

AVALIAÇÃO DO MACROAMBIENTE ALIMENTAR EM UM TERRITÓRIO DE SAÚDE DE PELOTAS/RS

**UGO RIBEIRO COMPAROTTO¹; FABIANA LEMOS GOULARTE DUTRA²;
BETIELE BADIA³; ARLESON RENATO LUZ COSTA⁴; SAMANTA WINCK
MADRUGA⁵**

¹*Universidade Federal de Pelotas - ugocomp@gmail.com*

²*Prefeitura Municipal de Pelotas - fgoularte@hotmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas - betiele.badias@gmail.com*

⁴*Universidade Federal de Pelotas - arleson-@live.com*

⁵*Universidade Federal de Pelotas - samantamadruga@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

O acesso a alimentos saudáveis é um tema recorrente em estudos urbanos e de saúde pública (ALMEIDA, 2015). A distribuição de Estabelecimentos de Aquisição de Alimentos (EAAs) em áreas urbanas pode criar cenários distintos e desigualdade no acesso. Esses cenários atuam na escolha alimentar da população local.

Segurança alimentar e nutricional (SAN) é uma área essencial para a saúde pública, devido à sua estreita ligação com a saúde global das populações. Garantir o acesso adequado a alimentos, seja em qualidade como em quantidade, desempenha um papel vital na prevenção de doenças crônicas e na promoção da SAN (FERNANDES et al., 2023). No entanto, desigualdades sociais, econômicas e geográficas frequentemente resultam em disparidades no acesso a alimentos de qualidade. Grupos de baixa renda, minorias étnicas e comunidades carentes enfrentam obstáculos significativos para obter alimentos saudáveis, contribuindo assim para as desigualdades de saúde (CHOR et al., 2005). Segundo Oliveira (2021), é de extrema relevância prosseguir com pesquisas relacionadas ao contexto alimentar, para explorar facetas adicionais dos achados e respaldar iniciativas de promoção da saúde na região.

Segundo a classificação NOVA, os alimentos são categorizados em quatro grupos: 1) alimentos in natura e/ou minimamente processados; 2) ingredientes culinários; 3) alimentos processados; e 4) alimentos ultraprocessados (BORGES et al., 2018). O macroambiente alimentar pode ser classificado levando em consideração os seguintes conceitos: desertos alimentares - áreas onde o acesso a alimentos ultraprocessados é abundante; pântanos alimentares - regiões saturadas com alimentos de alto teor calórico e baixo valor nutricional e oásis alimentares- locais onde há uma maior disponibilidade e acesso a alimentos in natura e minimamente processados (NACDD, 2011; COOKSEY-STOWERS et al., 2017).

O objetivo geral foi identificar qual a classificação mais adequada para o macroambiente alimentar da área de atuação da UBS Salgado Filho, em Pelotas. A área pode ser considerada um deserto alimentar, um pântano alimentar ou um oásis alimentar? Além disso, os objetivos específicos incluem identificar os diferentes tipos de EAAs no bairro e avaliar o acesso à alimentos in natura, minimamente processados e ultraprocessados nos EAAs identificados.

2. METODOLOGIA

O estudo concentrou-se na área de abrangência da UBS Salgado Filho, localizada no distrito sanitário Três Vendas II, em Pelotas/RS. A escolha deste local foi influenciada pela atuação do pesquisador como bolsista do Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-SAÚDE) nesta UBS durante o período de agosto de 2022 a julho de 2023.

Os dados foram coletados por meio de um levantamento de campo, observação direta e com o mecanismo de pesquisa Google Maps®. Diversos tipos de EAAs foram identificados, incluindo supermercados, mercados de bairro, padarias, açougue e fruteiras. Restaurantes e lanchonetes foram excluídos por oferecerem exclusivamente alimentos prontos para o consumo.

Os estabelecimentos foram classificados seguindo a metodologia do Estudo Técnico sobre Mapeamento dos Desertos Alimentares no Brasil, realizado pela CAISAN (2018). Os estabelecimentos foram categorizados em:

- Estabelecimentos de Aquisição de Alimentos In Natura (EAIN)
- Estabelecimentos Mistos (EM)
- Estabelecimentos de Aquisição de Ultraprocessados (EAU)

Para a análise dos dados, foi utilizada a Teoria Fundamentada dos Dados (TFD). Esta abordagem permitiu categorizar e classificar os estabelecimentos e os tipos de alimentos disponíveis de forma sistemática e fundamentada. A TFD é uma abordagem metodológica que visa construir teorias a partir da análise sistemática e interpretativa de dados (MAZZONETTO, 2019). Neste estudo, a TFD foi aplicada para categorizar e classificar os EAAs.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os dados coletados foram inicialmente codificados de forma aberta, identificando as características principais de cada EAA. Em seguida, os códigos foram agrupados em categorias, seguindo as classificações de EAIN, EAU e EM, conforme as diretrizes do CAISAN (2018).

A análise revelou que a área de estudo possui um total de 24 EAAs ($n = 24$) onde a maioria são EM (70,8%), seguidos por EAIN (25%) e, por último, EAU (4,17%). Conforme a Figura 1.

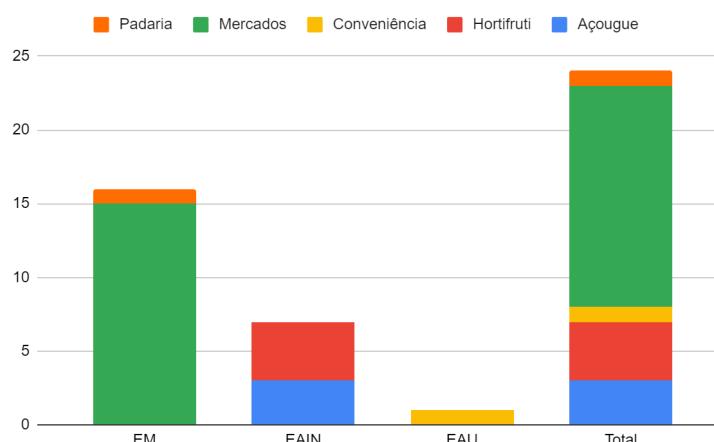


Figura 01. Caracterização dos EEA



A partir dos dados apresentados, a área de estudo se enquadra mais aproximadamente como um oásis alimentar (OA). A predominância de EMs sugere uma oferta diversificada de alimentos, o que poderia ser interpretado como um cenário mais próximo de um OA, mas com ressalvas devido à metodologia do estudo.

A exclusão de restaurantes e lanchonetes do estudo pode limitar a compreensão do ambiente alimentar da área. No entanto, o foco em EAAs que fornecem ingredientes para preparações culinárias é útil para entender como os alimentos in natura ou minimamente processados estão disponíveis para a população. Portanto, essa limitação, que pode levar a conclusões parciais, também oferece uma visão focada e específica que é vital para certos aspectos da pesquisa em saúde alimentar.

Foi observado que a maioria dos EM são predominantemente supermercados e mercados de bairro, o que sugere uma ampla gama de opções para a população. Os Estabelecimentos de Aquisição de Alimentos In Natura (EAIN) compõem aproximadamente 25% dos estabelecimentos, com uma presença quase igual de açougueiros e hortifrutigranjeiros. Isso é um indicativo positivo para o acesso a alimentos mais saudáveis. No entanto, a baixa presença de EAU, embora limitada a cerca de 4%, não pode ser negligenciada, pois esses estabelecimentos oferecem produtos que são frequentemente associados a dietas não saudáveis e seu número total possivelmente foi subestimado devido à metodologia adotada.

Essa composição de estabelecimentos sugere um ambiente que pode ser descrito como mais próximo de um 'oásis alimentar', mas com ressalvas. A alta presença de supermercados requer uma análise adicional para entender a qualidade e a acessibilidade dos alimentos in natura ou minimamente processados nesses estabelecimentos. A predominância de EMs, juntamente com a presença significativa de EAIN, oferece uma perspectiva otimista para o acesso à alimentação adequada na comunidade. No entanto, a existência de EAU em baixa proporção e as limitações metodológicas relacionadas à exclusão de restaurantes (EM) e lanchonetes (EAU) sugerem a necessidade de estudos adicionais para uma compreensão mais holística do ambiente alimentar.

4. CONCLUSÕES

O estudo realizado na área de abrangência da UBS Salgado Filho, no bairro Três Vendas em Pelotas, Rio Grande do Sul, oferece *insights* valiosos sobre o ambiente alimentar local.

A predominância de Estabelecimentos Mistos (EM) sugere uma oferta diversificada de alimentos, indicando que a área se enquadra predominantemente como um oásis alimentar. No entanto, a exclusão de restaurantes e lanchonetes do estudo limita a compreensão completa do ambiente alimentar.

Este estudo contribui para uma melhor compreensão do ambiente alimentar em uma macrorregião alimentar da cidade de Pelotas/RS, fornecendo dados úteis para a formulação de políticas públicas, intervenções focadas em melhorar o acesso a alimentos mais saudáveis e desenvolvimento de pesquisa científica.

O estudo também destaca a necessidade de pesquisas adicionais específicas para restaurantes e lanchonetes, para fornecer uma imagem mais completa do ambiente alimentar e seu impacto nas escolhas alimentares e na saúde da comunidade.



5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, L B. **O ambiente alimentar, os indivíduos e suas práticas: um estudo no município de São Paulo.** 2015. Tese (Doutorado em Nutrição em Saúde Pública) - Universidade de São Paulo

BORGES, C A. et al. **Manual de aplicação de Instrumento de Auditoria do Ambiente Alimentar baseado na nova classificação de alimentos do guia alimentar (NOVA).** São Paulo: Editora da Faculdade de Saúde Pública Universidade de São Paulo, 2018.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CAISAN). **Estudo Técnico: mapeamento dos desertos alimentares no Brasil.** Brasília; 2018.

CHOR, D. et al. Aspectos epidemiológicos das desigualdades raciais em saúde no Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 21, n. 5, p. 1586-1594, 2005.

COOKSEY-STOWERS, K. et al. Food swamps predict obesity rates better than food deserts in the United States. **International Journal of Environmental Research and Public Health**, v. 14, n. 11, p. 1366, 2017.

FERNANDES, B. et al. Insegurança alimentar e nutricional no Brasil: contribuições a partir da economia política da saúde—revisão sistemática integrativa. **JMPHC| Journal of Management & Primary Health Care| ISSN 2179-6750**, v. 15, n. spec, p. e003-e003, 2023.

OLIVEIRA, K F. **Avaliação do Macroambiente Alimentar em um Território de Saúde de Florianópolis/SC.** 2021. Tese - Especialização - Residência Multiprofissional em Saúde da Família - Universidade Federal de Santa Catarina

MAZZONETTO, A C. et al. **Significados e práticas relacionados ao ato de cozinhar: estudo intergeracional com mulheres utilizando a Teoria Fundamentada nos Dados.** 2019. Tese (Doutorado em Nutrição) - Programa de Pós-graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina.

NACDD. **Community Action Guide: changing food deserts into food oases - a resource for States and Communities.** Health Equity Council, 2011. Acessado em 19 de set. 2023. Disponível em:
https://chronicdisease.org/resource/resmgr/healthequity/hec_food_desert_final_11_02_.pdf

PREISS, Potira et al. **A Contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável.** Porto Alegre, Editora da UFRGS, 2020.