensitivity must be being compared. However, only 50-60% of participants agreed that the device was able to trace elements of their native cultures, and that meals using CoDine were "normal" (non-strange).	Remotely connected diners use the CoDine System as a videoconferencing device that also allows for personalization and interaction through digital tablecloths and also the sending of written messages through physical food printed by a 3D printer.
Consuming	2014	Pepukay	Qualitative	To explore the impact of	Family identity from multitasking: all families had the	Participants watch TV while

family quality time: the role of technological devices at mealtimes		i Chitaku nye e Amande ep Takhar		electronic device use on family meal rituals	habit of using the TV during meals, so the authors concluded that such behavior reflects not only the experience of each family, but also points out that it is already part of "a collective sense of family identity". A call from a family member who was away from the family dinner was observed: the cell phone was used by more than one family member, and worked as a form of maintaining the connection between present and distant family members and also organizing the family routine. Still, in a family where the father was always away for dinner, facetime was used to include him in the conversation. The same happened with friends and cousins. This practice was understood as a positive modernization of meals that traditionally depended on the physical presence of all participants. Individual identity from multitasking: the use of technologies to reaffirm roles, identity and identity. One participant reported using his cell phone during dinner to chat and then shared the private conversations with his family. Tensions: Conflicts have also been reported due to the use of devices at the table, to the detriment of interaction with those present.	eating, use phones to make calls and video conferences while at the table, and also use cell phones to discuss their routine during meals.
Eating online discourses: rhetorics consumption on contemporary Bicocca (Milan, Italy)	2014	Luca Rimoldi	Qualitative	To reflect on the rhetoric of food consumption in two historical tractors in the city of Bicocca, Italy, based on comments on restaurant review sites and on the tractors' own websites and blogs.	Aldo's Tuscan trattoria was once frequented by industrial workers. But, since industrial activities were shut down in the neighborhood, it has been frequented largely by university students, due to the geographical proximity between Trattoria and the University of Milan. This process can be observed in online reports, in which students appreciate the trattoria's historic (and rare) decor and atmosphere, inherited from its past as a working clientele. On the other hand, the owner of the trattoria also recognizes this movement	Diners build and share meaning and identity about their experiences in trattorias

					in his online posts and, recognizing the need to adapt to the university profile, offers, for example, the exchange of meals for small tasks in the tractor. Still, there is a series of posts associating trattoria with communism, placed by the author as a political and historical commensal expression, which locates commensals from symbols attributed to food from the intersections between labor movements and the way university students relate to each other. with that past. Trattoria Arlati, on the other hand, is observed in the online discourse as a place that brings together layers of different eras experienced by the Bicocca neighborhood in its decoration, so that Trattoria Arlati worked to increasingly integrate itself into the Milanese urban circuit of street establishments, as its own website suggests: "over the years, the city has changed", while not giving up its traditional past. Thus, Trattoria Arlati is built on a discourse of generational encounter. Likewise, the commensality of the place is based on remembrance, on the celebration of a Milanese identity.	
Fridgematch: Design Probe Into The Future Of Urban Food Commensality	2014	Denisa Kera e Nur Liyana Sulaiman	Qualitative	To investigate how new forms of commensality can reduce the negative effects of "(food) alienation" and fast food culture by creating new types of economic chains and social networks around food.	"Proved" a possibility of future forms of food commensality based on interaction between strangers via social networks and application and the emergence of alternative family and friendship structures in cities.	Users of an application indicated which leftovers/leftover ingredients were in their refrigerators and, later, arranged meetings to cook and eat new dishes from these foods.
Pairing technology and meals. A context enquiry in the	2015	Hasan Shahid Ferdous, Bernd Ploderer,	Qualitative	To understand how different factors impact our technology choice during mealtimes and how we often make conscious (and	Technologies are linked to meals, however, the inverse was not observed: diners do watch the masterchef while they eat, but they would not change the meal times if the show started to air later. Except for specific occasions when a greater degree of	Diners interact with each other using TV programs, streaming, Youtube, music, applications that control the lighting of the environment.

family household		Hilary Davis, Frank Vetere, Kenton O'Hara		unconscious) choices in this regard.	formality or a greater concern regarding the interaction between diners is cultivated, the rules for the use of technologies at the table seem to be malleable and adapt according to the situation of each meal. They can be used to encourage the interaction of diners in a positive way (when they get together often to watch a TV show together or to give a themed air to the meal on account of a birthday, using music and youtube on TV). In cases where the food itself is special or very dear to diners, it starts to receive more attention and the use of technologies tends to decrease.	Furthermore, forms of "remote commensality" are mentioned in the theoretical formulation of the article.
Technology at Mealtme: Beyond the "Ordinary"	2015	Hasan Sharid Ferdous	Qualitative	To explore which communication technologies generally are used and shared during the family mealtme and how they are used	The analyzed data point to occasions when technologies leave their peripheral place and assume an important role: from unwanted to desired, from ordinary to tools of celebration. 1) Spatial arrangement: it was observed that certain technologies were not only placed close to the meal places, but that the family was also distributed so that everyone could have access to it. Still, there were "hidden" technologies, but available if required. 2) Mutual Modeling of Technology and Commensality: Technology often served as an agenda for conversations. There were also situations in which she was in the background, receiving attention at specific moments. Technology has proved to be a routine element of family meals, although this is not due to a specific type of technology, but to a certain emerging type of promoting meals. 3) Celebration: on special occasions, technology was used to create different scenarios/environments than usual. The type of technology used in the routine and on the special occasion was the same, only the creativity when using it was different. 4) Distraction: considered, in other studies, as one of the damages	Families use in-house technologies to spark conversations during meals or to create a certain effect on the environment on special occasions.

					caused by the increase in the use of technologies during meals, here, it was understood as a desired effect on certain occasions (making children finish their dishes or preserving harmony" the table").	
Commensality and the Social Use of Technology during Family Mealtme	2016	Hasan Shahid Ferdous, Bernd Ploderer, Hilary Davis, Frank Vetere E Kenton O'hara	Qualitative	To present the contemporary role of technologies in family meals, exploring how certain characteristics of digital technologies affect the spatial configuration of these meals (observing positive and negative aspects for commensality and also how to deal with the negatives)	Television proved to be a well accepted and normalized component of interactions at the table, while other technologies were, in general, left out or caused strangeness and drew attention when they were present (e.g.: phone ringing). Ready-to-hand technologies (indistinguishable extensions of the participants' action/interaction): televisions or other screens for streaming, smartphones (with restrictions, mainly for children). Present-at-hand technologies (available for quick access): video games, laptops (used before and just after dinner, but not during, remaining connected to the table). It was also possible to observe a situation in which technology guided families (e.g.: sitting around the TV) and vice versa, when families guided technology (eg, taking devices and bringing TVs closer to the table). On other occasions, devices remained close but hidden, so that they were at hand if necessary, and, finally, devices that were deliberately taken away from the place of meals (associated with rules for homes with children). Regarding the use, technology could be observed as a mediator of interactions, as a way of coordinating the logistics and tasks agreed between family members, as the holder of attention (TVs with very high volume), use of technology to distract and, still, behaviors in the sense of considering the interaction and use of technology, and use of technology on special occasions (creating a period environment with a Youtube video, for example).	Family members used different ways of socializing from TVs, apple TVs, dvd players, smartphones, notebooks and other devices of the represented houses

Pop-ups, meetups and supper clubs: an exploration into online mediated commensality and its role and significance within contemporary hospitality provision	2016	Gavin John Urie	Qualitative	To explore the role and importance of Online Mediated Commensality and its place in the provision of contemporary hospitality	Control: control before the meal: all events were shared through digital media, providing basic information about the organization and the type of experience offered. All dealt with the style, date, time and place, although the precise location was sometimes only made available to those who confirmed their participation and as the event approached. Also, details about the menu, such as the offer of alcohol, were commonly communicated. Likewise, the hosts commonly showed interest and concern about possible dietary restrictions of their guests, which was also observed in the event announcements. Such behavior by the hosts sometimes served to exclude participants, sometimes to make their inclusion viable. The author, immersed in the events, noticed that, routinely, people received adapted dishes, which could only have been arranged before the meal. Usually, the events already came with a defined end time. Informal control of the organization: in addition to the information previously agreed, situations were also observed in which the organization took place in an informal way, throughout the events: sometimes, envelopes were left on the table with the payment of the meal, sealing a tacit agreement between guest and host that, until then, did not exist. Likewise, when the events took place in houses, it was implicit to the diners which rooms were available for circulation and which were restricted, without it being necessary to verbally express such information. Gender roles: Men competed for the best stories and commonly occupied the head of the tables and initiated conversations. Still, situations were observed in which women contested this configuration and assumed the leadership and head of the tables. Nevertheless, according to the author, women were	Conventional dinner gatherings organized digitally
---	------	-----------------	-------------	---	---	--

					seen (including in events that sought leadership) occupying more "maternal" spaces, making themselves available to wash the dishes, for example.	
Social Eating: una ricerca qualitativa su motivazioni, esperienze e valutazioni degli utenti della Piattaforma VizEat.com [Social Eating: A Qualitative Research on the Motivations, Experiences and Ratings of Users of the VizEat.com platform]	2016	Grazia Bastasin	Qualitative	To analyze the phenomenon of social eating (eating with strangers), focusing on the dynamics of users of the social food platform VizEat, in order to understand the reasons that lead participants to eat with strangers and whether this practice can become a source of income for the hosts.	Reason for participating: pleasure in sharing moments, desire to meet new people and get to know perspectives on life and new ideas. Cultural reason: desire to know the culture and history of the other diners (interest not only in the food, but in the other). Economic reason: the hosts seemed to focus more on the experience than on the profit, although the guests saw this dimension as a negative point, since the prices were on par with the price of restaurants (they found the experience expensive). Flexibility, accessibility and trust: it can have a favorable or unfavorable effect on the motivation of the participants: the dinner options can be defined only by the host, or he can consult his guests. The number of guests can be established in advance, which, in some cases, could represent an obstacle. Still, there are trust issues to consider: "Do I go to a stranger's house? Is the kitchen clean? What comments and evaluations did the stakeholder profiles receive?" Eating and cooking together (the experience itself): sharing the meal: the home environment decreases surveillance over behavior (relaxation). The act of eating together is understood as a space for exchange and mutual knowledge → the very act of eating with the other is a full movement of encounter between subjects. Cooking with others: "in the interviewees' perception, cooking is an act of love, commitment and gift. It is a moment of meeting, learning and fun. Cooking with other people involves communication, negotiation, attention and respect for objects, rules and people". Perfect dinner: feel at home, clean environment and	the host organized the event and posted online on social platforms created, while the guest, after registering on the same platform, chose the event to attend, paid the amount requested by the host, and went to the host's house at the set time to have a "food experience"

					good food. Habit and Food Decisions: The way participants choose the menu can move you away from or closer to an agreement about the event. The social eater: the participants, when imagining the profile of their peers, described people with an open mind, courage and positive personalities.	
Synchronized Dining Tangible mediated communication for remote commensality	2016	Judit Komaromi Haque	Qualitative	Discuss commensality as an important social act, as well as examine the role of touch as a channel of communication. Finally, the work sought to present a way to "unite" couples during meals held remotely, using interactive devices.	Prototypes created with remote commensality in mind: 1) Cuddly: a device that creates a sense of togetherness between couples who are practicing remote commensality. It has sensors that, when stimulated by the user's touch, produce tactile feedback and massage your hand lightly. (Each one uses theirs during the meal). 2) Dinner Companion: a device attached to the forearm of couples who are practicing remote commensality. The device vibrates in response to minimal movements of the user's arm, in addition to producing heat, producing the sensation/experience of union between geographically separated diners. → "This thesis project introduced a new approach for using haptic feedback technology, for enabling interpersonal communication. Thus encouraging to explore new possibilities for haptic interactions. However, the design process is incomplete, requiring several additional stages, for understanding and fine tuning the final designs. More work, to additionally finetuning the design and conducting user testing, would be necessary steps".	Diners used technologies that provide tactile interactions as communication channels in remote meals
TableTalk: Integrating Personal Devices and	2016	Hasan Shahid Ferdous, Bernd	Qualitative	To explore the relationship between technology and our everyday commensality presenting TableTalk, an	1) The TableTalk device did not interfere with the use of typical tableware (glasses, plates, etc.). All were able to fully access the screens due to the use of turntables (lazy susan). TableTalk didn't disrupt the	Diners used TableTalk to interact over the contents of their personal devices (Iphones and Ipad) while

Content for Commensal Experiences at the Family Dinner Table		Ploderer, Hilary Davis, Frank Vetere, Kenton O'Hara, Jeremy Farr-Wharton, Rob Comber		application that integrates the personal devices of mealtime guests into a single, enabling the sharing of personal content (e.g., photos, music, social media posts) for the collaborative construction of a mealtime experience. Also, understand how different design aspects of TableTalk impacted commensal experience and the evolving behaviors around this device ecology; and, for last, offer new opportunities for design and novel understandings of the potential role of technology for commensality in the family home.	normal flow of conversations: most of the time, attention was focused on family members and not the device. 2) The pairing of personal devices faced mishaps, such as: technical incompatibilities, absence of family members or poor adherence to smartphones. However, it was observed that sharing content was already common among family members, demonstrating the complexity of interactions between them based on technology: there were tablets for shared use with files of several members of the household and even personal use tablets were possible. find photos and music from other family members. Such collaborative and sharing attitudes could also be observed at the table using TableTalk. 3) Moderation of the content that would be shared was more frequent in homes with children. Adults, in general, only bothered to remove content that they thought would not be interesting for the rest of the family. Parents are also concerned about ensuring that their children have space to show their files, avoiding feelings of exclusion. Teens shared fewer files about their personal life. 4) Third-party tweets and photos were the most shared content. 5) TableTalk has successfully sparked conversations between family members. They showed interest in why their relatives chose certain content. 6) Although allowed, families do not use technologies other than TableTalk during meals. 7) TableTalk was not the heart of the meals. The everyday conversations and beyond what was shown by the device remained throughout the meals, putting TableTalk in the position of an ambient technology that sometimes took a back seat. When songs were	dining.
--	--	--	--	--	---	---------

					played, the device tended to garner more attention from those present, whether to provide amusement or irritation. Finally, Tabletalk made family members stay longer at the table after finishing their dishes.	
Technology at the Table: Attitudes about Mobile Phone Use at Mealtimes	2016	Carol Moser, Sarita Schoenebeck, Katharina Reinecke	Quantitative	To explore attitudes about mobile phone use during mealtimes and consider the design of mobile technologies for supporting mealtime behaviors. To do so, we investigate the following two research questions: 1. What are people's attitudes about mobile phone use during mealtimes? 2. What factors contribute to people's attitudes about appropriate mobile phone use during mealtimes?	Results show that participants find it more appropriate for adults to use a mobile phone at meals than for children. Participants rated adults texting and adults answering a call as more appropriate than inappropriate. On the other hand, children texting and both adults and children going online or using social media were rated as more inappropriate than appropriate. Quanto mais a pessoa usa o celular durante as refeições, mais ela acha adequado que outros também o façam.	Commensal situations with cell phone use
Celebratory Technology to Orchestrate the Sharing of Devices and Stories during Family Mealtimes	2017	Hasan Shahid Ferdous, Frank Vetere, Hilary Davis, Bernd Ploderer, Kenton O'Hara, Rob Comber, Jeremy	Qualitative	To understand how celebratory technologies change/affect family interactions during meals.	1) The influence of chorus on dinner preparation: the app made family members think better about what they would have for dinner. At dinners without it, it was common to effortlessly choose a TV program for dinner, while with it, the act of sharing some content was more elaborate, personalized and democratic (everyone had their turn to choose what others would see). 2) behavior in relation to technology: in traditional meals, the individual use of technologies could cause discomfort in the other dinner participants or be unwanted by parents, while in dinners with the application, its inclusive use provided positive interactions between family members. 3) The application was used to update the family about news	Family members used the Chorus application to share content previously chosen by each of them while they had dinner.

		Farr-Wharton			and moments when members were not together; to remember shared experiences between them; and to reflect on and remember certain subjects. 4) changes in conversations: when watching TV, the families hardly talked and looked at each other, while at dinners with Chorus, they interacted more and paid more attention to each other. At the same time, they also paid more attention and talked better about the food itself.	
Digital food and foodways: How online food practices and narratives shape the Italian diaspora in London	2017	Sara Marino	Qualitative	To examine transnational practices of mixing and matching Italian and British culture involving not just buying and consuming food, but also taking into account a myriad of other actions including buying the right ingredients, sharing a meal with other members of the same diaspora and adapting recipes and conversations about food. Also, the research brings another element to the relationship between food and migration, which is its online reconfiguration	Virtual commensality: in the interviews, it was observed that part of the Italian immigrants in London practiced virtual commensality (zoom videoconferencing). The practice was used as a form of exercising Italian food culture. Virtual commensality increases the sense of identity and "normality", bringing them closer to Italian food rituals and to a new family conformation that is able to include those who are far away. Virtual commensality demanded adaptations from both sides (time zone). The creation of visceral food spaces: feeling at home, feeling homesick and establishing a connection between the old house and the new house, in a type of construction of a transnational domestic space (with culture, co-presences, "smells virtual environments", familiarization with the environments). Sense of collectivity and identity: food and online communities also served to strengthen the affirmation of immigrants' identity, as well as in the identification of their peers and in the practical expression of their sociability. Participation in communities also encouraged commensal practices in their country of origin, complementing the practice of virtual commensality (the dissemination and sharing of	Video calls between family members residing in Italy and Italian immigrants in London. As well as sharing Italian foodways (recipes, expressions, photos...) in online communities.

					legitimately Italian recipes and dishes. Likewise, Italian foods fulfill a role of social capital and reinforce ties among community members.	
Food porn, pro-anorexia and the viscerality of virtual affect: Exploring eating in cyberspace	2017	Anna Lavis	Qualitative	To explore food porn and pro-anorexia communities, from the lens of the role of the act of eating in the production and mediation of individuals, everyday lives and spaces, so that one can think about a "food/food biopolitics", both in a visceral an affective perspective.	Food Porn (FP) is related to corporeality, extrapolating the notion of materiality. From the stimulus and "feeding" of "different hungers" and desires, FP incites affections, imaginaries and cultural manifestations. FP enables a "consumption of the other" in posts that refer to some kind of past experience or in scenes that go back to the practice of commensality (nostalgic appeal): food porn points to a past act of eating and/or serves as trigger for a future. The use of food porn as a weight loss tool not only operates by preventing the materialization of the offline eating moment, but also by serving as an element of satiety. It is a form of ingestion without being incorporated, in a way that consuming virtual food is also eating.	Participants in pro-anorexia communities share ("eat") food porn images and pages with each other ("with others").
Food porn' or intimate sociality: committed celebrity and cultural performances of overeating in meokbang	2017	Glen Donnar	Essay	To analyze how mukbang performances engage with the economic and cultural tensions of the DIY celebrity wave	Mukbang is a form of food porn, understood as something that its public can't do, but enjoy watching. The mukbang is a form of expression of DIY culture (an important social space for the emergence of celebrities who use new technologies to simulate intimacy and generate affection). Eating is a continuation of oneself and one's corporeality: eating can be a mundane exposure of the visceral nature of our connection with others, with ourselves and with the environment.  By eating, female BJs produce, reproduce, resist and transform gender ideologies.	Mukbang - a person eating large amounts of food while streaming.
Novas	2017	Maria	Narrative	To reflect on the changes in	↑Eating alone and eating on the street. The social and	Meal sharing across

configurações do comer junto – Reflexões sobre a comensalidade contemporânea na cidade de São Paulo (Brasil) [New configurations of eating together— Reflections on contemporary commensality in the city of São Paulo (Brazil)]		Henriqueta Gimenes - Minas	review article	the configurations of eating together in the last 50 years, starting from a macroscopic panorama of a globalized world to the city of São Paulo.	affective element is still important for Brazilians. Creation of numerous blogs and online communities dedicated to food. ↑ Food apps and food courts. ↑ exploration of gray areas between public and private in the construction of new ventures → "feel at home". Relativization of proximity made possible by advances in communication technologies. Diversification of ways of interacting with others: Meal sharing across websites and apps (Crushing Table and EatWith); Kitchennd: uniting cooks and home-cooked foodies; Meal Sharing (paid home-cooked meals: experiences between diners and cooks); Eat Feastly "a platform that promises to unite chefs, amateur cooks and diners around the world". Also, the increase in the use of smartphones and gadgets for making calls and videoconferences to meet with each other remotely during meals. There is also the possibility that technologies disfavor commensality, as when it creates tensions and distances due to cell phone use during meals.	websites and apps (Crushing Table and EatWith). Kitchennd and Eat Feastly: uniting cooks and home-cooked food lovers. Meal Sharing (paid home-cooked meals): experiences between diners and cooks). Also, creating blogs and online communities around eating and using smartphones and gadgets to make calls and videoconferences to meet with each other remotely during meals.
"Table manners": Children's use of mobile technologies in family-friendly restaurants	2017	Hilary Davis e Hasan Shahid Ferdous	Qualitative	To examine the mobile technology usage by children during mealtimes to understand what it is that children are doing with the technology, how technology is balanced alongside eating a meal, and how these activities are mediated and managed by others to ensure a positive dining experience.	Table setup and technology introduction: In all videos, children asked permission to use electronic devices. In two cases, parents took the time to configure their own devices as routers to support their children's use of technologies. The purposes of the uses were varied: research, social networks, games. In the other two cases, the children did not have access to the internet. The children had laptops, iPods, cell phones, etc.). They all had their own smartphone. In general, their devices were positioned in front of	Families eating in restaurants while their children were using electronic devices

				<p>them, allowing other diners to also see the screen. Exceptionally, the devices could be on the lap (when the table was full). Also, parents warned their children about the danger of leaving the devices near jugs and drinking glasses.</p> <p>Use of technology and meal timing</p> <p>Children started using technology when the whole family sat down at the table. As snacks and drinks arrived, the children continued to use it. Discontinuation of use only occurred when main courses arrived, with exceptions (one child took longer to put away their device because they were saving their game, which was seen by parents as a reasonable reason to prolong use; in another case, one of the children insisted on using it even after the father asked her to stop using it).</p> <p>Purpose of use: playing games, interacting on social networks, watching videos, learning, creating videos and mixed media use (combination of analog elements such as family games or use of napkins to draw + photographs, creation of posts, use of apps).</p> <p>There were also negative findings: children with headphones who interacted less with the family and competitive use of games and device sharing associated with table discussions.</p>		
Technologies are coming over for dinner: do	2017	Alexandra Urbano Magalhães	Quantitative	To understand how parent and child digital technology use during mealtimes influenced children's	The results indicate a significant negative effect of parental participation in technology use on children's participation in the ritual. The result is not repeated when children use electronic devices.	Meals in families with children using electronic devices

ritual participation and meaning mediate effects on family life?		es Quaresma		participation in the ritual, considering families with preschool and school aged children.	Furthermore, the meaning of food ritual was associated with family cohesion, parental satisfaction and couple satisfaction, but not with parental self-efficacy.	
"Arm-A-Dine": Towards Understanding the Design of Playful Embodied Eating Experiences	2018	Yash Dhanpal Mehta, Rohit Ashok Khot, Rakesh Patiband a, Florian 'Floyd' Mueller	Qualitative	Introduce a new form of prototype that sheds light on opportunities for using technology to support social eating. Show initial results from Arm-a-dine (robot arm). Finally, articulate themes to expand the understanding of the interactional HFL.	Arm-A-Dine facilitated engaging conversations around food and the way we eat besides facilitating incidental bodily movements and empathy towards the eating partners	Participants shared a meal using a robotic arm attached to their body.
"You Better Eat to Survive": Exploring Cooperative Eating in Virtual Reality Games	2018	Peter Arnold, Rohit Ashok Khot, Florian 'Floyd' Mueller	Mixed methods	To investigate the use of a gustatory interface, in particular the chewing of food, to control actions in VR games AND to address the feeling of social disconnect in VR environments through cooperative eating, which could add excitement and the feeling of social presence to the VR experience.	Eating real food increased players' feeling of presence, challenged trust dependencies and made the survival aspect of the game feel more "real". Eating interaction helped to build trust	The player in the real world must feed the player in the virtual world. Without cooperation, the two lose the game.
(Dis)comfort food—Connecting food, social media, and first-year	2018	Michael Pennell	Pedagogic experience report	To reflect on the discomfort experienced in a pedagogical practice between teacher and students regarding tensions and limits related to food in social media.	Despite the pedagogical proposal being evidenced by the company of social networks and the comfort of food, the experience of discomfort and discomfort for the students. They felt free to post every day and when outsiders felt their space was invaded, students in their personal profiles, due to their professional	Sharing photos and food recipes on blogs and social media.

college undergraduate					relationship.	
Application of the critique of dispositives to the performative dinner "El Somni" by El Celler de Can Roca and Fran Aleu	2018	Anne-Claire Yemsi-Paillissé, Yanet Acosta Meneses, Monique Martinez, Elvira Calvo Gutiérrez	Qualitative	To apply the critique of dispositives developed in the laboratory LL@-reatis of Toulouse since 2000) for the first time to an experimental gastronomic project performed in Spain, called "El Somni" ("The Dream").	Technical aspects: El Somni was set up in an art gallery in Barcelona, on a table with 12 seats. Unlike the trend, the kitchen was completely hidden. The table was equipped with 5 flat screens positioned just behind the diners and Roland Olbeter's robots played music. Cameras and projectors were placed on the ceiling.  Pragmatic aspects: the language and design of the dinner followed the "French style" of social behavior and rules. The table was round and the dishes were served simultaneously. The diners were from different areas: a chef, an anthropologist, a virologist, a plastic artist, an actress, a director... Also, the number 12 alludes to the Christian tradition: the 12 apostles and the Eucharist as an anthropophagic ritual. On the occasion, rare meat was served that represented the body of Adonis, while images of him were displayed on the flat screen.  The role of the canvases: canvases are a poem illustrated by music, dishes and wines. All images are interconnected with other interpretive elements of the meal. The prominence of screens alters the social dimension of food. The performance mediated by the large screens and lights changes the normal rhythm of conversation and ensures that the El Somni experience is much closer to a movie theater or theater. Even so, it was possible to isolate the typical gastronomic experience from commensality (referring to dialogues), both at pragmatic and symbolic levels.	12 guests ate 12 courses with 12 different wines in 12 acts (located at Arts Santa Monica, Barcelona).

					The symbolic/axiological dimension: a transgressive menu: by centrally approaching death in its artistic and literary dimension — and, in this case, gastronomic — the total experience breaks the typical expectation of gastronomic experiences, associated with happiness, and offers diners sensations primitives of "fear", and eventual displeasure, sadness, regret and similar emotions.	
At the intersection of thinness and overconsumption: the ambivalence of munching, crunching, and slurping on camera	2018	Astrid Schwegler-Castañer	Comment - Essay	To explore the cultural phenomenon of Mukbang and offer new insights into the ways that food, femininity and user-generated content intersect.	There was a normalization and acculturation of fit bodies, made up and submitted to aesthetic procedures in Korean culture, embedded in a moral critique of divergent bodies, sometimes associated with the fetishization of female bodies, sometimes as a liberating practice in the face of social expectations about bodies.	Mukbang broadcast by women shown on Youtube
Comensalidade.com—Uma reflexão introdutória sobre as novas tecnologias e as práticas do comer junto [Commensality.com—An introductory reflection on new technologies and practices of eating	2018	Maria Henriqueta Gimenes - Minasse, Pedro Henrique Drudi, Andrea Ortolani Faltin e Mariana da Silva Lopes	Review Article	To reflect on the use of technologies during the practice of eating together	There are new technologies and digital services that increase the possibilities and varieties of the practice of commensality — although their mere existence do not necessarily lead to that increase in the practice: such as services and blogs of information and tips about restaurants and delivery apps. In another branch of novelties, there are sites and applications whose purpose is to promote commensality, such as sites that unite people in favor of gastronomic experiences of a loving or professional nature; or even services structured from hosts (amateurs or professionals) of gastronomic experiences. Also, there are services aimed at guiding tourists in search of local food. From these findings, it is possible to conclude that the internet offers a creative space for a series of different practices, with the involvement of the market, diners	Digital dating services for dining experiences and online communities centered on dining experiences

together]					and chefs. Such novelties, according to the author, are made while commensality persists, with the possibility of relativizing physical presence and creating sharing flows by photo, video and other media. Nevertheless, the author also makes the counterpoint that there is a dimension of the use of these technologies that inhibits or hinders the commensal practice.	
Peligro en el plato: Rumores y leyendas urbanas del tema alimentario en internet [Danger on the plate: Rumors and urban legends of food on the internet]	2018	Oscar Eduardo Rueda Pimiento	Qualitative	(1) To analyze the relationship between food, culture and the internet. (2) To contextualize the role of fears, mediators and media on modern food and (3) analyze the potential of internet anonymity to trigger the narrative of personal stories	(2) Media and mediators interfere with our perception of fear and risk. With the instantaneity of the internet, the media platforms became creators of public emotions through limited texts in terms of all possible kinds of bias. In this context, the creation of conspiracies, denunciations of unpleasant and harmful events associated with food form a body that can be defined as "food fraud". The KFC case: images of a KFC snack with "shapes that allude to a mouse" quickly circulated on social media, in a possible update of previously told urban legends, such as the mouse in coca-cola. The repercussions motivated the investigation of the meats, which resulted in the confirmation that the snacks were indeed made with chicken meat. When analyzed, this case corroborates the argument that these scandals are profitable and scalable, especially when dealing with multinationals or Asian companies, in order to resonate and reinforce the fear felt by the population regarding the hygienic-sanitary conditions of food. However, there are also cases of urban legends focused on food taboos involving traditional cuisine, such as the use of prohibited meats – for biodiversity protection – in traditional recipes. All these processes, according to the literature, point out that fear and	Food mobilization in favor of activism on the internet, in addition to social life around fears and rumors about food on social networks

					mistrust stem from the feeling of vulnerability in the face of market structures that are placed on societies and the laboratory production of food; contact with the exotic or extremely modern; and even as updates of past legends. (3) The stories are forms of politicization, food activism and attempts to build alternatives for the homogenization of food cultures; and to act on the patrimonialization of food.	
Eating (alone) with Facebook: Digital natives' transition to college	2018	Giyoung Park	Mixed methods	This study aims to investigate college freshman students' communication patterns in daily social settings and to explore the relationships among their communication patterns, associated contextual variables, and adjustment in college.	Dormitory dining halls were among primary social settings on campus; yet, freshman students did not want to eat dinner alone there. Dinner location was not correlated with sense of belonging; however, underrepresented minority (URM) who had dinner in dormitory dining halls reported lower sense of belonging. URM solo-diners more likely used a screen such as a mobile phone. Solitary URM diners, especially those who used a screen, reported lower sense of belonging early in the initial semester. Text messaging in the dining halls was associated with a greater sense of belonging. Furthermore, greater sense of belonging was related to better mental health. URM's greater sense of belonging in the initial semester could predict greater academic achievement over the next few semesters; however, non-URMs were unrelated to GPAs.	Dynamics among university students in the university cafeteria
Comida y Mundo Virtual: Internet, Redes Sociales y Representaciones Visuales	2018	José Antonio Vázquez-Medina e Francesc a Bayre	Qualitative	To observe how the images of the facebook page "So Mexican" appeal to a sensorial memory for the construction of a specific community that, through the vision, refers to taste, smell	1) The dichotomy (this is mexican/this is not mexican) is a highly present element in the posts on the page and acts to classify, include, exclude and validate practices among the members of that community. Furthermore, they build rules on how to identify and recognize Mexican foods and how to put into practice the sensory records of the past. 2) The dichotomy also	Participants on the Facebook page share images that refer to sensory experiences from their memory as Mexican immigrants.

				and touch, creating an articulated food experience	serves to manage and build stereotypes about Mexican eating. In this case, it plays an important role in the totemization of dishes and practices, in the expression of rites of passage and everyday elements. Despite the humorous character, they are aligned with the construction of symbols easily recognizable by community members.	
Mauvais à regarder, bon à penser: il food porn tra gusti e disgusti [Bad to look at, good to think about: Il food porn tra gusti e disgusti]	2018	Simona Stano	Mixed methods	To reflect on the "disgust" directed at food porn on social media	There is a denial of food pornography - a "non-food pornography" - which is a "degenerate form" of food pornography that, mocking it, ends up adopting its same forms and the same functional mechanisms in order to neutralize it. Pavlovian salivation effect with an equally strong disgust, extolling the "non-food", which cannot be eaten, either because it was poorly prepared or because of bad condition (rotten, dirty) or another factor inherent to the nature of the food or object shown.	People build a community around the sharing of "monster dishes", culinary failures, junk foods, in a counter-foodie movement.
TableTalk: Staging Intimacy Across Distance Through Shared Meals	2018	Ana-Christina Acosta Gaspar de Alba	Qualitative	To explore how commensality, or the shared meal, can be used to structure a series of scenes between two characters in different locations, using TableTalk, a play in development as an example of the potential for long distance commensality in theater	Commensality seems to be a valid path for the development of multi-localized theater plays. If the play gains international contours, it is worth thinking about adapting the dishes prepared and consumed by the characters. The use of real kitchen and food utensils would increase the audience's sensory experience. However, due to the theoretical and still-developing nature of the study, greater efforts will be needed (such as actually presenting the play to a real audience) so that further conclusions can be drawn.	The characters share a meal via videoconference, each on their respective stage, performing for their respective audience.
Technology at Family Mealtimes	2018	Hasan Sharid Ferdous	Qualitative	To examine the everyday interactions of familial uses of technology around mealtimes and investigate how family members	Technologies are integrated into the mealtime activities in a dynamic fashion and provide a balanced account of the affordances and challenges of technology usage during family mealtimes. This study reveals certain circumstances in which background	Eating while using digital devices, including TableTalk

				configure the dining space and the technologies within it. Understand how technologies are used and negotiated amongst family members and the influence of these technologies on the content and context of their interactions. Investigate how the everyday technologies can be used to enhance the familial experience of eating together and create new experiences for togetherness in this space.	technologies come to the foreground, visible devices are hidden, unwanted distractions become desired, and ordinary technologies support celebratory occasions. I identify four patterns of arranging technologies and family members around the dinner table and discuss how technologies contribute to satiety and commensality. The findings from this study also show that a technology does not require being special or separate from the ordinary technology used in everyday life to support the special occasions in the family, rather it achieves this feat through its usage in special ways.  Technology usage during mealtimes is traditionally viewed as impeding social interaction at family mealtimes. However, this research demonstrates how technologies can support, enhance, and augment social interactions, mediate usage, and resolve tension among the family members during mealtimes.	
The use of Māori and Pasifika knowledge within the everyday practice of commensality to enrich the learning experience	2018	Nan O'Sullivan and David Hakarāia	Essay/pedagogic experience report	From commensality, to appreciate the reciprocity and respect instilled in Kaupapa Maori and in the ideology of the ta-vaan of the Pasifika culture (based on a particular notion of time and space) and to discuss how such themes can contribute to Design by being purposefully, consciously and respectfully immersed in the creation and praxis of designs. → exemplify design solutions	The article brings Smart Treys (the result of other work) — an application guided by the Maori and Pasifika notions of the tangible and intangible that allows you to connect remotely during meals — to support that technologies are key to, combined with culture, and behavior, create sustainable solutions that promote and democratize the union (togetherness).	Diners connect via Smart Treys, an app guided by Maori and Pasifika notions of the tangible and intangible that allows them to connect remotely during meals

				taught by students to combine the traditional wisdom of the aforementioned peoples, social connection, cultural identity and creation of learning places.		
Toward new forms of meal sharing? Collective habits and personal diets.	2018	Estelle Masson, Sandrine Bubendorff, Christèle Fraissé	Mixed methods	1) Place the rise of dietary practices into a general context in which the relationship to food tends to be individualised. 2) Evoke the specificities of the French relationship to food, and analyze problems that arise for eaters opting out of the general diet to adopt a personalized one in a country by whose social representations of food revolve around the notion of food sharing.	1) The average increase of all research topics over time reflects a hypertrophy of communicational flows about food. Still, this general increase is not repeated in all subjects in isolation, which demonstrates that food/eating is a subject that responds to changes in the social context (dynamicity of communication flows). Regardless of the date, obesity, anorexia and "going on a diet" remained at the top of google searches. 2) In the last decades: ↑ the medicalization and individualization of food in rich countries. Background: [1] personalization of food "products" by the industry (food increasingly "consumable"); [2] ↑ Government Concerns (↑ NCDs). [3] New moralization of bodies (the duty to take care of appearance). [4] Banalization of diets. Such processes and background pose obstacles to commensality (not eating like others pulls you away from the table). "Food sharing practices have transcended a purely corporeal experience and have entered the digital domain (communities, blogs, photographs, diet sites...). Across technological and ideological changes food still remains, in France, an important instrument of sociability".	Formation of online communities in a context of construction of food identity from personalized diets.
Computational commensality: from theories to	2019	Radosław Niewiadomski,	Review Article	To discuss psychological and sociological studies on the social aspects of food and eating activities, showing	There are prototypes that facilitate food detection and recognition, that serve as artificial companions, virtual and augmented reality and to create haptic experiences. Also, there are technologies that enhance	Use of technological prototypes during meals

computational models for social food preparation and consumption in HCI		Eleonora Ceccadi, Gjis Huisman, Gualtiero Volpe, Maurizio Mancini		how they can be exploited to create CC; and (2) To present computational models, devices, and applications focusing on their social dimension, illustrating how they could be used in CC scenarios	flavor experiences. The technology also appears in serious games and playful interactions around food and tele-dining.	
Cook it, eat it, skype it: mobile media use in re-staging intimate culinary practices among transnational families	2019	Sara Marino	Qualitative	Explore how immigrant women in London use culinary practices to re-establish connections through sharing recipes and cooking food remotely; in addition to creating and substantiating the concept of "transconnective habitus"	Re-establishing family rituals at a distance: (1) the participants used many technologies to support their communication around food, according to convenience and situation. (e.g.: Skype was associated with "needy" moments). The interactions served for practical purposes — helping to make a recipe — and for intimacy — food as a pretext for interpersonal relationships. Skype was characterized as a medium and food as content to recreate the family relationship. The relationship does not remain the same: there were reports of improvements on the family members' relationships, associated with sharing recipes, which served as a common link in evidence between family members. Commensality and transnational social capital: (1) Skype is used to record important moments of socialization, as well as moments of commensality. (2) the use of food as a value and knowledge serves for Italian women to affirm their cultural identities (3) the return to Italian cuisine as a discourse that strengthens ties with the family. (4) Skype is also used for online mealtime socialization: at typical family Sunday lunches in Italy and at celebrations. On these	Sharing photos, exchanging recipes and making meals remotely from various digital tools, especially Skype

					<p>occasions, the centrality of food and the use of technology arouse emotional closeness, which is a key element of moments of celebration. The use of such a practice in daily life is hampered by the work routine and time differences (the time zone problem is also observed).</p> <p>Feeling alone, even if connected: the work routine might leave little time to call the family, the time zone appears as a challenge and the whole relationship depends on the parents' ability to use digital tools. Still, the positive results of the practice of digital commensality also bring nostalgia, feeling of loss of important occasions and "guilt" related to distance.</p>	
Designing playful technology for young children's mealtime	2019	Ying-Yu Chen	Mixed methods	To examine current use and potential use of technologies as a form of entertainment among children and their families during meals	<p>Participant observation: teachers wanted children to remain seated; children wanted to feel comfortable. Teachers encouraged the use of utensils; children wanted to eat independently. Teachers wanted to keep the table clean; children wanted to break food in an unconventional way, use their hands and mix things up; they wanted to eat creatively. Parents, on the other hand, wanted to encourage healthy eating habits, want to increase their children's food consumption, teach good table manners and talk.</p> <p>Prototyping: the stamp plate, a prototype with a screen that allows the replacement of food by virtual pieces (bread as a brown square; cheese as an yellow triangle; and apple as a red half-circle) that could be freely rearranged in the form of drawings as soon as children finish their meals was listed as the prototype with the greatest potential, since it was able to contribute to the children's focus on food, offered tools for the exercise of creativity and regulated their behavior, according to the wishes of parents and teachers.</p> <p>Empirical analysis: placed in a real family meal</p>	Both traditional meals and meals with the Stamp Plate device were performed, all involving families with preschool-age children and their families.
					<p>situation, the stamp plate contributed to a greater acceptance and interest in the foods offered (bread, cheese and apple), compared to the experience in a conventional meal. Also, when the children finished eating and realized that they needed more pieces to complete their drawings, they asked for more food. It was also observed that, when building their drawings, they imagined how other foods could be converted into useful and interesting pieces to complement their games, arousing spontaneous interest in other foods. In contrast, parents were able to guide their children's experiences, encouraging them to eat to gather pieces and controlling the pace of their chewing. Also, if children were in doubt about how to use the device, parents were able to promptly clarify them. The production of pieces, in addition, raised dialogues between parents and children about the amount of food ingested: since, at the end, for each triangle, there was a piece of cheese consumed and so on. This activity helped to ensure the children's attention to food and allowed reflections to be made. Finally, the use of the device was used to practice basic math and generated fun at the table.</p>	
Digital Commensality : Eating and Drinking in the Company of Technology.	2019	Charles Spence, Maurizio Mancini e Gijs Huisman	Review Article	To provide an overview that serves to observe digital commensality	<p>Problems Associated with the Growth of Living Alone: From the 1960s until now, the number of single-person households has grown 5x in the US. Worldwide, it went from 153 million (1996) to 277 million (2011). In a British survey, it was observed that 15% of those consulted did not have any meal with a family member in the previous 6 months, 30% also did not eat with their best friends in the same period and the same happened with 45% of the participants in relation to old friends. . As early as 2001, 3/4 British families had abandoned regular</p>	Mukbang, skeating (meals shared via video call [synchronous or otherwise])

				meals together. This growth of solo eating exposes more and more people to problems such as cultural disconnection, while authors point out that many people do not consider solo meals as real meals and that the idea of an ideal meal still permeates the notion of having company to carry it out. there. Different eating companies generate different effects (negative or not) on different subjects: eating with the family, considering certain measures, is positive for social, health and weight parameters. At the same time, there is more evidence for this type of effect in children and adolescents. At the same time, eating alone is associated with stress, worse quality and higher food consumption and a decrease in the feeling of well-being. Also, people who live alone tend to waste more food than those who live with other people. Benefits and costs of eating with company: eating together is not always good, there are risks (such as the practice of excessive eating when in company). On the other hand, there are several benefits associated with commensality: food has been observed to sharpen our sensory apparatus more when shared: good tastes improve and bad tastes worsen. Furthermore, in one survey, 60% of participants reported preferring to eat while talking. In another research, it was seen that people trust strangers who share meals with them more. Still, there is potential financial benefit to sharing meals. Eating alone in public — losing the stigma: the practice is growing and gaining contours of social acceptability. During such meals, the use of electronic devices allows for distraction and interaction with geographically distant people.		
Does watching mukbangs help	2019	Wenzhuo Xu	Quantitative	To empirically examine the effects of mukbang on dieters	US Study: Satiety: Women in the mukbang group had 105.2% less satiety than the no-food video group.	People watching mukbang videos

you diet? The effect of the mukbang on the desire to eat				and to investigate the differences between food shows and mukbang. Also, offer elements for the debate about people who intentionally use "food cues" to control their appetites. Finally, test the effects of mukbang on the desire to eat, with a view to public health implications, if so	Those on diets ("dieters") had 212% more satiety compared to the rest. Also, dieters who watched the mukbang video had 15.9% less satiety than dieters who watched the video without food. Desire to eat: mukbang increased the desire eat dim sum as well as fruits or vegetables and that dieters had less desire to eat. Factory Workers Study (USA): Satiety: Watching the donut mukbang video decreases satiety by 67% compared to the no-food video. Conversely, the ramen video increased the satiety of dieters by 104.3% and generated 47.9% more disgust than non-dieters. Dieters who used to watch mukbang had even more satiety (139.8%). Desire to eat: Ramen mukbang increased the desire to eat ramen by 428% compared to the no-food video. The donut increased by 228%. The donut video did not interfere with the urge to eat ramen or vice versa. The use of mukbang to replace consumption: seeing mukbang for dieting was associated with both greater satiety and greater disgust with food, which was considered a positive result in relation to the idea of a dietary strategy based on seeing mukbang, although it also has It was found that aversion and satiety did not diminish viewers' desire to specifically eat the foods shown in the video. Participants who successfully adhered to the mukbang diet had a greater desire to eat fruit and a lower BMI, associated by work with a greater level of self-control. China Study: None of the food videos caused disgust → participants used to mukbang videos. Likewise, there was no significant effect on diet control by exposure to video content. Still in the same direction, the frequency with which the participants saw mukbang did not significantly interfere with the results. Both food videos increased the urge to eat the	
--	--	--	--	---	---	--

					food shown on screen. There was no strong evidence about the potential for mukbang to cause satiety or satiety in participants.	
Eating and togetherness in "long distance families"	2019	Luna Fisker	Qualitative	To explore how technology can help families — whose members are physically far apart — feel close and formulate a prototype capable of fulfilling that role.	<p>Commensality: what it is like to be apart and to be part (ethnography): The experience of having meals mediated by video calls was pleasant and considered as close to a face-to-face meal as possible. However, due to the physical restrictions of the positioning of the phone, only a few people could see the author at a time (cell phone in the center of the table). The time dedicated to the meal was also posed as a paradoxical issue, while the time investment for making calls with the family was qualified as high, which could hinder the construction of social relationships in the place where the remote diner is located. fact. Video calling involves a physical component: relatives wave to others, address others, change their cell phone position... Finally, two areas needed to be defined for the meal: one in each house, making the space an important vector of messages and, therefore, a way to communicate.</p> <p>Commensality and long-distance (semi-structured interview): Emotional differences: the mother focused more on meals and food when she had them with her daughter. Using technologies while eating alone, the mother felt distracted and away from food.</p> <p>Placebo sleeves: synchronous communication: 3 of the participants, including the two design</p>	Using a device during a meal to remind a loved one who is not there

					<p>students, stressed the importance of timing meals. Furthermore, they highlighted the difficulty of precisely matching the beginning of meals (food needs to be ready at the same time) and also problems with routine and time zone differences.</p> <p>Practical communication: The same three participants suggested the use of color, vibrations and "squeezing" during communication with the placebo sleeves.</p> <p>As a reminder: all participants</p>	
Eating together multimodally: Collaborative eating in mukbang, a Korean livestream of eating	2019	Hanwool Choe	Qualitative	To examine, from a conversational analysis, how the social dimension of eating is built together and in various ways (verbal and non-verbal) in mukbang communities. Or: how does the use of different languages favor collaborative eating in Mukbang communities?	<p>The author identified 3 forms of multimodal interactions that contribute to collaborative eating: 1) eating through recruitment, e.g.: ChangHyun starts live (footing) and chat people "recruit" the BJ to eat different dishes, or when he trades tasks with the chat (chain of tasks). This category points to a collective construction of the community from collaborative tasks, direct commands, generally linked to the act of eating, mediated verbally and non-verbally. 2) Eating as a constructed action: animated embedding: the streamer establishes a (verbal) dialogue with a live participant and "stages" (action) their response (e.g.: points food at the camera as if the other can reach it and then eats (incorporation), as if it were the other). 3) "Puppetization": a participant asks (verbally) for the streamer to eat (embedding) in a certain way and he responds (action). It is important to note that the streamer is not passive and can also create about the situation).</p>	Live participants and a Mukbang streamer build interactional relationships (from speeches, written texts, performances, actions (such as donations), gestures, facial expressions, sound and visual effects) around eating together: all interactions, from somehow contribute to the sharing of food between those in front of the cameras and those who follow.

FoBo: towards designing a robotic companion for solo dining	2019	Rohit Ashok khot, Harashit ha Kurra, Eshita Sri Arza e Yan Wang	Report	To introduce the prototype of the FoBo robot, a robot that behaves like a diner, and reorient the perception that robots don't always have to be infallible, they can also be messed up and fooled.	FoBo is still a work in progress and not all the functionalities (MIMICKING DINERS, BULGING OF THE BELLY, BURPING AND PURRING AND EATING) are fully implemented as yet. However, through FoBo, we aim to initiate a research focused critique and a discussion over the form and the functionality of a playful dining companion. With the gathered feedback, we aim to finish the development of FoBo, and then study its use in a variety of different solo dining contexts, that include home, restaurant and the workspace.	Robot meal sharing - virtual dining companion
I like watching other people eat: A cross-cultural analysis of the antecedents of attitudes towards Mukbang	2019	Beulah Pereira, Billy Sung e Sean Lee	Qualitative	To understand why the two proposed groups ("Asians" and "Caucasians") consume Mukbang	1) Attraction to the host positively influences participants' attitudes towards Mukbang. 2) Voyeurism, despite other studies, proved to be something that alienated Asian audiences from the Mukbang and was irrelevant to Caucasians. 3) The perception of novelty positively attracted the attention of the Caucasian public, while the opposite occurred for Asians. 4) The feeling of loneliness did not bring the Mukbang groups together, contradicting previous findings that pointed to the relief of this feeling sought by the Mukbang audience. 5) There was no perceived relationship between the participants' health perception and the willingness to watch Mukbang videos, contradicting the findings that put food porn and food shows as "escapes" for individuals who are dedicated to maintaining diets or "healthy lifestyles". 6) The feeling of collectivity was not understood as a motivating element among the research participants. 7) social norms contribute positively to the participants' relationship with Mukbang. Finally: in general, perceptions and attitudes around Mukbang positively impact the intention to attend Mukbang in both groups.	Diners watch VJs consuming large amounts of food, either via live streams or recorded videos shared on the internet.
Mukbang Influencers— Online eating becomes a new marketing strategy	2019	Mengyu Yang; Greta Babensk aite	Qualitative	To investigate brands' perspectives on marketing through mukbang, their practical concerns and factors that influence companies' decisions about using mukbang influencers as a marketing strategy	All companies responded positively when asked about the mukbang phenomenon. When asked if they have used or would be interested in using mukbang influencers, 3 of the companies said they did not consider using it, due to 3 reasons: fear of uncertainty; concerns about the effectiveness of mukbang marketing and concerns about the lack of ability to control the organization of the entire mukbang marketing process. At the same time, one of the 5 remaining companies had already used mukbang as marketing and the others said they were considering it. The motivations for doing so lie in the desire to accumulate more information from the experimental use of mukbang marketing; use a new marketing channel and reduce the risk of the operation; enjoy the low price of mukbang marketing. Brand concerns about the practice: lack of mukbang information, data and resources; fear of regulation and control; difficulty controlling influencers and mukbang marketing processes; relational difficulties with influencers and platforms. Yet, mukbang has not yet reached a considerable scale. Finally, companies were asked about the future of mukbang influencers and mukbang marketing. Despite the limitations pointed out, companies think that mukbang influencers will grow in the coming years. Still, some of them think that companies' investment in mukbang marketing will increase, especially among small companies.	Selling products during food broadcasts (mukbang)
Older adults eating together in a virtual living room:	2019	Dannie Korsgaard, Thomas	Mixed methods	To facilitate remote social eating for lonely older adults	The virtual environment seen from the glasses (living room) was described as lovely, elegant, beautiful and impressive.	Remote commensality mediated by augmented reality glasses that projected a virtual room and avatars of

opportunities and limitations of eating in augmented virtuality		Bjorner, Jon Ram Bruun-Pedersen Pernille Krog Sorensen			Participants prepared cake for themselves (as previously agreed). The conversations took place around food and the virtual environment  Participants discussed the limitations and potentials of the technology used. There was a certain frustration for not being able to see the other's food (it was only possible to see an avatar of the other participants)	the other participants
Pass the iPad: assessing the relationship between tech use during family meals and parental reports of closeness to their children	2019	Justin J. Nelson	Quantitative	To extend previous research in the field of ICT from the investigation of the relationship between frequency of family meals and feeling of closeness with children, and also investigate the relationship between two types of digital technologies used during family meals (tv and other) with the feeling of closeness with the children.	The use of these other technological devices, including cell phones, during the family meal is negatively associated with parental feelings of closeness to their children (odds ratio of 0.876, $p < .01$ ). Every one unit increase in the use of other digital devices at the table by anyone in the family decreases parental reports of being close to their children by just over 12%. Interestingly, this independent effect also held for a subsample of parents that reported eating together as a family every day ( $N = 1,396$ ). With all else equal, digital technology use during the family meal (odds ratio of 0.868, $p < .05$ ) had nearly the exact same negative relationship on reports of closeness for this group. This indicates that this negative relationship works independent of family meal frequency and is not a product of decreased family meal interactions.  Also, the author estimated an interaction effect of gender and use of other electronic devices during the family meal on parental feelings of closeness. Here, the interaction term is statistically significant and positive (odds ratio of 1.231, $p < .05$ ), indicating a significant difference between mothers and fathers with respect to the relationship between device use	Family meals using electronic devices and televisions

					during the family meal and reports of closeness to one's children. In other words, these relationships are gendered. Findings indicate that technology use during the family meal is not related to mothers' reports of closeness to their children but is for fathers.	
Social food pleasure: When sharing offline, online and for society promotes pleasurable and healthy food experiences and well-being	2019	Monica Mendini, Marta Pizzetti e Paula C. Peter	Review article	The purpose of this paper is to introduce and define social food pleasure as a new conceptual framework that can promote pleasurable and healthy food experiences.	The authors conceptualize social food pleasure as "the enjoyment derived from the acts of sharing food experiences offline, online, and for society at large, that positively contributes to consumers' overall pleasure and satisfaction with consumer's food consumption". Moreover, the authors identify three key contexts of applications of social food pleasure. Sharing offline relates to the social activities that can help achieve pleasure with food. Sharing online concerns new media tools which allow for the connection between consumers and food to enhance food pleasure. Sharing for society considers the current pleasure of consumers derived from having a positive social experience based on food consumption.	Traditional commensality/sharing food images on social media
Understanding Parents' Perspectives on Mealtime Technology	2019	Ying-Yu Chen, Ziyue Li, Daniela Rosner E Alexis Hiniker	Mixed methods	To understand how parents can respond to new ways of organizing (designing) the space for family meals	Recordings: Parents wanted their children to eat diverse and nutritious foods. They also wanted them to eat more food. In addition, they strive to educate their behavior at the table and value the moment at the table as a space to talk about the family routine and encourage the children's speech, with a view to their days and to the increase of their speech and language skills. vocabulary  Survey: Smart objects: Parents were more resistant to smart objects, due to concerns about technology dependence and increased distraction at the table. However, physical issues	Hypothetical meal situations using screens/amazon echo/smart objects

					<p>associated with the objects also raised criticism: adding electricity to utensils sounded dangerous, for example.</p> <p>Screens: Some of the parents reported already using screens during meals: educational and children's programs or children's YouTube channels, which caused a familiarity effect with the ideas of the authors who used screens. Despite this, the use of screens was also associated with an increase in distractions and dependence on technology.</p> <p>Amazon Echo: Associated with awkwardness, intrusion, and repositioning (parents complained about voice design ideas taking on roles at the table that they understand are theirs)</p> <p>The most accepted idea was the screen that teaches children about healthy eating.</p>	
Videodining in older adults aging in place: a feasibility and acceptability study	2019	Laura k. Barre; Srah Coupal; Tara Young	Mixed methods	We tested the acceptability and feasibility of VideoDining in older adults receiving Meals on Wheels (MOW) and explored whether it changed meal intake.	Average meal length was 39 minutes and 40% ate more than usual, 30% ate the same, and 30% ate less. Reasons for eating less included being nervous and eating when not their usual mealtime. All participants reported they would VideoDine again and companion diners rated the overall experience a 9.2 out of 10. Older adults are able to VideoDine with a new acquaintance and have a positive experience.	Being in the company of another person during the meal through technology
Virtual Commensality —Mukbang	2019	Julia Aucoin	Qualitative	To analyze the formation of communities around "sensory-based" and "eating-	1) "Chapter One showed that mukbang as a cultural product in South Korea relied on a series of infrastructures developed over decades through state	Participatory culture of online food broadcasts: where

and Food Television				centered" Youtube videos	<p>policies including public initiatives surrounding the economics and social impact of internet and communications technologies. These infrastructures, which include public Wi-Fi, transit and social networks, enabled the digital platforms like AfreecaTV that mukbang would one day rely on as forms of mobile television. They were also conducive to social infrastructures that fostered relationships between mukbang broadcasters and networks of food delivery persons and fans, creating the early conditions necessary for community formation as people began to connect in social relationships through this medium". 2) feelings and affects that circulate within ASMR and mukbang work to hold together diverse online fan groups who are dispersed geographically and socially, into their own distinct communities. 3) "Mukbang communities are sustained through their highly mobile nature, fostering a community that is at once open to change while also operating under a set of shared community practices and policies of self-governance. These affective practices are evidenced through the comments, 'likes', collaborations and social interactions that mukbang videos encourage between viewers and creators, and among viewers and fans.</p>	viewers post comments and "like" images, sounds and the broadcaster's narrative while eating. Hosts sometimes respond in turn to viewers' comments and likes.
Watching Women Eat: A Critique of Magical Eating and Mukbang Videos	2019	Samantha Gillespie Dr. Jenna N. Hanchey	Qualitative	From a feminist perspective, to closely investigate how audiences react to public displays of women eating. Still, interrogate the power of thinness in North American culture.	Not much has changed in how we perceive the power of thinness — a hegemonic standard that serves to keep both men and women, though historically women, oppressed. The author demonstrated the prevalence of eating disorders and using Mukbangs shows to literally curb hunger. Audiences turned to the thin-bodied stars to imagine the sensation of eating, and more importantly the sensation of eating without gaining weight. This was done repetitively, and	Mukbang (Political-cultural community interactions around female mukbang stars)

				<p>encouraged by viewers as a successful way to avoid cravings. Intertwined with thinness culture is the construct of gendered eating norms. These rules also have not progressed much throughout history. How the concept of magical eating contributes to these conversations is by looking closely at the functionality of people's fantasies of eating and embodiment, and the contradictions in their fantasies. In this work The author established that there is strong attraction from audiences to watching women eat--and particularly, watching the binge eat. In part this is a rebellious act. However, when scrutinized, the research shows, the draw to these texts is really about people's desires to escape their own internal contradictions over standards of eating and embodiment. However, magical eating is but a fantasy, not a way of traversing it.</p> <p>Cap 3: the author was able to determine themes that focused on common points of struggles with food and cultural eating norms presented in Western societies. I argue that though Mukbang shows rebel against gendered eating norms, they also work to reinscribe belief systems of thinness culture because of how audiences react to public displays of women eating. In this chapter, it was demonstrated moments of the audiences supporting and encouraging the rebellious act of women eating in public spaces. However, also in this chapter I also point to ways the audience reinscribes thinness culture. I do this by observing language which both emboldens and restrains eating behaviors. Through these observations, it was possible to form themes focused on audience reactions to eating aesthetics, fantasies of indulgence, and desiring similar experiences with food.</p> <p>Cáp 4: the author focused her work on how audiences</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>are responding to Mukbang stars with ideal and nonconforming body types. This is useful in understanding the audiences' fantasy of binge eating in relation to the presenting body featured in the fantasy. This work leads to a larger discussion of how thinness functions in U.S. culture and the Othering of fat bodies. The audience's discourse encouraging Mukbang stars to engage in rebellious acts seen in Chapter 3 departs from the narrative in this chapter. The patterns that was determined functioned to strongly reinscribe ideologies which privilege thinness and actually erasing fat identity (LeBesco &amp; Braziel, 2001) all together.</p> <p>Cap 5 (comer mágico): she connected her work from chapters 3 and 4 to explain the functionality of magical eating. I illustrate how the immediacy of this logic emerges from a need to undermine the historic constraints placed on women for decades dictating unattainable and oppressive eating norms and expectations of their bodies. These texts create a false sense of relief for audiences from these norms. However, in using this form of magical thinking, there also are ways that harmful ideologies continue to be reinscribed, defer any real introspective on one's own damage from the repercussions of thinness culture, and abilities to transform eating and thinness culture all together.</p>	
"The Toad Wants to Eat the Swan?" A Study of Rural Female Chibo through Short Video Format on E-	2020	Lilin He	Review Article	<p>Investigate how the phenomenon of "Rural female Chibo" presents itself and the deep reasons that motivate rural women to practice it.</p>	<p>Most of Chibo's anchors are women, corroborating the interest of the majority of the male audience. The most popular platforms among Chibo's consumers are TikTok and Kuaishou. Chinese e-commerce services such as Taobao and T-mall have also added short video posting functions to their platforms, riding the wave of popularity of Chibo</p> <p>Relation of the Chinese community with the transmission of Chibo.</p>

commerce Platforms in China.					<p>and also showing details of services and products to consumers. In summary, Chibo broadcasters serve as intermediaries between sellers and buyers or ambassadors of food industry brands in China.</p> <p>The development of the scenario of female influencers in rural areas enabled the rise of figures who were out of harmony with the current standard of beauty and who had less schooling, besides the criticism and aroused discontent in part of Chinese society.</p> <p>Established in the Chinese digital landscape, these influencers enjoy a high level of connections and opportunities.</p> <p>The Chibo's video makers commonly use "sexy and smooth" voices as a way of captivating a larger audience and receiving gifts, in a movement of implicit pornography as a fast-growing strategy.</p> <p>In Kuaishou, there is a particular type of chibo produced by rural women to rural Chinese people. Those women don't identify themselves with the Chinese patterns of beauty and urban "excessive use of makeup". In some cases, city women invest in a rural aesthetic to interact with the rural public.</p>	
"Always on the table": revealing smartphone usages in everyday eating out situations	2020	Philip Weber, Philip Engelbutzeder and Thomas Ludwig	Mixed methods	Explore the practices that exist around the use of mobile technologies in the setting of meals	<p>Using the cell phone before eating: the interaction with reviews of places on the internet.</p> <p>We observed 30 cases in which the smartphone was used to take pictures of food (food porn) and most of them took place before starting the meal. This practice was sometimes seen as a powerful way of communicating with the world and sometimes as something fun, but unimportant.</p> <p>Still, part of the participants (23) rejected or were indifferent to the practice.</p> <p>Another relevant behavior pointed out that 10</p>	Smartphone use before, during and after meals (eating out and eating alone), Food porn, traditional dining and interactions around food on the internet (comments on food websites).

					<p>respondents prefer to send their photos to family or close friends by message, instead of posting them on Instagram</p> <p>Using the cell phone during the meal: most of the time, served to encourage conversation between diners (show or share photos and memes; check news and facts related to the conversation and, to a lesser extent, use the calendar to plan your agenda).</p> <p>On the other hand, the smartphone was used by many participants to check notifications.</p> <p>Among solo eaters, the smartphone is widely used for entertainment or as a means of communication with other people.</p> <p>Despite the findings, 19 of the 29 participants judged the use of smartphones during meals to be negative. Concurrently, in the observational study, 41% of participants did not use smartphones during their meals.</p> <p>Use of smartphones after meals: use of instant messages to talk about the experience to friends.</p> <p>Among those who do not usually use their smartphone during meals, a feeling of need to update themselves was observed (see "missed" notifications and new events)</p> <p>Smartphone use was also observed to check and analyze food consumption throughout the day.</p>	
A Development of Color Lighting Device to Indicate Subjective Palatability	2020	Akira Kashiwara and Tomoyuki Yamaguchi	Quantitative	To develop a subjective palatability display device to facilitate emotional communication with family/friends during meals	<p>A diner could indicate the subjective palatability to an observer using the proposed device with the same accuracy and speed of vocal expression. However, we could not get the result under our hypothesis. The reason why vocal expression is the same accuracy and speed of the proposed device is that voice includes tone and intonation. We assumed that voice could only express the word before this research, however, the</p>	Lights represented by a device that emits the subjectivity palatability of those who ingest the meal.

					effect of intonation and tone can indicate the detail of the subjective palatability. The proposed device also can indicate subjective palatability. The color corresponding to the subjective palatability is clear so an observer can guess what taste a diner perceives.	
A study on potential health issues behind the popularity of "mukbang" in China	2020	Shan Wang	Qualitative	To explore the relationship between mukbang videos and viewers' perception of food and health	Viewers' speculated on the quantity of food consumed by mukbangers when they are not in front of the camera. Also, they showed envy or the desire to own their "slim" bodies "that never become overweight" even with the mukbang practice. The body comments were genre-oriented (Chinese culture of thinness: control over shapes, language and behavior; and rejection of all kinds of transgression, like mukbang). The audience expressed how the videos made them hungry and, at the same time, expressed satisfaction as seeing the mukbangers eat. The audience felt close with the broadcasters and expressed their emotional connection with them. At the same time, they expressed their concerns about their eating habits, classified as harmful to health. The audience also said that the mukbang culture could be influencing their eating habits.	Mukbang - a person eating large amounts of food while streaming.
Changing Roles and Contexts: Symbolic Interactionism in the Sharing of Food and Eating Practices between Remote,	2020	Aswati Panicker, Kavya Basu e Chia-Fang Chung	Qualitative	To explore the social dynamics around food in families that relate to each other remotely, focusing on changes in roles and contexts associated with distance	Develop awareness of the routine of the other: talking about food was seen as a way to be aware of the routine, health and well-being of a distant family member. In addition, a movement of role changes was observed between the participants and their families, as the spatial division of the family sometimes redefined roles of responsibility for food among its members. Food as a way of remembering past experiences and maintaining connection in new contexts: participants reported using food as a way to access past experiences and memories, in a way of	Sharing photos, recipes and holding video conferences
Intergenerational Family Members					showing affection and creating new experiences, such as sharing experiences, photos, recipes and making meals by video call. Healthy eating and caring for the health of the other: participants reported feeling motivated to talk about the food of the other, in order to demonstrate and practice care, especially if a family member had any concerns or worsening in relation to the other's health, your health status. At the same time, conversations about healthy eating were characterized as a subject conducive to tensions, since different family members have different perspectives and levels of interest on the topic. Accountability for healthy eating due to role changes: on certain occasions, some participants started to share healthy eating practices after they perceived themselves in new roles within the family dynamics, such as after the birth of grandchildren and with the aging of parents. However, such situations were also a typical start of tension between family members, which could be mitigated during the process of transition of roles within the family dynamics. Associated food preparation, gender and roles in family dynamics: when together, family members usually depended on the same figure to take care of all the food in the house. Separated, family members began to turn to this same figure whenever they wanted to learn recipes or help with food. The authors point out that this figure is mostly female.	
Development and Validation of the Mukbang Addiction	2020	Kagan Kircaburun, Vasilios	Quantitative	To investigate negative effects of Mukbang from the development of a Mukbang dependence scale.	The scale works as a valid psychometric tool to measure problems related to the act of watching mukbang. The daily frequency of participation in mukbang communities is directly related to a problematic development of the practice. Unlike the	Mukbang - a person eating large amounts of food while streaming.

Scale		Stavropoulos, Andrew Harris, Filipa Calado, Emrah Emirtekin e Mark D. Griffiths			Facebook addiction scale study, there was little occurrence of cases in which everyday activities such as studying and working were negatively impacted because individuals replaced them with hours of Mukbang.	
Eating alone, or commensality redefined? Solo dining and the aestheticization of eating (out)	2020	Sami Koponen Pekka Mustonen	Qualitative	Demonstrate how eating alone in public correlates with new forms of togetherness	Dining alone versus eating together: commensality redefined? Solo dining was approached as a culture of togetherness, based on the understanding that commensality can take place between the diner and restaurant workers or other diners (present or not). The commensal act would surround the sharing of aesthetic values in relation to food and drink. Such sharing can be observed in the choice of restaurants (in addition to good service, they must dialogue with established values of gourmet food culture, while those that do not usually generate a solitary experience among solo diners. Nevertheless, solo diners can practice commensality with their peers through the use of digital technologies, before, during or after foodie experiences.	Interactions with employees or other solo diners using digital technologies
Eating as a transgression: multisensorial performativity in the carnal videos of	2020	Yeran Kim	Qualitative	Identify the ambivalence, excessive content and complexity inherent to the operation of mukbang on social connection platforms, in addition to positioning	Definition of carnal videos, based on Deleuze and Guattari's concept of "fleshism": a pious and sensual expression of excess, dynamics and rupture of the flesh as a block of sensations (art) in the contemporary social media environment. Furthermore, this expression was captured by the power algorithms of	Construction of a network of affections between machines, language, objects, social and economic structures and human beings around the

mukbang (eating shows)				<p>mukbang, based on its social impact, and capitalism, based on its political-economic control forces over mukbang practices. The ultimate objective is to attest to the conflicting and protesting nature of the reality of what the author defines as carnal videos.</p>	<p>digital platforms, operating in a structure that imposes subversive roles on anonymous people, according to the characterization of the control society.</p> <p>The multisensory virtualization of the act of eating: Mukbang is a cultural way of post-capitalist societies to deal with the act of eating from a perspective of multimodal production, circulation and consumption (sounds, tastes, images and forms of language).</p> <p>The mukbang aesthetic is characterized as instinctive, wasteful, lonely and challenging and its BJs (broadcasters) operate it during their performances. Nevertheless, the mukbang makes a cyclical movement of transmutation from what is desirable to be rejected and from pleasure to pain.</p> <p>From a cultural and social perspective, he subverts political, cultural and social codes imposed on bodily practices.</p> <p>The affective vortex of disgust at mukbang A series of discursive diagnoses have pointed to explain psychological aspects of mukbang consumers point to the practice as an alternative way to obtain satisfaction in the face of social and existential problems associated with reality, especially among young people (as is the case of young women who attend mukbang as a form of to oppose the pressure for a thin body).</p> <p>This characterization explains the mukbang's potential to access lonely and desolate young people, playing a role in the midst of efforts to satisfy emotional hunger and feelings of despair, loneliness, isolation and loss. In short, there is the construction of a network of affections between machines, language, objects, social and economic structures and human beings.</p>	mukbang
------------------------	--	--	--	---	--	---------

					<p>In this way, the initial impression of greed and disgust attributed to the practice and BJs is replaced by confidence, pride, and pleasure. Such a configuration makes shame and insults function as a resource with the potential to be turned into fame and popularity, characterizing BJs as ambiguous subjects: between pleasure and disgust.</p> <p>Capture and control around mukbang The mukbang is crossed by the economic and political conditions of capitalist society. BJs put themselves in work situations for free and, in different ways, contribute to the capture of data, which serve to move the businesses of the companies that control digital platforms. Since mukbang involves bodies, affections, senses, symbols, values, data and networks, it is possible to say that it involves life itself. Going a step further, in the context of the relationship between mukbang and capitalism, it is possible to classify it as a form of biowork, in which life is put in function of work, in a process of exploitation and monetization.</p>	
Eating with an artificial commensal companion	2020	Patrick Gallagher, Radosław Niewiadomski, Merjin Bruijnes, Gijs Huisman	Mixed methods	To investigate whether participants prefer the interactional and social presence of an Artificial Commensal Companion to eating alone and whether it can influence food choices solely through their non-verbal behavior	<p>Quantitative results: in the base scenario, 59 chocolates were consumed from the left bowl and 58 chocolates from the right bowl. In the active scenario, 61 chocolates were consumed from the left bowl and 53 chocolates from the right bowl.</p> <p>Qualitative results: all participants reported liking the robot. One of the participants also mentioned enjoying the presence of the robot while he ate the chocolates. All participants said they enjoyed the taste of chocolates more during the active scenario. Asked about the possibility of using the robot during</p>	People ate in front of a robot that interacted verbally and non-verbally.

		e Maurizi o Mancini			<p>meals, 4 of the participants said they would only do it if there were more people present. Participants who considered having the meal alone with the robot highlighted its potential in terms of entertainment, while the predominant suggestion regarding the robot's functioning called for the addition of the ability to talk.</p> <p>3 participants believed that the most benefited from the use of the robot would be people who live alone. Still, only one participant mentioned the power of influence over the choice of chocolate bowl, while the others thought that its function was merely to entertain.</p> <p>Finally, 4 of the 6 participants mentioned that they liked the chocolates in the target bowl more, presented during the active scenario.</p>	
Guess who's coming to dinner? surveying digital commensality during covid-19 outbreak	2020	Eleonora Ceccaldi, Gualtiero Volpe, Gijs Huisman, Maurizi o Mancini	Quantitative	To investigate the use of technology for commensality during the covid-19 pandemic lockdown	<p>People choose to eat online motivated by diverse feelings and intentions: not just to get rid of boredom and loneliness, but to feel closer to their friends they can't find.</p> <p>Those who decide not to eat online don't feel that the use of technology does not allow them to be in company with family and friends.</p>	Eating using skype
La hospitalidad en la escena gastronómica: sitios de internet de comida	2020	Maria Claudia Gavioli e Sènia Regina Bastos	Qualitative	To characterize the gastronomic scene and its actors and to differentiate the domestic environment from a commercial hospitality environment, in addition to demonstrating how	<p>The article was able to highlight the ability of food airbnbs, through hospitality, to generate interest from amateur chefs, tourists looking for local food and immersive experiences, food enthusiasts, investors and people open to new experiences; and that, promoting the meeting of these actors, ultimately, is to feed an exchange of social signs, subjectivities and</p>	Chefs and guests gathered through websites shared meals and gastronomic experiences

compartida [Hospitality in the gastronomic scene: Shared Food Websites].				hospitality is represented in new commensal businesses promoted by shared food internet sites.	identities.	
Mukbang-and cookbang-watching status and dietary life of university students who are not food and nutrition majors	2020	Sowon Yun, Hynjoo Kang, Hongmi e Lee	Quantitative	To identify patterns of observation of Mukbang or Cookbang and their possible association with the eating life of university students who are not majoring in food and nutrition.	Korean college students who tend to attend Mukbang more often may have less nutritious diets, and are more likely to prefer to eat out or buy ready-to-eat foods. For those who watch cookbang, it was more related to wanting to cook their own food.	Mukbang - a person eating large amounts of food while streaming.
Mukbang and Disordered Eating: A Netnographic Analysis of Online Eating Broadcasts	2020	Mattias Strand and Sanna Aila Gustafsson	Quantitative	To explore how Mukbang viewers relate the practice to their eating disorders	There is an ambivalence in the relationship with Mukbang illustrated in the comments: mukbang, in general, presents positive and negative implications at the same time, and can arouse different affections and behaviors simultaneously. Viewers develop "parasocial" relationships with mukbangers, in a way that accompanying them is often understood as a way to feel less guilty and lonely. However, how this approach to sociability reflects on the way viewers perceive and relate to their bodies remains ambiguous. A relationship between excessive consumption and the desire for a certain social status based on consumption and the availability of pleasure can be linked to Mukbang (as well as spectacle, hyperreality, virtuality and the new ecology of media). Mukbang as food porn: "ingestion without incorporation".	A presenter practices mukbang in YouTube videos, while part of his audience varies their eating behavior based on what is watched: sometimes eating more, sometimes eating less, sometimes feeling a certain feeling in relation to what is eaten by the presenter or by himself, sometimes feeling another... As well as mediations linked to food porn.
Problematic	2020	Kagan	Quantitative	To examine the relationship	The analysis indicated that problematic mukbang	Consumption of mukbang

Mukbang Watching and Its Relationship to Disordered Eating and Internet Addiction: A Pilot Study Among Emerging Adult Mukbang Watchers		Kircaburun, Cemil Yurdagullu, Daria Kuss, Emrah Emirtekin e Mark D. Griffiths		between problematic mukbang consumption with eating disorders and internet addiction	watching was positively correlated with disordered eating ( $r = 0.24, p < 0.01$ ) and internet addiction ( $r = 0.26, p < 0.01$ ). However, the correlations were relatively low. Problematic mukbang watching was positively associated with both disordered eating ( $\beta = 0.43, p < 0.01; 95\% \text{ CI } [0.10, 0.47]$ ) and internet addiction ( $\beta = 0.29, p < 0.01; 95\% \text{ CI } [0.13, 0.70]$ ). Problematic mukbang watching explained 18% of the variance in disordered eating and 9% in internet addiction	videos on video platforms
Quarantined Sobremesa	2020	Gabriela Aquije Zegarra	Qualitativo	To Create ways to adapt the dessert for digital platforms	The event settings had to be adjusted to accommodate the geographic (temporal) differences of the participants. Held during the Covid-19 quarantine, the meals served to take diners out of the routine and provided the opportunity to hear about the isolation experience from the perspective of people from other countries. Repeating the face-to-face realization of desserts, in the quarantined dessert, the hosts only had control over the configuration of the tables, while the subjects and behaviors depended on a joint construction between all the diners. Nevertheless, the digitally created space particularly stimulated discussions about food systems and their relationship with the pandemic, in the conformation of a kind of global table. Ultimately, food served to connect not just people to people, but people to cultures and food networks.	Use of videoconferencing tools to hold meals between geographically distant diners
Reflection:	2020	Irene	Qualitative	To explore how participants	By qualitatively analyzing the reviews left on the most	Remote hosts offered dining

Airbnb's food-related "online experiences": a recipe for connection and escape		Cenni, Camilla Vázquez		in Airbnb's online experiences perceive it and conceptualize the practice.	accessed pages of Online Experiences, the authors were able to state that one in three people spontaneously associated the experience with the feeling of commensality and that one in five said they intended to repeat it. Furthermore, the video provoked a feeling of closeness between the participants and the dynamic was effective in promoting socialization.	experiences to remote guests via the Airbnb platform
Room for one more? Introducing Artificial Commensal Companions	2020	Maurizio Mancini, Gjis Huisman, Radostaw Niewiadomski, Merijn Bruijnes	Qualitative	1) to build an artificial commensal companion (ACC) that is able to create a meaningful interaction with humans while eating and 2) to measure and replicate with ACCs at least some of the benefits of human-human commensality	The text points out the functionalities planned for the robot (human diner tracking; signal planner, so that the robot emits non-verbal signals during the meal; eyesight model; emotional feedback, a function that allows the robot to react positively when the human commensal takes the food it prefers; and movement functions)	Commensality between robot and human
The presence of smartphones at dinnertime: a parental perspective	2020	Hasan Latif, Aysen Simsek Kandemir, Seher Uçkun, Engin Karaman, Asiye Yuksele Omer Alperen Onay	Quantitative	To examine children's smartphone use and children's e-communication behaviors from their smartphones while having dinner with their families	Smartphone use negatively affects the importance families place on meals. At the same time, the priority given to smartphones positively affected meals	Family meals involving smartphone use
The popularity of eating	2020	EunKyo Kang,	Quantitative	To analyze the content of mukbang videos on Youtube	Most videos do not involve food preparation and show broadcasters eating excessive amounts of food. Still, a	Mukbang - a person eating large amounts of food while

broadcast: content analysis of "mukbang" youtube videos, media coverage, and the health impact of "mukbang" on public		Jihye Lee, Kyae Hyung Kim, Young Ho Yun		and of news about mukbang published in newspapers, in order to explore the relationship between mukbang consumption and healthy habits	minority show consumption of irritating, spicy or dangerous/unhygienic food.  About the type of food consumed: most videos do not involve consumption of junk food, alcohol and instant food.  People who always watch mukbang reported that the practice has a strong influence on their eating habits.  Most newspaper articles explored the "fun" side of mukbang	streaming.
The Psychology of Mukbang Watching: A Scoping Review of the Academic and Non-academic Literature	2020	Kagan Kircaburun, Andrew Harris, Filipa Calado, Mark D. Griffiths	Scope Review Article	To examine the psychological characteristics of mukbang viewers and consequences of mukbang watching.	Social use: (1) one of the most noted aspects of the mukbang phenomenon was its role in social facilitation; (2) mukbang videos had the potential to counteract loneliness and isolation by connecting and sharing a similar interest with a virtual community; (3) mukbang can be used to psychologically facilitate commensality in order to cope with eating alone; (4) mukbang can foster feelings of affective connection with other individuals... "Sexual Use": fetishization of women eating. (1) slim and attractive female mukbangers were usually surrounded by overweight male fans and viewers; (2) host attractiveness was positively related to attitudes towards mukbang. Entertainment use: Individuals who watch mukbang also seek entertainment. Escapist Use: some studies have theorized that viewers use mukbang watching as an escape from reality. Eating Use: "magical eating fantasy"; (1) individuals watched mukbang to have the experience of eating vicariously through mukbangers because they were on diets; (2) proximity to food porn, webcam porn (for some viewers, the mukbangers were	Mukbang - a person eating large amounts of food while streaming.

					"prostitutes that eat"). Consequences: (1) mukbang could promote problematic eating and food practices among both mukbangers and viewers for those who were already experiencing different eating problems; (2) mukbang videos also affect viewers' perception of food consumption and thinness.	
Towards experiencing eating as play	2020	Florian "Floyd" Mueller, Yan Wang, Zhunying Li, Tuomas Kari, Peter Arnold, Yash Dhanpal Mehta, Jonathan Marquez, Rohit Ashot Khot	Qualitative	To structure the understanding of how to create interactive technological systems that allow the act of eating while having fun	1) Make eating a challenge: Arm-a-dine: limits the ability to eat; adds effort to select the food on the plate YBEtS: removes sight of food/limits ability to eat Edipulse: delays the time needed to eat Tasty Beats: delay time to eat  2) Breaking cultural norms around eating: Arm-a-dine: Breaks the rules of table etiquette YBEtS: facilitates the act of feeding each other and increases the amount of spilled/dropped food TastyBeats: Increased spilled/dropped food LOLLio: facilitates the consumption of unwanted foods Chewing Jockey: Breaks the Rules of Table Etiquette	Eating while using prototypes
Why do people watch others eat food? An Empirical Study on the Motivations and Practices of Mukbang	2020	Laurensia Anjani Terrance Mok Tony Tang Lora Oehlber	Qualitative	Find out about practices and motivations around watching mukbang.	Most of the sample reported that they watch the mukbang videos alone, either out of shame or because they consider something very personal (almost like porn). It is also used as a form of companionship during meals (often the videos are free, so it gives the aspect of dialogue); mukbang spectators report that it is a pleasurable activity that relaxes them. Over the motivations is placed the sense of spectacle.	Mukbang

Viewers		g Wooi Boon Goh			connectivity and considerable pleasure in watching the videos.	
Sharing Virtual Meals Among the Elderly: An ethnographic and quantitative study of the role of smartphones in distanced social eating in rural Japan	2020	Rise Sasaki, Laura Haapio-Kirk, Yumi Kimura	Mixed Methods	To propose a nutritional intervention through the use of smartphones in elderly people	The intervention in the chat group generally demonstrated a positive impact on the participants' mental health and eating habits. The creation of the group encouraged the sharing of photos of their meals and crops, as well as recipe tips, among others.	sharing photos and food emojis
A human voice, but not human visual image makes people perceive food to taste better and to eat more: "social" facilitation of eating in a digital media	2021	Nobuyuki Kawai, Zhuogen Guo, Ryuzaburo Nakata	Quantitative	(1) Assess whether the presence of a human voice without a video (as in radio) facilitates solo eating as much or more than a video of a person performing an activity unrelated to eating without audio. (2) Assess whether a video without audio of a group of four people facilitates solo eating more than a video of a person without audio. (3) Whether a non-human sound stimulus also induces food consumption and food taste perception.	Experiment 1: Participants rated the two items with human voices higher. Participants ate more popcorn in human-voice situations. Experiment 2: Participants rated the two items with human voices higher. Participants ate more popcorn in human-voice situations.	Eating alone while watching a video/listening to an audio.

Aesthetics of Food Porn	2021	Uku Toomिंग	Opinion article	Understand Food Porn's broad sharing appeal and clarify whether it is capable of creating creative gustatory imagery	The pleasures that one can take in Food Porn (FP) are diverse and do not just consist in blind arousal. In fact, what FP is in a particularly good position to afford are pleasurable imaginings that construct a gustatory object in response to what is seen in FP images. FP makes thereby possible cross-modal gustatory experiences which it might not be possible to have with the food that was the causal source of the image. This makes it more understandable why so many people are attracted to those images: they afford something like a (virtual) gustatory pleasure, not merely an enjoyment of the visual. What is more, FP images can also be evaluated in terms of their artistic merit, depending on the inclusion of secondary attractors and the sophistication of the gustatory imaginings that an image induces.	Sharing food porn images on social media.
Cloud-Based Commensality : Enjoy the Company of Co-diners Without Social Facilitation of Eating	2021	Chujun Wang, Yubin Peng, Linbo Qiu and Xiaoang Wan	Quantitative	To compare the consequences of Mukbang, cloud-based, and in-person commensality	Unhealthy foods were considered as being more familiar, pleasant, palatable, and energy dense than healthy food, but healthy food was considered more healthy. Healthy food scores of familiarity, pleasantness, and palatability were higher than the middle point of the used scale, which suggests that they also had those attributes.  In-person commensality elicited the highest probability of choosing unhealthy foods. Mukbang-based commensality elicited the highest probability of choosing healthy foods.	Mobile device
Contributions des Médias Sociaux aux	2021	Maxime David	Qualitative	Given the heterogeneity of discourses on what should be healthy eating, to explore	Respondents familiar with social media and interested in healthy eating most have developed specific power supplies. For example, many are	Social media

Représentations et aux Pratiques d'une Alimentation Saine chez les Jeunes [Social Media Contributions to Representations and Healthy Eating Practices in Young People]				how do young adults build and transmit their own representations and practices food, through social media	flexitarians, vegetarians or vegans. Also, a desire for self-control is observed in the speeches. Those with the most athletic profiles tend to follow a supplementation as part of their practice, with a view to improving their performance and recovery.  Social networks have an important informational role. If respondents have questions in relation to food, it is first through the search engines that they will look for some answers. However, the groups, communities, influencers to which they are subscribers, offer them daily information on the subject, contributing to improve your knowledge. But sorting information can sometimes be difficult. During hesitation about information, young women often rely on their own knowledge, their past experiences, their intuition, or even the confidence they grant to the source in question. The trust placed in an influencer is therefore essential to receive information.  Different factors that influence eating behaviors are highlighted. All first, the impact of influencers, who can be sports coaches, nutritionists, "fitgirls", or even journalists. The discourse of brands in the media it can also encourage people to adopt certain eating behaviors. Also, videos about the conditions of animal exploitation, can create a rupture in the way of thinking about their	
--	--	--	--	---	--	--

					food consumption. Finally, successful documentaries, some available at Netflix, others on Youtube, broadcast specific representations, often in connection with the promotion of vegetarianism. Many respondents said they liked this content, reinforcing their representations of food.	
Digital food culture, power and everyday life	2021	Zeena Feldman and Michael K. Goodman	Essay/Editorial	To present a short discussion of the social dimension of food and address a number of critical points about digital food culture post-COVID to suggest ways for further critical research	The pandemic changed how and where to cook, eat and hospitality are done. The dinner parties went virtual and people increased the use of video conferencing apps to eat together. Social media introduced people to new ingredients and recipes during the pandemic.	Social media
Investigating meal-concurrent media use: Social and dispositional predictors, intercultural differences, and the novel media phenomenon of "mukbang" eating broadcasts	2021	Jan-Philipp Stein and Jiyeon Yeon	Quantitative	To set out to gain a basic understanding of how different life circumstances and personality traits might predict people's inclination to use media during their food intake and investigate why people enjoy watching others eat (on a screen) during their own meals.	The data showed that South Korean participants expressed a more frequent use of nearly all types of media while eating, in particular concerning YouTube videos. In contrast to this, German participants indicated a slightly stronger reference for streaming services during their food intake, although this difference was not statistically significant.  42.2% of the Korean sample claimed to use social media every single time they ate food (indicated by the maximum value on the respective scale), followed by 41.5% watching YouTube during every meal. In contrast, much fewer German participants reported to use meal-concurrent media	Streaming platforms

					that excessively — even in the most popular category, only 6.7% of the sample claimed to always use streaming services during meals.  German participants' meal-concurrent media use could only be connected to their age, whereas dispositional, social, and attitudinal variables did not offer a noteworthy explanatory contribution. A different pattern emerged in the South Korean sample: In this cultural group, age did not influence participants' tendency to use media while eating; instead, the self-reported inclination to show this behavior was linked to a more extroverted personality.	
Comer com um robô para recuperar a confiança. Refeições, role-playing e comunicação no Japão [Eating with a robot to regain confidence. Dining, role-playing and communication in Japan]	2021	Agnès Giard	Opinion Article	To reflect on why people share meals with synthetic creatures or robots	In Japan, there is a rise of loneliness and of eating with robots and characters, which is stimulated by marketing, corporations, social media and engineers and design researches. This scenario supports a fake notion of decreasing the social problem of individualization of lives.	Robots and synthetic creatures
Share my meal: A Social	2021	Betzabe	Qualitative	The purpose of this thesis is	For all the participants, convenience, practicality, and	App

Catalyst for Interactions Around Food		Salinas Tovar	to investigate food practices national students in Stockholm, Sweden to provide an answer to the question: "How can we foster a sense of connectedness among international students through everyday technologies?"	<p>simplicity were common variables when it comes to food practices, specifically at the time of cooking. Food choices were not only influenced by the time taken to prepare the food, but also by what comes later, such as washing the dishes. convenience plays a key role in food practices it may also cause participants to perform food practices only to comply with the basic human needs and detach from an experiential purpose. Planning was present in most of the routines of the participants as some prepared their food in advance and stored them for some days.</p> <p>When the participants cooked food that they associated with their home country, feelings of uniqueness, exclusiveness or feeling special were evoked due to the ability to cook something from home, even with the constraints of being distant and finding the right ingredients. Sometimes just a single ingredient, rather than a complete meal brings memories or feelings of joy. Eating can also be related to certain events not necessarily related with family but rather with friends.</p> <p>Food promotes interaction with other people by helping to get to know each other's culture.</p>	
---------------------------------------	--	---------------	---	---	--

Understanding changes in behavior during the COVID-19 pandemic: Opportunities to design around new eating experiences	2021	Mario O. Parra, Luis A. Castro, Jesus Favela	Qualitative To understand how lockdowns or self-confinement are shifting the eating experience for young professionals in Mexico.	<p>Prototype: was created an app that enhances creativity, gifting, trend-seeking behaviors and relaxation around healthy food.</p> <p>Design ideas</p> <p>In relation to negative feelings impacting eating patterns, our informants reported that during the pandemic they felt low, apathetic, stressed, and experiencing other negative emotions or states that provoked episodes of binge eating. Therefore, they envision applications capable of monitoring not only eating habits, but also users' emotional state, and offer recommendations.</p> <p>The pandemic also caused our informants to cook and eat more often at home, since people were mostly at home and restaurants closed for eating in. If this becomes a habit, this could be beneficial since it favors healthy eating. Online interactions with friends could enhance cooking and make it more amusing for people.</p> <p>Additionally, one of our informants reported about practices related to mindful eating. This practice predicts healthy behavior for people who use it daily.</p> <p>The designs of the new technologies should focus not only on replacing face to face with virtual interactions, but also should consider what aspect of the eating experience interactive technologies can</p>	Apps, social media and videoconferencing tools
---	------	--	--	---	--

					<p>create, shift, or augment (e.g., food, taste, music, mingling).</p> <p>In this matter, they envision ways for technology to design new environments for interaction while eating. During the pandemic, new applications for this kind of interaction started rising. For instance, a new platform called Gather Town (gather.town) allows users to create virtual spaces in which people can interact with virtual objects moving their avatar across the space. It also allows users to interact with other people simulating video calls (with cameras and microphones) when you are close to other avatars in the virtual space. These types of virtual interactions generate new opportunities for socializing while eating, for example, a virtual restaurant could be designed where people simulate their social activities before the pandemic.</p>	
Asynchronous Co-Dining: Enhancing the Intimacy in Remote Co-Dining Experience Through Audio Recordings	2021	Huizhong Ye, Zengrong Guo, Rong-Hao Liang	Mixed methods	To create an "asynchronous co-dining" experience using recorded sounds	<p>Increasing intimacy: most participants made sounds during meals, sometimes talking directly to the recipient of the recorded audio (active expressions), sometimes talking to themselves, with other people in the house or with pets (passive expressions), even though they could not receive recipient feedback immediately.</p> <p>Only a few participants didn't say anything during the recording because they felt embarrassed. Still, most of them reported feeling more relaxed with the idea after receiving the audio from their pairs.</p> <p>The sounds served to increase the sense of awareness of each other and most of the participants listened to the recorded audios carefully, sharing the activity only</p>	Participants, divided into pairs, exchanged recorded audio messages during a solo meal and then listened to the audio message of their partners at a second solo meal.

					<p>with the meal.</p> <p>Some of the participants directly expressed their emotions during the audios. On other occasions, recipients reported being able to understand each other's emotions and mood through the pair's rhythm, behavior and passive expressions.</p> <p>Yet, the heightened sense of physicality also contributed to the type and degree of intimacy felt among participants. As an illustration, the sound of chewing certain foods made the pair feel like sharing them.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

Binge drinking and obesity-related eating; the moderating roles of the eating broadcast viewing experience among Korean adults	2021	Jiye Kim, Saegyool Choi, Hyekeyeong Kim, Soontae An	Quantitative	To identify the interaction between consumption of binge eating transmissions and obesity-associated eating behaviors among Korean students. Also, to find out if obesity-associated eating behavior was affected by interaction with compulsive eating and drinking	Association between the frequency of binge drinking, obesity-related eating behaviors and the experience of watching food streams: Binge drinking did not vary according to the experience of watching food streams. Also, people who watched more food broadcasts on TV and the internet scored more points on the topic of emotional eating and external eating (eating in response to external stimuli) than those who only watched food broadcast on TV.  Moderating effect of binge-watching experiences on the relationship between binge drinking and obesity-related eating behaviors: The interaction between binge drinking and binge drinking had a significant effect on binge eating behaviors, but not about food restriction and emotional eating. In a subgroup analysis, it was observed that the moderation effect was only observed in women.	Mukbang - a person eating large amounts of food while streaming.
Compensatory Usage of the Internet—The Case of Mukbang Watching on	2021	Kagan Kircaburun, Sabah Balta, Enrah	Quantitative	Investigate the problematic use of Youtube and its relationship with the problematic consumption of mukbang	Problematic mukbang consumption was associated with loneliness and problematic use of Youtube	Typical interaction in mukbang communities (mukbang videos or videos + chat)

YouTube		Emirtekin, Sule Betul Tosuntas, Zsolt Demetrovics, Mark D. Griffiths				
Dietary life and mukbang- and cookbang-watching status of university students majoring in food and nutrition before and after COVID-19 outbreak	2021	Hyunjoo Kang, Sowon Yune, Hongmi Lee	Quantitative	With the increase in time spent at home due to the extension of online classes, the study aimed to determine how the COVID-19 pandemic impacted the consumption pattern of mukbang and cookbang and the food consumption of university students.	Cookbang and mukbang consumption patterns mukbang consumption in 2019: occasional: 45.8% frequent: 43.7% mukbang consumption in 2020: occasional: 42.5% frequent: 35.3%  Cookbang consumption in 2019: occasional: 43.7% frequent: 19.0% Cookbang consumption in 2020: occasional: 45.5% frequent: 24.6%  The proportion of participants who watched mukbang 5-7 days/week doubled and the proportion of cookbang participants tripled. YouTube was the most used platform for video consumption.  Perception of dietary changes attributed to mukbang and cookbang consumption  Report of worsening diet in 2019 associated with	Consumption of videos of people eating or preparing food on video platforms

					<p>mukbang: 18.1% in 2020: 14.6%</p> <p>Report of improved diet in 2019 associated with mukbang: 3.4% 2020: 4.6%</p> <p>Report of improved diet in 2019 associated with the cookbang: 27.0% 2020: 35.9%</p> <p>Report of worsening diet in 2019 associated with cookbang: 2.2% 2020: 1.7%</p> <p>"Dietary life" related to mukbang and cookbang consumption</p> <p>Cookbang consumers cooked more in both years and started eating alone more often in 2020.</p> <p>In 2019: Mukbang consumers often rated themselves more negatively than non-consumers, considering consumption of processed foods, takeaways and sweets. However, this difference could not be observed in 2020.</p> <p>In 2019, cookbang consumers rated their diet negatively in terms of consumption of caffeinated beverages (more than 3 cups/day), while they fared better in terms of milk and dairy consumption, both in terms of consumption. 2019 and in 2020.</p>	
Exploring Possibilities to Improve Distant Dining Experience for	2021	Gursehaj Singh Arora	Mixed methods	The research work to provide a solution for the time and space gap issue between different target groups and their loved ones does exist	Augmented reality did provide a better sense of physical presence in the same room than video call and helped establish an improved sense of connectedness among diners using the shared elements and the augmented reality experience proved to be more	Eating with a remote commensal using videoconference technologies

Young Expats with their Loved Ones over Time and Space Gap Issues				and acquires different technologies to achieve the goal.	acceptable than a regular video call distant dining experience among young expats	
Effects of Dietary Similarity on Conversational and Eating Behaviors in Online Commensality	2021	Jui-Ying Wang, Sho Kubata, Jianpeng Zhanghe, Tomoo Inoue	Quantitative	To investigate the impact of meals made with the same foods through remote forms of co-eating, in order to examine how to utilize the social functions of commensality, even remotely, and provide design recommendations to support the practice of commensality	<p>Conversation:</p> <p>The proportion of speeches was the same between the situation with the same food and with different foods. The situations of silence were lower in the situation with the same food, which suggests that there was more dialogue in this condition.</p> <p>Food intake:</p> <p>Participants spent a little more time chewing and picking up food in the same-plate condition, although the authors stress that there were no statistically significant differences when compared to the different-food condition.</p> <p>Looking:</p> <p>Participants in the same-food condition spent more time looking at other things or looking away from the screen more often.</p>	Participants had remote meals mediated by videoconferencing tool
El comer en el siglo XXI: Una aproximación a las sensibilidades en torno a la comida en Instagram [Eating in the 21st century:	2021	Constanza Faracce Macia, Victoria Mairano	Qualitative	To reflect on the characteristics that the food practices of the 21st century have acquired from the reconfiguration of sensitivity policies of "Society 4.0"	<p>Food for enjoyment and conscious eating: between pleasure and body care:</p> <p>The #foodpov, #yummy, #eatclean and #healthyfood, in general, represents dishes and are accompanied by captions with recipes and recommendations and advice to improve their preparations. The photos try to be professional (technical) and represent food as the protagonist.</p> <p>Food, in this context, is both a digital object for consumption and a way to evoke emotions associated</p>	Formation of communities in social networks and their dialogues with public food policies

An approach to the sensitivities around food on Instagram]					<p>with people's desires.</p> <p>In #foodporn and #yummy, processed foods are represented, associated with "pornography", exuberance and pleasure from consumption.</p> <p>In contrast, #eatclean and #healthyfood are represented by fresh foods, with balanced amounts and nutritionally thought. They are crossed by gender and age structures and their repercussions on the pleasure of eating, moving and shaping the body.</p> <p>Food practices in diners and community cooks: between the need and the possible</p> <p>In the #ollasolidarias, #ollapopular, #merenderos, #meriendasolidaria, images of the daily activities of diners in situations of social vulnerability and cooks "toasting" to "free food assistance". (↑ COVID-19).</p> <p>The food images that star in these # show large amounts of items that make up packaged basic baskets.</p> <p>From a sociological perspective, public policies — particularly policies to promote healthy eating — shape bodies and emotions. Thus, taking into account the increase in food and nutritional insecurity, such public policies cross bodies notably marked by obesity, overweight and hidden hunger.</p> <p>Finally, the aesthetics of food, in this context, is linked to both the need and the moral and affective dimensions that cross the practice of eating.</p>	
Guardian of the Snacks: Toward designing a companion for mindful	2021	Rohit Ashok Khot, Daniel Prohasky	Qualitative	Explore the role of a multimodal company to interact in a solitary meal and still nurture healthy habits in snacks.	<p>Participants learnt from their behavior and reduced the amount of their preferred snack to fill in the bowls.</p> <p>Reducing the amount worked as participants were still able to satisfy the sweet cravings, while being mindful of the sugar intake.</p> <p>Interestingly, the burping sound, which was meant to</p>	snacking with a robotic pet

snacking					<p>signal the end of the snacking, actually served as an indication of "it's close to dinner time." So, when it was triggered, participants turned off the system and started preparing for their dinner.</p>	
Reflection: Snatched Commensality : To eat or not to eat together in times of Covid-19 in France	2021	Estelle Fourat, Tristan Fournier, Olivier Lepiller	Qualitative	To explore how the lockdown affected rules and forms of commensality in France	<p>With regard to commensality, new ways were identified in order to deal with this circumstance: 1) Commensality with covid prevention care - even in the lockdown, people gathered, but took care of hygiene. 2) Remote Commensality: meet friends virtually to drink and 3) "Commensality Ersatz (substitute)": share food photos, prepared recipes via whatsapp.</p>	Commensality with neighbors and family with and without preventive care against covid. Remote commensality, forced commensality, overdose of commensality
The Playful Potential of Shared Mealtime: A Speculative Catalog of Playful Technologies for Day-to-day Social Eating Experiences	2021	Ferran Altarriba Bertran, Alexandra Pometko, Usa Muskan Gupta	Qualitative	To explore how play can be a lens through which we can rethink food technology innovation in ways that transcend productivity and embrace (and value) the social, cultural and emotional functions of mealtime.	<p>The study presents recommendations to encourage designers to develop strategies that use the potential of technologies to facilitate interaction during meals: (1) using technology to deliver fun facts during the meal can stimulate social eating experiences; (2) in social mealtime experiences, it might be better to provide diners with agency over the unfolding of events rather than letting the technology scaffold the experience; (3) providing technology with some kind of personality, as opposed to making it appear neutral, might help people to see it as a fun agent that is socially aware and can be interacted with; (4) technology should embrace the messy, embodied, and hands-on nature of eating, leveraging it to the benefit of a rich mealtime experience; and (5) designers should consider how the idiosyncrasies of each context might impact how people experience a playful and social meal, since food, play, and social interactions are remarkably culturally loaded. We hope that these learnings help designers to attune the interaction mechanisms and underlying design qualities of their food-tech designs, in ways that the experiences afforded by the final</p>	Interactions through games during meals and with the use of technologies

					outcomes are playful and socially stimulating.	
The use of ICT devices as part of the solo eating experience	2021	Mailin Lemke, Hendrik N.J. Schiffrers tein	Qualitative	To investigate how solo diners use digital devices as part of their daily eating experience	"The lived experience of solo diners and the role that ICT devices play as part of the eating experience is complex. Solo diners seem to use a number of different devices, depending on the context, purpose of use, mood and perception of convenience. The various applications that the ICT device can access can help to improve the eating experience, mitigate potential negative emotions arising out of the context, perform secondary tasks due to the 'free' time while eating a meal and maintain one's social identity and social network. However, the devices also create distraction, which affects food perception, often leading to more and faster eating. Nonetheless, the devices can also contribute to healthy eating behavior, by providing food education, supporting mindful eating and by facilitating access to vulnerable populations, such as children and teenagers."	Eating alone with the use of technological devices
Virtual wine tastings—How to 'zoom up' the stage of communal experience	2021	Stefanie Paluch & Thomas Witkop	Qualitative	To analyze the perception of the consumption experience in virtual wine tastings	The virtual wine tasting requires more preparation from the enthusiasts (look for a winery, for a date, type of event...). The winemakers/sommelier (hosts) are the central element of the events. The participants missed interpersonal elements, which was associated with a de-emotionalization of the experience and enhanced the focus on the knowledge. The elimination of spatial restrictions facilitated access to new customers. The participants noticed that they had similar interests with others, exchanged memories for building relationships and, by interacting with the group, they expanded their personal identities.	The tasting event itself, in which a script is followed and everyone together (even if separately), taste the wine mediated by computer, cell phone through videoconferencing software (zoom)
Waste on the Tip of the	2021	Lina Qu	Opinion article	To investigate online eating (chibo) broadcasts in the	The article presents a historical overview of mukbang in China and problematizes the phenomenon in the	Chibo

Tongue: Social Eating Livestreams (Chibo) in the Age of Chinese Affluence				context of China's anti-food waste campaign.	cultural and political context of the country, relating that the "Chinese dream" propagates abundance, and with that Chibo (the name given to characterize the Chinese mukbang) may be contributing for food waste.	
Watching a remote-video confederate eating facilitates perceived taste and consumption of food	2021	Nobuyuki Kawaia, Zhuogen Guoa, Ryzaburo Nakata	Qualitative	To investigate whether watching a silent video of others eating amplified preferences for food and food intake compared to watching silent videos of others' non-food related behavior or objects.	Participants noticed that popcorn tasted better only when they watched videos of other people eating it. Watching other people eat induced participants to eat more than watching the other two videos. This study indicates that remote video confederates increase not only food intake but also food taste perception.	"Remote-video Confederate": eating alone while watching someone else eat via video and eating alone while watching video without eating.
Digital Ethnography of Living Food: A Methodological Approach to Online and Offline Fieldwork	2021	Helena Varella; Monica Machado	Qualitative	To present the methodological design of digital and visual ethnography built to understand the digital sociability and subjectivity of live food diners in the Terrapia community.	The forms of digital sociability enhanced the aesthetics of live food through the sharing of photos of different food-style preparations, such as the representation of drawings on plates in the form of hearts, mandalas, butterflies and flowers. With that follows the idea of eating with the eyes.	Eating with eyes for those who see the published food photos and eating together in person in the community project.
FoodChattAR: Exploring the Design Space of Edible Virtual Agents for Human-Food Interaction	2021	Philip Weber, Kevin Krings, Julia Nießner, Sabrina Brodesser, and Thomas	Qualitative	To understand human-to-food interactive communication	Participants devoted considerable time to interact with the prototype and their food generally got cold. Some participants were so concentrated on the prototype that they slept pulling their fries on sauce, contributing to the atestment of the immersive — and distracting — power of it. The communication with the prototype was described as unnatural, but still led to amusement. The participants described the food as an entertainer.	Eating interacting with food in augmented reality

		Ludwig				
--	--	--------	--	--	--	--

## ANEXOS

## ANEXO A - PARECER CEP APROVAÇÃO

UNB - FACULDADE DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA



## PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

## DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** Comensalidade digital: a relação humana com a comida mediada pelas tecnologias de comunicação

**Pesquisador:** MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO

**Área Temática:**

**Versão:** 1

**CAAE:** 32380820.9.0000.0030

**Instituição Proponente:** Departamento de Saúde Coletiva

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

## DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 4.111.867

## Apresentação do Projeto:

"Resumo:

A comensalidade na sociedade contemporânea apresenta-se com novas formas, dentre elas, a prática do comer junto por meio de mediação tecnológica. Alguns estudos já nomeiam tal prática como comensalidade digital ou virtual e algumas recomendações de saúde desestimulam-na. Por outro lado, a humanidade torna-se cada dia mais inserida nos meios digitais em suas relações humanas, inclusive com a comida. Com isso, o objetivo do presente estudo é de compreender a comensalidade na perspectiva das relações humanas com a comida mediadas pelas tecnologias. Será desenvolvido uma netnografia em um grupo do Facebook composto por mulheres que amam mesa posta e que praticam a comensalidade presencialmente e virtualmente. Serão coletados dados arquivados, extraídos e feitos registros de notas de campo pela pesquisadora por meio de observação participante e entrevistas individuais no ambiente online."

"Metodologia Proposta:

<Corpus de análise> O grupo "Meseiras de Brasília" da rede social digital Facebook será o ambiente para investigação etnográfica. A comunidade é restrita a mulheres e recebe frequentemente publicações de fotos das mesas postas de suas membros em diferentes ocasiões e tipos de refeições, relatos de experiências dos momentos à mesa, sugestões de utensílios e itens para decorar as mesas, assim como de receitas. Também permite

**Endereço:** Faculdade de Ciências da Saúde - Campus Darcy Ribeiro  
**Bairro:** Asa Norte **CEP:** 70.910-900  
**UF:** DF **Município:** BRASÍLIA  
**Telefone:** (61)3107-1947 **E-mail:** cepfsunb@gmail.com

UNB - FACULDADE DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA



Continuação do Parecer: 4.111.867

vendas, sorteios e trocas de produtos relacionados ao cuidado à mesa.<Procedimentos de coleta>A coleta de dados da pesquisa etnográfica ocorrerá diariamente e terá duração de quatro meses. Os registros etnográficos serão feitos manualmente e os dados serão coletados por meio de observação participante. Pretende-se analisar as fotos, vídeos, comentários, curtidas de todas as postagens comerciais e não-comerciais compartilhadas no período de coleta. Além da participação ativa da pesquisadora nas publicações de troca de experiências do grupo virtual a ser analisado, pretende-se realizar entrevistas semi-estruturadas com a administradora e as moderadoras, além das puxadoras de conversa e narradoras visuais. As entrevistas ocorrerão online e serão feitas nos últimos meses da coleta de dados. Há ainda a possibilidade da realização da etnografia face-a-face caso haja algum encontro presencial do grupo como caravanas para Porto Ferreira-SP (considerado o "paraíso das mesas postas"), workshops de etiqueta à mesa e outros tipos de eventos. Pelo caráter metodológico do estudo, a coleta será com três tipos de dados conforme proposto por Kozinets (2014):- Dados arquivados: tratam-se dos dados que não tiveram envolvimento direto da pesquisadora no grupo do Facebook. -Dados extraídos: todos os dados que forem gerados por meio da interação da pesquisadora com o grupo no ambiente virtual como comentários, postagens e entrevistas feitas por ela são classificados nesta categoria. - Notas de campo: registro de reflexões sobre a experiência no envolvimento com a comunidade a ser analisada tanto online quanto offline. Esses registros não serão compartilhados para o grupo por terem fins acadêmicos pessoais para a pesquisadora. <Instrumentos>O registro etnográfico dos dados arquivados a serem coletados no ambiente virtual estudado será feito em um quadro descritivo no formato de planilha no software do Excel para possibilitar a descrição de textos e imagens publicadas, assim como os comentários e interação da comunidade virtual. Será registrado a frequência das publicações, usuários que interagem mais com a página, tipos de refeições compartilhadas, público a que se destina as mesas postas, se trata de refeições de rotina ou de datas especiais, entre outros aspectos.No que diz respeito aos dados extraídos, além da interação da pesquisadora no grupo virtual, as entrevistas que serão realizadas por meio de bate-papo online terão como base roteiros de perguntas semiestruturadas que visam identificar o perfil sociodemográfico, o nível de coesão social do grupo, motivação pessoal em participar ativamente no grupo, além de investigar formas de comensalidade que são utilizadas por meio de tecnologias de comunicação. Por se tratar de uma pesquisa etnográfica evidencia-se que a proposta apresentada de perguntas para as entrevistas é passível de alteração para melhor alinhar-se aos dados extraídos durante a observação participante, mas

**Endereço:** Faculdade de Ciências da Saúde - Campus Darcy Ribeiro  
**Bairro:** Asa Norte **CEP:** 70.910-900  
**UF:** DF **Município:** BRASILIA  
**Telefone:** (61)3107-1947 **E-mail:** cepfsunb@gmail.com

UNB - FACULDADE DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA



Continuação do Parecer: 4.111.867

que não alterarão o objetivo principal do estudo. Já foi realizado contato com a administradora do grupo para autorização da realização da pesquisa e obtido seu aceite com assinatura. Após aprovação do CEP, retomará o contato à administradora para dar início à observação participante. Após meses de convívio, a pesquisadora realizará as entrevistas individuais a partir de consentimento online das participantes."

**"Critério de Inclusão:**

Será considerado critério de seleção das publicações a serem selecionadas para a análise, todas aquelas que contenham fotos e/ou textos que caracterizem formas de compartilhar as refeições realizadas em família, com amigos e/ou individual. Serão avaliadas as diferentes formas representadas no ato de comer em companhia que foram mediadas pela Internet pelo compartilhamento deste momento ao grupo em análise: local em que as refeições foram servidas, tipo de refeições, tipo de pessoas a que as refeições foram feitas, tipos de utensílios, dentre outros."

**"Critério de Exclusão:**

Serão excluídas da análise as publicações que estejam fora do prazo de análise."

**Objetivo da Pesquisa:**

**"Objetivo Primário:**

Compreender a comensalidade na perspectiva das relações humanas com a comida mediadas pelas tecnologias."

**"Objetivo Secundário:**

1) Analisar um caso no qual a comensalidade virtual se configura em uma mídia social digital. 2) Investigar como os usuários desta comunidade percebem a comensalidade no espaço virtual que partilham. 3) Identificar significados e sentidos do comer e da comida na perspectiva das membros do grupo a ser analisado."

**Avaliação dos Riscos e Benefícios:**

**"Riscos:**

Como todo estudo com seres humanos, a presente pesquisa pode vir a apresentar riscos possíveis às participantes. O contato, mesmo que virtual, será feito por meio de aplicação de entrevistas e participações da pesquisadora na comunidade online de forma a não afetar a saúde e a integridade das participantes. Entretanto, reconhece-se a possibilidade de danos de origem psicológica, intelectual ou/e emocional do ser humano, como estes:

**Endereço:** Faculdade de Ciências da Saúde - Campus Darcy Ribeiro  
**Bairro:** Asa Norte **CEP:** 70.910-900  
**UF:** DF **Município:** BRASILIA  
**Telefone:** (61)3107-1947 **E-mail:** cepfsunb@gmail.com

UNB - FACULDADE DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA



Continuação do Parecer: 4.111.867

a estigmatização, discriminação, constrangimento, desconforto, estresse, quebra de sigilo, dano, cansaço ao responder às perguntas, aborrecimento, alterações de comportamento e ainda, quebra de anonimato. Caso os procedimentos de coleta da presente pesquisa que estão relacionados ao contato com humanos possam gerar algum desses tipos de danos, as convidadas não precisarão realizá-los (tanto a entrevista quanto a interação com a pesquisadora no grupo virtual). Além disso, medidas preventivas serão tomadas durante a pesquisa a fim de minimizar possíveis riscos. Serão elas: todas as respostas serão confidenciais; o registro das entrevistas e postagens não será identificado pelo nome para que seja mantido o anonimato; os indivíduos receberão esclarecimento prévio sobre a pesquisa; a entrevista e observação participante poderão ser interrompidas a qualquer momento; será feita a leitura do TCLE antes da entrevista, será garantida a privacidade para responder a entrevista, garantia de sigilo; esclarecimento de que a participação é voluntária; será garantido que sempre serão respeitados os valores culturais, sociais, morais, religiosos e éticos, bem como os hábitos e costumes de todas as membros da comunidade virtual; e ainda; será garantida que a pesquisadora e sua equipe estão habilitadas ao método de coleta de dados. Reforça-se o compromisso de que o diálogo com as participantes só ocorrerá se elas se sentirem dispostas. Para preservar a identidade de cada envolvida, os resultados serão apresentados no grau de camuflagem mínima (BRUCKMAN, 2006) em que o nome real da comunidade será informado, porém com alteração de nomes ou outras formas de identificação. Nisto, citações literais diretas poderão ser usadas preservando o anonimato das participantes.

**Benefícios:**

O desenvolvimento da presente pesquisa, parte integrante da tese da pesquisadora responsável, implica benefícios científicos e sociais. As evidências científicas que poderão ser geradas a partir dela contribuirão para um aprofundamento e problematização teórica na compreensão dos novos modos de comer na sociedade. Ao estudar especificamente o grupo de Meseiras, será possível valorizar, reconhecer e dar visibilidade à importância da mesa posta e destas mulheres na promoção da comensalidade para a saúde e bem-estar coletivo."

**Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:**

Trata-se de projeto de doutorado do Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva (PPGSC) da discente Maina Ribeiro Pereira Castro.

Informa etapa de "Observação participante no grupo" de 27/07/2020 até 27/11/2020.

Orçamento no valor total de R\$ 6.600,00, consistindo de computador e internet e gastos com

**Endereço:** Faculdade de Ciências da Saúde - Campus Darcy Ribeiro  
**Bairro:** Asa Norte **CEP:** 70.910-900  
**UF:** DF **Município:** BRASILIA  
**Telefone:** (61)3107-1947 **E-mail:** cepfsunb@gmail.com

UNB - FACULDADE DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA



Continuação do Parecer: 4.111.867

elaboração e publicação de artigo científico.

**Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:**

Documentos analisados para emissão deste parecer:

1. Informações Básicas do Projeto - "PB\_INFORMAÇÕES\_BÁSICAS\_DO\_PROJETO\_1401638.pdf", postado em 21/05/2020
2. Carta de encaminhamento do projeto de pesquisa ao CEP/FS assinada pela pesquisadora - documento assinado e digitalizado em "termodeencaminhamentoMAINA.pdf", postado em 14/05/2020, e versão editável em "cartaencaminhprojeto\_ao\_CEPFS\_branco.docx", postado em 21/05/2020.
3. Termo de concordância instituição proponente - versão editável em "TERMO\_DE\_CONCORDANCIA\_DA\_INSTITUICAO\_PROPONENTE\_branco.doc" e documento assinado e digitalizado em "Termo\_de\_concordancia\_proponenteMRPC.pdf, postados em 21/05/2020.
4. Termo de concordância assinado por Élidea Borges, administradora do grupo do Facebook "Meseiras de Brasília" - documento assinado e digitalizado em "termodeconcordancialiderdogrupofb.pdf", postado em 14/05/2020, e versão editável em "TERMO\_DE\_CONCORDANCIA\_DELIDERDOGRUPOFB\_branco.doc", postado em 21/05/2020.
5. Termo de responsabilidade e compromisso assinado pelo pesquisador responsável, informando ciência e cumprimento da Res. CNS 466/2012 e 510/2016 - documento assinado e digitalizado em "termoderesponsabilidademaina.pdf", postado em 14/05/2020, e versão editável em "TERMO\_DE\_RESPONSABILIDADE\_E\_COMPROMISSO\_DO\_PESQUISADOR\_RESPONSAVEL\_branco.docx", postado em 21/05/2020.
6. Projeto Detalhado - "Projeto\_Detalhado\_CEP\_Tese\_de\_doutorado.docx", postado em 21/05/2020.
7. Modelo de TCLE - "TCLE\_entrevistameseiraat.docx", postado em 21/05/2020.
8. "APÊNDICE A Quadro 1. Mapas Descritivos sobre grupo de mulheres que amam mesa posta no Facebook" - "ApendiceA\_mapasdescritivosetnografia.pdf", postado em 21/05/2020.
9. "APÊNDICE B Roteiro de perguntas para entrevista semi-estruturada com administradora do grupo" - "Roteiro\_de\_perguntas\_Entrevista\_semi\_estruturada.pdf", postado em 14/05/2020.
10. Folha de Rosto assinada pela pesquisadora principal e pelo Diretor da Faculdade de Ciências da Saúde, UnB, Prof. Laudimar Alves de Oliveira - "Folha\_de\_rosto\_MRPC.pdf", postado em 14/05/2020.
11. Termo de concordância da Instituição proponente, FS/UnB, assinada pelo diretor - Prof. Laudimar Alves de Oliveira, pelo Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva -

**Endereço:** Faculdade de Ciências da Saúde - Campus Darcy Ribeiro  
**Bairro:** Asa Norte **CEP:** 70.910-900  
**UF:** DF **Município:** BRASILIA  
**Telefone:** (61)3107-1947 **E-mail:** cepfsunb@gmail.com

UNB - FACULDADE DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA



Continuação do Parecer: 4.111.867

Prof. Prof. Edgar Merchan Hamann e pela pesquisadora responsável - documento assinado e digitalizado em "Termo\_de\_concordancia\_propONENTE\_MRPC.pdf", postado em 14/05/2020.

12. Orçamento - "PLANILHA\_DE\_ORCAMENTO\_Meseiras.pdf", postado em 14/05/2020.

13. Cronograma - "CRONOGRAMA\_DE\_EXECUCAO\_Meseiras.pdf", postado em 14/05/2020.

14. Currículo Lattes de Ximena Pamela Claudia Díaz Bermúdez, professora adjunto do Departamento de Saúde Coletiva, UnB - "C\_lattes\_XPB.pdf", postado em 14/05/2020.

15. Currículo Lattes de Ana Valéria Machado Mendonça, professora Associada do Departamento de Saúde Coletiva, UnB - "C\_lattes\_AVMM.pdf", postado em 14/05/2020.

16. Currículo Lattes de Maína Ribeiro Pereira Castro, Nutricionista e Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, UnB - "C\_lattes\_MRPC.pdf", postado em 14/05/2020.

**Recomendações:**

Recomenda-se numerar as páginas do TCLE (Exemplo: Página 1 de 2, Página 2 de 2) para manter a integridade do documento.

**Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:**

Não foram observados óbices éticos.

**Considerações Finais a critério do CEP:**

Conforme Resolução CNS 466/2012, itens X.1.- 3.b. e XI.2.d, e Resolução CNS 510/2016, Art. 28, inc. V, os pesquisadores responsáveis deverão apresentar relatórios parcial semestral e final do projeto de pesquisa, contados a partir da data de aprovação do protocolo de pesquisa.

**Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:**

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1401638.pdf	21/05/2020 17:25:43		Aceito
Outros	cartaencaminhprojeto_ao_CEPFS_branco.docx	21/05/2020 17:25:11	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Outros	TERMO_DE_CONCORDANCIA_DA_INSTITUIÇÃO_PROPONENTE_branco.doc	21/05/2020 17:23:40	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Outros	TERMO_DE_CONCORDANCIA_DELID_ERDOGRUPOFB_branco.doc	21/05/2020 17:22:18	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Declaração de Pesquisadores	TERMO_DE_RESPONSABILIDADE_E_COMPROMISSO_DO_PESQUISADOR_RESPONSAVEL_branco.docx	21/05/2020 17:20:53	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura	Projeto_Detalhado_CEP_Tese_de_doutorado.docx	21/05/2020 17:19:38	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito

**Endereço:** Faculdade de Ciências da Saúde - Campus Darcy Ribeiro

**Bairro:** Asa Norte **CEP:** 70.910-900

**UF:** DF **Município:** BRASILIA

**Telefone:** (61)3107-1947

**E-mail:** cepfsunb@gmail.com

UNB - FACULDADE DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA



Continuação do Parecer: 4.111.867

Investigador	Projeto_Detalhado_CEP_Tese_de_doutorado.docx	21/05/2020 17:19:38	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_entrevistameseiraat.docx	21/05/2020 17:18:50	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Outros	ApendiceA_mapasdescritivosetnografia.pdf	21/05/2020 17:18:19	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Outros	Roteiro_de_perguntas_Entrevista_semi_estruturada.pdf	14/05/2020 20:56:20	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Solicitação Assinada pelo Pesquisador Responsável	termodeencaminhamentoMAINA.pdf	14/05/2020 20:51:41	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Declaração de Pesquisadores	termoderesponsabilidademaina.pdf	14/05/2020 20:51:13	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Outros	termodeconcordanciaderdogrupofb.pdf	14/05/2020 20:50:44	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Folha de Rosto	Folha_de_rosto_MRPC.pdf	14/05/2020 20:48:35	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Declaração de concordância	Termo_de_concordancia_proponenteMRPC.pdf	14/05/2020 20:48:24	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Orçamento	PLANILHA_DE_ORCAMENTO_Meseiras.pdf	14/05/2020 20:47:58	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Cronograma	CRONOGRAMA_DE_EXECUCAO_Meseiras.pdf	14/05/2020 20:47:19	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Outros	C_lattes_XPB.pdf	14/05/2020 18:25:32	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Outros	C_lattes_AVMM.pdf	14/05/2020 18:24:57	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito
Outros	C_lattes_MRPC.pdf	14/05/2020 18:24:12	MAINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO	Aceito

**Situação do Parecer:**

Aprovado

**Necessita Apreciação da CONEP:**

Não

BRASILIA, 25 de Junho de 2020

Assinado por:  
**Marie Togashi**  
(Coordenador(a))

**Endereço:** Faculdade de Ciências da Saúde - Campus Darcy Ribeiro  
**Bairro:** Asa Norte **CEP:** 70.910-900  
**UF:** DF **Município:** BRASILIA  
**Telefone:** (61)3107-1947 **E-mail:** cepfsunb@gmail.com

UNB - FACULDADE DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA



Continuação do Parecer: 4.111.867

**Endereço:** Faculdade de Ciências da Saúde - Campus Darcy Ribeiro  
**Bairro:** Asa Norte **CEP:** 70.910-900  
**UF:** DF **Município:** BRASILIA  
**Telefone:** (61)3107-1947 **E-mail:** cepfsunb@gmail.com