

### CONHECENDO, VIVENCIANDO E EXPLORANDO O AMBIENTE ALIMENTAR DO TERRITÓRIO DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

**Yasmin da Silva Bitencourt<sup>1</sup>;**

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), Santo Antônio de Jesus, Bahia.

<http://lattes.cnpq.br/8410178949254446>

**Alana da Silva Pereira<sup>2</sup>;**

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), Santo Antônio de Jesus, Bahia.

<http://lattes.cnpq.br/5289663016040851>

**Rafaela Lavínia Vieira Bulcão<sup>3</sup>;**

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), Santo Antônio de Jesus, Bahia.

<http://lattes.cnpq.br/8615136356252533>

**Alisson Maia de Almeida<sup>4</sup>;**

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), Santo Antônio de Jesus, Bahia.

<http://lattes.cnpq.br/4421750493552872>

**Crislane Barreto Santana<sup>5</sup>;**

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), Santo Antônio de Jesus, Bahia.

<http://lattes.cnpq.br/3818214797027825>

**Mariana Santiago de Sant'Ana<sup>6</sup>;**

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), Santo Antônio de Jesus, Bahia.

<http://lattes.cnpq.br/9239455831297519>

**Sheila Queiroz de Lima<sup>7</sup>;**

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), Santo Antônio de Jesus, Bahia.

<http://lattes.cnpq.br/5473695046252017>

**Tailine de Jesus Oliveira<sup>8</sup>;**

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), Santo Antônio de Jesus, Bahia.

<http://lattes.cnpq.br/1222231042754089>

**Vagner Nogueira Borges<sup>9</sup>.**

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), Santo Antônio de Jesus, Bahia.

<http://lattes.cnpq.br/1444292256364785>

**RESUMO:** Ambiente alimentar é um conceito que correlaciona aspectos do ambiente em que o indivíduo está inserido com os determinantes dos padrões alimentares. A compreensão do ambiente alimentar contribui para a melhora dos hábitos alimentares, da condição de saúde, bem como para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional. Nesse estudo buscou-se analisar como o ambiente alimentar influencia os hábitos alimentares, com ênfase na área de cobertura de uma Unidade Básica de Saúde do município de Santo Antônio de Jesus - BA, e em três pontos de venda de alimentos: uma feira-livre local, um supermercado localizado no *shopping* e um estabelecimento especializado em alimentos congelados. O ambiente alimentar foi caracterizado como um “deserto alimentar”, na área adscrita pela Unidade Básica de Saúde. A feira-livre foi reconhecida como um local privilegiado para acesso à alimentos frescos e variados, contrastando com o supermercado, onde predominam alimentos ultraprocessados e importados. Já o estabelecimento de alimentos congelados oferece uma variedade de produtos que não costumam ser encontrados em supermercados de pequeno ou médio porte. Desse modo, o ambiente alimentar pode favorecer a justiça social ou perpetuar as desigualdades sociais, uma vez que as complexas interações e os diferentes determinantes moldam os padrões alimentares da população.

**PALAVRAS-CHAVE:** Nutrição. Deserto alimentar. Hábitos alimentares.

### **KNOWING, EXPERIENCED AND EXPLORING THE FOOD ENVIRONMENT OF THE TERRITORY OF SANTO ANTÔNIO DE JESUS: AN EXPERIENCE REPORT**

**ABSTRACT:** Food environment is a concept that correlates aspects of the environment in which the individual is inserted with the determinants of eating patterns. Understanding the food environment contributes to improving eating habits and health conditions, as well as ensuring Food and Nutritional Security. In this study, we sought to analyze how the food environment influences eating habits, with emphasis on the coverage area of a Basic Health Unit in the municipality of Santo Antônio de Jesus - BA, and in three food sales points: an open-air market local, a supermarket located in the shopping center and an establishment specializing in frozen foods. The food environment was characterized as a “food desert”, in the area covered by the Basic Health Unit. The open-air market was recognized as a privileged place to access fresh and varied foods, contrasting with the supermarket, where ultra-processed and imported foods predominate. . The frozen food establishment offers a variety of products that are not usually found in small or medium-sized supermarkets. In this way, the food environment can favor social justice or perpetuate social inequalities, since complex interactions and different determinants shape the population’s eating patterns.

**KEY-WORDS:** Nutrition. Food desert. Eating habits.

## INTRODUÇÃO

Ambiente alimentar é um conceito abrangente que correlaciona aspectos do ambiente em que o indivíduo está inserido com os fatores determinantes dos padrões alimentares. Segundo Costa et al. (2018), os ambientes físico, sociocultural, econômico, político em que o indivíduo está inserido impactam nas condições alimentares e no seu estado nutricional. Portanto, a compreensão do ambiente alimentar se torna necessária para a identificação dos impactos desse ambiente nas práticas e no comportamento alimentar, contribuindo para a melhora dos hábitos alimentares, da condição de saúde, bem como para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Através da Organização das Nações Unidas (ONU), o DHAA foi definido como o direito de todos à alimentação adequada, ficando o Estado responsável pela formulação de políticas públicas específicas que assegurem a realização desse direito à população. Logo, o Estado tem a obrigação de garantir, que todo cidadão esteja livre da fome e da desnutrição, tendo acesso a uma alimentação saudável e adequada, possibilitando o acesso físico e econômico a esses insumos. Garantindo a oferta de alimento, os recursos necessários para adquiri-los, de forma ininterrupta, não desassociando a alimentação saudável e adequada com as características econômicas, biológicas, culturais e sociais de cada sujeito (Burity, 2010).

O processo de formulação do conceito de SAN permitiu visualizar o impacto do ambiente alimentar para a garantia de uma alimentação adequada e saudável. Ao passo em que o conceito evoluiu, ele deixou de ser reduzido apenas à questão de indisponibilidade de alimentos - decorrentes da produção insuficiente - e, a partir da década de 80, passou a ser relacionado à garantia do acesso físico e econômico aos alimentos. Isto porque, segundo Burity (2010), os excedentes de alimentos que eram produzidos nesse período não foram suficientes para eliminar a fome, uma vez que a insegurança alimentar e o acesso aos alimentos não dependem apenas da escassez de recursos, mas da forma como estes são ofertados e distribuídos no ambiente alimentar. Segundo o art. 3º da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, entende-se por SAN:

A Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil, 2006, p. 12).

O Guia Alimentar para a população brasileira (2014), se baseia no grau de modificação que o alimento passa antes da sua aquisição e consumo, categorizando em quatro níveis de processamento: alimentos *in natura*, minimamente processados, processados e ultraprocessados. Segundo o Guia, entende-se que o ideal é priorizar a

escolha de alimentos *in natura* e minimamente processados, ou preparações culinárias em relação a alimentos ultraprocessados. Entretanto, para que seja possível realizar o consumo frequente desses alimentos é essencial que estejam sendo ofertados próximos aos bairros residenciais, não se restringindo apenas aos grandes centros. Uma vez que essa distribuição desigual gera segregação aos residentes de bairros periféricos, das zonas rurais e de comunidades ribeirinhas, restringindo a alimentação desses indivíduos a produtos ultraprocessados, que, geralmente, são encontrados com maior facilidade em mercadinhos locais ou estabelecimentos semelhantes.

Destarte, no que tange aos padrões de alimentação das pessoas, muitos fatores como as questões culturais, políticas, econômicas e físicas podem influenciar de forma positiva ou negativa nas escolhas alimentares individuais. Dessa maneira, o fato de morar em regiões nas quais são comercializadas legumes, frutas e verduras com boa qualidade, aumentam as chances das escolhas feitas pelos consumidores serem voltadas para produtos saudáveis em suas compras. Outras questões de grande relevância, são os custos menos elevados dos alimentos ultraprocessados, a exposição constante às propagandas relacionadas aos alimentos não saudáveis e a necessidade de realizar refeições em espaços nos quais não há muitas opções saudáveis devido às rotinas intensas, tornando difícil a adoção do estilo de vida mais sadio, como afirma o Guia Alimentar (2014).

## OBJETIVO

Esse estudo buscou analisar o ambiente alimentar e as dinâmicas sociais e territoriais a fim de possibilitar o entendimento dos diferentes fatores que impactam o acesso aos alimentos e, conseqüentemente, os padrões alimentares da população. Ademais, o estudo teve como objetivo o enriquecimento do processo formativo de estudantes do curso de Nutrição da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB) a partir do aperfeiçoamento do conhecimento por meio da experiência. Assim, a articulação com diferentes atores e a aproximação com espaços físicos e sociais que permeiam a Alimentação e Nutrição teve como finalidade o desenvolvimento do processo reflexivo e crítico da realidade pelos estudantes.

## METODOLOGIA

Foram realizadas visitas exploratórias, de maneira qualitativa, para compreender o ambiente alimentar coberto por uma Unidade Básica de Saúde do município de Santo Antônio de Jesus - BA. Outros três ambientes disponíveis para aquisição de alimentos também foram explorados: a Feira-livre local, um supermercado localizado no shopping e um estabelecimento especializado em alimentos para necessidades especiais e congelados.

Além das visitas exploratórias, a base da metodologia também se constituiu no mapeamento da área adscrita pela Unidade de Saúde a partir da identificação e classificação dos estabelecimentos segundo o estudo da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN). De acordo com as categorias do Guia Alimentar para a População Brasileira, esse estudo divide os estabelecimentos que prestam serviços de alimentação ou comercializam alimentos no varejo em três tipos distintos, sendo eles: estabelecimentos de aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados, estabelecimentos de aquisição de alimentos ultraprocessados e estabelecimentos considerados mistos.

Durante as visitas exploratórias foram utilizadas ferramentas para distribuição espacial dos estabelecimentos no território, como Google My Maps e Google Earth.

Ressalta-se que a pesquisa foi conduzida de acordo com os princípios éticos em pesquisa e por se tratar de um relato de experiências que não envolveu coleta de dados com seres humanos ou experiências com animais, não houve necessidade de submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP).

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Na área de cobertura da Unidade de Saúde selecionada, buscou-se identificar os estabelecimentos comerciais de alimentos existentes e, conseqüentemente, o ambiente alimentar da comunidade. Foi possível observar que a área é, majoritariamente, residencial, mas mesmo assim estão presentes alguns minimercados/mercadinhos de bairro e pequenos hortifrutis. Além deles, também foram observados pontos de comércios adaptados nas casas. A partir do mapeamento do território foi possível classificar os estabelecimentos de aquisição de alimentos de acordo com o estudo da CAISAN. Assim, identificou-se que, do total de estabelecimentos, uma parcela significativa era composta por estabelecimentos de aquisição de alimentos ultraprocessados e estabelecimentos considerados mistos, sendo os estabelecimentos de aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados pouco encontrados no território.

Nesse cenário, esse ambiente alimentar foi considerado um deserto alimentar, que através da CAISAN (2018) e Forapani (2019) é um território no qual existe pouca oferta de alimentos saudáveis, ou seja, ambiente onde o acesso a alimentos *in natura* ou minimamente processados é escasso ou, até mesmo, ausente. Assim, os moradores dessa localidade precisam se deslocar para uma região mais distante - como a Feira Livre - para obtenção de alimentos saudáveis, de forma variada e mais acessível.. Dessa forma, verifica-se que existe um impacto pela localização de moradia, principalmente, quando se refere aos bairros periféricos ou com baixos indicadores sociais no qual o acesso aos alimentos saudáveis é ainda mais dificultado por questões financeiras e de dependência de transporte para locomoção (Costa et al., 2018; Araújo et al., 2020).

A visita in loco na Feira-livre, buscou compreender a organização dos espaços e a distribuição dos alimentos do local, além do vínculo estabelecidos entre os feirantes e consumidores. Assim, observando o galpão das frutas e hortaliças foi possível identificar uma grande diversidade e prevalência de alimentos *in natura* e minimamente processados, sendo encontrado diversas espécies de um mesmo alimento como, por exemplo, maçã importada e nacional. Além disso, há uma maior variedade de formas de comercialização, uma vez que os alimentos podem ser vendidos em quilos, unidades, cesta ou em redes com valores variados e ainda com espaço para a *pechincha*, contribuindo para a criação de vínculos através do diálogo entre comerciante e consumidor. O modo em que os alimentos estão dispostos também é uma característica importante desse espaço, pois implica diretamente no seu valor e, também, na redução do desperdício de alimentos. Isto porque, uma rede com os alimentos um pouco mais velhos pode ser vendida por um valor mais acessível se comparado a venda de produtos recém chegados que são vendidos em unidade ou por peso.

Apesar de alguns alimentos serem importados, a maioria dos alimentos são adquiridos no próprio município ou em regiões próximas - como Riachão do Jacuípe, São Miguel e São Felipe, o que garante a valorização dos alimentos locais e geração de renda para o comércio local. Tendo importante participação dos “atravessadores”, que são indivíduos que adquirem os alimentos por um valor baixo diretamente dos agricultores e que repassam para os outros ambientes por um custo maior. Essa participação vale ser analisada, pois os agricultores podem ser lesados por perderem lucro ou serem beneficiados por não terem como transportar esses alimentos para venderem nas feiras.

Dando seguimento, na parte de comercialização de carnes foram observados dois setores separados, um havia venda de partes mais nobres e caras dos animais, e outro local apenas para as vísceras que são as partes consideradas menos nobres e mais baratas. Ambos ambientes apresentaram aspectos de armazenamento e temperatura inadequados, com exposição às pragas e vetores urbanos, evidenciado pelas moscas presentes no local. Também foi possível identificar a utilização de utensílios de madeira e ausência de refrigeradores, afetando a qualidade e a segurança do alimento comercializado.

Na segunda visita, o Supermercado localizado no shopping do município foi alvo da exploração. Buscou-se identificar a origem dos alimentos, acessibilidade econômica, padronização das embalagens e variedade de alimentos de acordo com a sua classificação. Foi possível visualizar a oferta de alimentos *in natura*, minimamente processados e de preparações culinárias, mas, ainda assim, havia predomínio de alimentos ultraprocessados. Foi observado a presença de frutas e hortaliças diversificadas e que não fazem parte da produção local - como limão siciliano, kiwi e pitaya - e alimentos importados, como maçã italiana e pêra argentina. Além disso, alguns desses alimentos apresentam embalagens e rótulos, estes, em sua maioria, importados, enquanto as demais hortaliças que são adquiridas na região não possuem - como na feira. A maioria dos produtos processados e ultraprocessados são produzidos e adquiridos em regiões distantes, o que contribui para a

diminuição da valorização de produtos regionais.

Na mesma visita, também adentramos ao estabelecimento de venda de alimentos para condições nutricionais especiais e congelados. Foi interessante observar a variedade de produtos que, muitas vezes, não são encontrados em supermercados de pequeno e médio porte - como *kombucha* e a própria fruta do açaí. A oferta principal do estabelecimento é centralizada na venda de alimentos para condições nutricionais especiais, como alimentos sem glúten e sem lactose, além da oferta de produtos sem conservantes/orgânicos, não transgênicos e veganos, o que abrange necessidades e escolhas alimentares de diferentes públicos. No entanto, foi evidente a alta variação de preços entre os produtos que, por vezes, apresentavam valores muito elevados quando comparados a produtos alimentícios convencionais.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desse modo, a Feira livre, em comparação com esses outros dois estabelecimentos, pode ser considerada como um espaço privilegiado de produção cultural e de saberes populares (Dalenogare e Alberti, 2011 apud Souza, 2015). Além disso, é compreendida como um local de comercialização de gêneros alimentícios da agricultura familiar e tradicional, o que favorece a geração de renda, o acesso aos alimentos saudáveis, a valorização do consumo de alimentos locais e a soberania alimentar.

Apesar desses dois estabelecimentos comerciais de alimentos terem pontos positivos, ainda é possível identificar pontos negativos a serem repensados. É possível encontrar com muita facilidade produtos que não são da cultura do Recôncavo baiano, da Bahia e até mesmo do Brasil, sendo isso uma via de mão dupla. Apesar da possibilidade de acesso a alimentos diversificados e de outras culturas, é preciso pensar: A qual custo? Estão em nossas mesas por escolha? Esses alimentos ultraprocessados possuem produção mais barata para a indústria? Qual o impacto ambiental do transporte desses alimentos? Ficam esses questionamentos.

Para que os alimentos ultraprocessados sejam produzidos, distribuídos e comercializados, existem grandes chances da ocorrência de impactos ambientais, e a depender do nível da escala de produção, a sustentabilidade do planeta pode ser ameaçada. Como exemplo, é possível citar o uso de grande volume de embalagens, que em sua maioria não são biodegradáveis, e são descartadas no meio ambiente, causando a desfiguração da paisagem e a necessidade do desenvolvimento de tecnologias com foco na gestão dos resíduos. Além desses pontos, a produção e distribuição desses produtos estão atrelados a utilização de transportes por longas distâncias, o que implica em altos gastos de energia e na emissão de poluentes. Tendo como consequências comuns, a deterioração e contaminação do meio ambiente, sendo assim, é interessante que a escolha por alimentos ultraprocessados seja repensada.

Ter acesso a alimentos para condições nutricionais especiais é algo positivo a depender do contexto. Quando se tem a real necessidade de evitar certos alimentos - em caso de alergias ou intolerâncias - a indústria alimentícia pode contribuir nesse quesito. No entanto, esses produtos também podem funcionar como um mecanismo do capitalismo que torna esse padrão alimentar um “modismo” apenas para vender padrões de vida que, por vezes, são mais caros.

Fica evidenciado que o ambiente alimentar pode favorecer a justiça social ou perpetuar, ainda mais, as desigualdades sociais. Isto porque, a alimentação e, sobretudo, os hábitos alimentares, não sofrem influência apenas das escolhas alimentares individuais, mas são modificados por diferentes fatores - sejam físicos, econômicos, culturais, políticos ou sociais - e estes podem funcionar como barreiras para a adoção dos padrões alimentares saudáveis. Logo, trabalhar as questões sociais e ambientais associadas a ações de Educação Alimentar e Nutricional pode favorecer a autonomia e melhora da qualidade de vida a partir das boas escolhas alimentares individuais e/ou coletivas, resultando na Soberania Alimentar.

## REFERÊNCIAS

ARAÚJO, C. A. H. de. et al. **Epidemiologia nutricional**. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2020.

Brasil. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN - com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências**. Brasília, DF: Diário Oficial da União 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). **Guia Alimentar para a População Brasileira** Brasília: MS; 2014. Brasil.

BURITY, V. et al. **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204p.

CAISAN, Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Mapeamento dos desertos Alimentares no Brasil**. Estudo Técnico. 2018.

COSTA, B. V. de L. et al. **Ambiente alimentar**: validação de método de mensuração e caracterização em território com o Programa Academia da Saúde. Cadernos de Saúde Pública. 2018, v. 34, n. 9.

FORAPANI, G. **Desertos alimentares**: O que são e como influenciam na composição das dietas das famílias. TCC (Graduação) -Curso de Nutrição, Universidade Federal de Uberlândia, Minas Gerais, 2019.

FREIRE, F. A. S. et al. **Doença celíaca e o modismo das dietas isentas de glúten**. 2022. 19 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade Salvador, Salvador, 2022.



SOUZA, C. **As Feiras livres como lugares de produção cotidiana de saberes do trabalho e educação popular nas cidades:** alguns horizontes teóricos e analíticos no campo trabalho-educação. *Trabalho Necessário*, V. 13, N. 22, 20 Dez. 2015.

### EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL EM ADOLESCENTES BRASILEIROS (2014-2023): UM ESTUDO ECOLÓGICO

**Fernanda Souza Tomé da Silva<sup>1</sup>;**

Faculdade Unicesumar (UNICESUMAR), Itajaí, SC.

<http://lattes.cnpq.br/0694338482650790>

**Júlia Graciela de Souza<sup>2</sup>;**

Faculdade Unicesumar (UNICESUMAR), Blumenau, SC.

<https://lattes.cnpq.br/0518973376575332>

**Daniella Miranda da Silva<sup>3</sup>;**

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) Porto Alegre, RS.

<http://lattes.cnpq.br/2677434465697831>

**Regiane da Silva Macuch<sup>4</sup>;**

Faculdade Unicesumar (UNICESUMAR), Maringá, PR.

<http://lattes.cnpq.br/5097499395613895>

**Aliny de Lima Santos<sup>5</sup>.**

Faculdade Unicesumar (UNICESUMAR), Maringá, PR.

<http://lattes.cnpq.br/3981672725090740>

**RESUMO:** A obesidade na adolescência tem se destacado nas últimas décadas devido às alterações significativas no estilo de vida e padrões alimentares. Para enfrentar essa problemática, é imprescindível realizar uma avaliação contínua e sistemática do perfil nutricional de adolescentes, assegurando a atenção integral àqueles identificados com sobrepeso ou obesidade. Este estudo descritivo ecológico analisou dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) sobre Índice de Massa Corporal (IMC) de adolescentes brasileiros, entre 2014 e 2023. Os dados foram analisados por meio de estatística descritivas. Entre 2014 e 2023, a prevalência de magreza acentuada aumentou de 1,42% para 2,13%, a magreza de 2,84% para 7,12%, o sobrepeso de 16,55% para 40,65%, a obesidade de 5,38% para 21,84%, e a obesidade grave de 1,12% para 5,99%. Em contrapartida, em 2013 72,68% eram eutróficos e em 2023, somente 22,27%. Esses dados indicam aumento significativo tanto da desnutrição quanto do excesso de peso, refletindo desafios na saúde nutricional dos adolescentes. Este panorama traz desafios para saúde pública à médio e longo prazo, sendo essenciais investimentos em infraestrutura e capital