

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL**

**MARILENE CASSEL BUENO**

**AMBIENTES ALIMENTARES EM UM MUNICÍPIO AGRÍCOLA:  
DISPONIBILIDADE, ESCOLHAS ALIMENTARES E DESAFIOS**

**Porto Alegre**

**2020**

**MARILENE CASSEL BUENO**

**AMBIENTES ALIMENTARES EM UM MUNICÍPIO AGRÍCOLA:  
DISPONIBILIDADE, ESCOLHAS ALIMENTARES E DESAFIOS**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio grande do Sul, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Eliziane Nicolodi  
Francescato Ruiz

Coorientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Fabiana Thomé da Cruz

**Porto Alegre**

**2020**

## CIP - Catalogação na Publicação

Bueno, Marilene Cassel  
Ambientes alimentares em um município agrícola :  
disponibilidade, escolhas alimentares e desafios /  
Marilene Cassel Bueno. -- 2020.  
134 f.  
Orientadora: Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz.

Coorientadora: Fabiana Thomé da Cruz.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do  
Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas,  
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural,  
Porto Alegre, BR-RS, 2020.

1. Desenvolvimento rural. 2. Nutrição. 3. Consumo  
alimentar. 4. Políticas públicas. 5. Sistemas  
alimentares. I. Ruiz, Eliziane Nicolodi Francescato,  
orient. II. Cruz, Fabiana Thomé da, coorient. III.  
Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os  
dados fornecidos pelo(a) autor(a).

**MARILENE CASSEL BUENO**

**AMBIENTES ALIMENTARES EM UM MUNICÍPIO AGRÍCOLA:  
DISPONIBILIDADE, ESCOLHAS ALIMENTARES E DESAFIOS**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio grande do Sul, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural

Aprovada em: Porto Alegre, 28 de fevereiro de 2020

BANCA EXAMINADORA:

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz – Orientadora  
PGDR/UFRGS

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Fabiana Thomé da Cruz – Coorientadora  
PGDR/UFRGS

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Vanessa Ramos Kirsten  
Departamento de Alimentos e Nutrição/UFSM

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ilaine Schusc  
Departamento de Nutrição – PPGANS/UFRGS

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Gabriela Peixoto Coelho de Souza  
PGDR/UFRGS

*Com muito amor e gratidão, dedico esta  
dissertação a minha **mãe!***

## AGRADECIMENTOS

A finalização da dissertação representa a concretização de um sonho profissional e pessoal e, nessa caminhada de dois anos, entre disciplinas, leituras, pesquisa de campo e escrita, muitas pessoas fizeram ou passaram a fazer parte desse caminho e de um modo ou outro caminharam comigo, as quais gostaria de deixar meu agradecimento:

Ao programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, aos professores e funcionários pela possibilidade de realização do mestrado, excelência no ensino e por todo o auxílio, disponibilidade e oportunidades para o andamento do mestrado.

A minha orientadora, professora Eliziane Ruiz, que esteve ao meu lado desde os primeiros passos no mestrado e desde então foram muitas conversas, orientações, questionamentos e não podemos esquecer dos cafés. Sou muito grata por cada um desses momentos que me ajudaram a pensar, repensar, refletir e a questionar. Obrigada por ter me recebido de forma tão carinhosa, pela disponibilidade em me auxiliar nesse caminho da pesquisa qualitativa, das novas leituras que não eram muito fáceis, por toda a confiança a mim depositados e por ter acreditado na realização desse trabalho.

A minha coorientadora, professora Fabiana Thomé da Cruz, por todo o auxílio e orientação desde a definição do tema da pesquisa. Agradeço por todos os momentos de aprendizado e diálogos que ampliaram os meus horizontes e me fizeram ver a alimentação por outras perspectivas que foram fundamentais para a construção desse trabalho. Agradeço também pela disponibilidade, confiança, pelo carinho e por compartilhar conosco momentos de Ciência com muito Afeto.

A todos os professores que conheci na jornada acadêmica que foram motivadores e inspiradores. Dessa forma, agradeço a professora Vanessa Kirsten pela confiança e carinho ainda na graduação na UFSM e por ter incentivado a minha entrada no mestrado no PGDR.

Aos colegas do mestrado pelos momentos compartilhados, alguns de dificuldades, outros nem tanto, como aqueles de confraternização. Deixo meu agradecimento especial ao Reilly e Renata pela amizade, pelas conversas pós aula, pelos momentos de descontração que tornavam os dias mais alegres.

As pessoas que me receberam em Porto Alegre no início do mestrado Alessandra, Anelise e Leticia. Obrigada por toda a ajuda, atenção, carinho e preocupação, ter contado com o apoio de vocês foi fundamental. Sou muito grata pela amizade vocês.

A equipe do CECANE/UFRGS 2019 (Amália, Raisal, Juliana, Renata, Bruna, Agnes, Arthur, Marina, Josi e as professoras Luciana e Vanuska) pela oportunidade de atuação no

PNAE, foi um período de muito aprendizado. Obrigada por tantas trocas, pelo carinho e risadas e por deixarem os dias de trabalho intenso mais leves.

A equipe da FADERGS, de forma especial, a Diane Pessin e Carolina Pacheco por todos os momentos compartilhados, pela amizade, pelas conversas, por me ouvirem falar tanto da dissertação durante esse último ano e por todo o auxílio sempre.

As minhas amigadas para sempre Silvia, Jaqueli, Anelise e Alessandra, cada uma de uma forma esteve ao meu lado nessa caminhada. Seja me recebendo nas viagens de campo, me ouvindo mesmo que em chamadas de vídeo ou compartilhando as experiências da pós-graduação. Obrigada pela companhia, pelas conversas do dia a dia e por tornarem tudo mais alegre. Vocês moram no meu coração.

Por fim, agradeço aos participantes da pesquisa que tornaram possível esse trabalho. Obrigada por me receberem em suas casas e locais de trabalho e por aceitar conversar comigo sobre de algo tão íntimo que é a alimentação, cada um de vocês foi fundamental para a concretização desse trabalho.

Obrigada a todos!

*“Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se.”*

*Roberto DaMatta*

## RESUMO

Trata-se de um estudo que teve por objetivo analisar os ambientes alimentares e a interface com a disponibilidade e escolhas alimentares no município de Palmeira das Missões/RS. Para tanto, foi realizada uma pesquisa de abordagem qualitativa com os consumidores urbanos, estabelecimentos que comercializam alimentos, um representante local de política e uma profissional de saúde. Utilizou-se como técnicas de pesquisa entrevistas semiestruturadas, observação e diário de campo. Os dados foram gerados entre os meses de maio e julho de 2019. O processo de análise dos dados se deu por meio da análise do conteúdo por categorias do tipo temática. No município, destaca-se a produção em monocultura e larga escala com destaque para a soja. Em relação aos ambientes alimentares observou-se que os estabelecimentos se concentram mais centralizados ou em bairros com perfil socioeconômico mais elevado, nos bairros periféricos há a presença de pequenos mercados, com disponibilidade de alimentos restrita, principalmente *in natura*. Os estabelecimentos apresentam dificuldades em relação a disponibilidade e variedade de alimentos *in natura* devido a dependência de distribuidoras da região ou da Central de Abastecimento localizada em Porto Alegre/RS. A feira da agricultura também se localiza no centro com a participação de poucos agricultores familiares e pouca variedade de alimentos comercializados. A dimensão econômica, no que se refere a renda das pessoas e característica dos bairros, influencia na disponibilidade de estabelecimentos, variedade e acesso dos consumidores aos alimentos. A dimensão física, de forma isolada, não determina as escolhas dos estabelecimentos e alimentos, sendo que os consumidores circulam em diferentes estabelecimentos, bairros e até mesmo outros municípios para adquirir alimentos. O consumo alimentar de consumidores de perfil de renda mais elevado apresenta mais variedade principalmente de alimentos *in natura*. O consumo de alimentos ultraprocessados foi observado em todos os perfis de renda tendo interface principalmente com a praticidade enquanto que o consumo de *in natura* são associados a alimentos mais saudáveis. São encontrados desafios relativos a promoção de ambientes alimentares saudáveis relacionados a pouca produção local de alimentos, indisponibilidade de alimentos orgânicos, desconexão entre produção e consumo, dificuldades relacionadas a regulamentação da produção em escala da agricultura familiar e pouco incentivo local. Isso, por sua vez, se conecta a valorização do modelo de produção global e reflete as dimensões políticas do ambiente alimentar. Portanto, embora seja um município de base econômica agrícola, o mesmo não está garantindo que a população acesse alimentos saudáveis e adequados. Dessa forma, torna-se fundamental a articulação municipal para a melhoria da Segurança Alimentar e Nutricional dos moradores.

**Palavras-chave:** Consumo alimentar. Desenvolvimento rural. Nutrição. Políticas públicas. Sistemas alimentares.

## ABSTRACT

This study aims to analyze the food environment and the interface with availability and food choices in the city of Palmeira das Missões/RS. For this purpose, a qualitative research was carried out with urban consumers, food-selling commercial establishments, a local policy representative and a health professional. Semi-structured interviews, observation and field diary were used as research techniques. Data was collected between the months of May and July of 2019. The data analysis process took place through the analysis of the content by thematic type categories. In this municipality, food production is characterized by monoculture and large scale, with emphasis on soy production. In relation to food environments, it was observed that commercial establishments are concentrated in central areas, or in neighborhoods with a higher socioeconomic profile. In peripheral neighborhoods there is the presence of small markets, with restricted food availability, mainly *in natura*. All commercial establishments have difficulties in relation to the availability and variety of *in natura* foods due to its dependence on regional distributors or the Supply Center located in Porto Alegre/RS. The agriculture fair is also located in city center with the participation of few family farmers and a small variety of items. The economic dimension, which refers to population's income and neighborhood characteristics, influences the availability of commercial establishments, variety and consumers' access to food. When exclusively analyzed, the physical dimension does not determine commercial establishments and food choices, because consumers circulate through different establishments, neighborhoods and even other cities to purchase food. Food consumption of higher income consumers has more variety, mainly including *in natura* products. The consumption of ultra-processed foods was observed in all income profiles, having an interface specially with convenience, while the consumption of *in natura* foods is associated with healthier foods. This study presents challenges regarding the promotion of healthy eating environments related to the lack of local food production, unavailability of organic food, disconnection between production and consumption, difficulties related to the regulation of scale production of family farming and little local incentive. Thus, all these aspects are linked to the enhancement of the global production model and reflects the political dimensions of the food environment. Therefore, although it is a municipality with an agricultural economic base, it is not guaranteed that the population access healthy and adequate food. That way, it is essential municipal articulation to improve Food and Nutrition Security of residents.

**Keywords:** Food consumption. Rural development. Nutrition. Public policies. Food systems.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Localização geográfica do município de Palmeira das Missões.....	35
Figura 2 – Principais cultivos agrícolas do município de Palmeira das Missões em 2017 .....	46
Figura 3 – Principais fatores que influenciam a escolha dos estabelecimentos de alimentos de acordo com a renda em Palmeira das Missões, RS, 2019 .....	59
Figura 4 – Principais fatores que influenciam a compra de alimentos na feira da agricultura familiar em Palmeira das Missões, RS, 2019 .....	65

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Caracterização dos consumidores participantes da pesquisa, Palmeira das Missões, RS, 2019 .....	36
Quadro 2 – Caracterização dos estabelecimentos e locais de comercialização dos alimentos em Palmeira das Missões, RS, 2019.....	38
Quadro 3 – Categorias para análise dos dados da pesquisa de campo .....	41
Quadro 4 - Evolução das lavouras de soja em Palmeira das Missões .....	45
Quadro 5- Categorização de mercados por tipo de estabelecimento que comercializam alimentos em Palmeira das Missões, 2019 .....	51
Quadro 6 - Registro de refeições diárias com base no Recordatório de 24 horas de algumas famílias entrevistadas, de acordo com diferentes faixas de renda, Palmeira das Missões, 2019 .....	68
Quadro 7 - Consumo de alimentos ultraprocessados com base no Recordatório de 24 horas. Palmeira das Missões, 2019.....	78
Quadro 8 – Restrição alimentar com base no Recordatório de 24 horas. Palmeira das Missões, 2019 .....	82

## LISTA DE SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CRAS	Centro de Referência de Assistência Social
DCNT	Doenças Crônicas não Transmissíveis
FAO	Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação
FLV	Frutas, Legumes e Verduras
HLPE	<i>High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition</i>
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICMS	Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços
OMS	Organização Mundial da Saúde
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PAAS	Promoção de Alimentação Adequada e Saudável
PBF	Programa Bolsa Família
PLANSAN	Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
POF	Pesquisa de Orçamentos Familiares
PRAISSAN	Programa para Inclusão Produtiva e Segurança Sanitária
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
R24h	Recordatório alimentar de 24 horas
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SISAN	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SUS	Sistema Único de Saúde
VIGITEL	Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico

## CONVENÇÕES

Para este trabalho adotaram-se as seguintes convenções:

- 1- Trechos em itálico representam falas, expressões ou trechos de entrevistas com os interlocutores da pesquisa ou algum termo de língua estrangeira; termos ou expressões entre aspas indicam conceitos ou termos já citados na literatura conforme bibliografia consultada;
- 2- Utilizou-se o conceito de ambiente alimentar proposto por Swinburn; Egger e Raza (1999);
- 3- Optamos por utilizar os termos – ambientes alimentares – no plural, por se entender que uma mesma localidade apresenta uma diversidade de contextos que as pessoas acessam os alimentos;
- 4- Utilizou-se o conceito de alimentação saudável e adequada proposto pelo Guia Alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014);
- 5- Ao longo da dissertação o Guia Alimentar para a população brasileira será referenciado de forma resumida como Guia Alimentar;
- 6- O termo – Estabelecimento – utilizado nesta dissertação, refere-se aos locais que comercializam alimentos: supermercados, mercados e pequenos mercados;

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>15</b>
<b>2</b>	<b>REVISÃO DA LITERATURA.....</b>	<b>19</b>
2.1	OS AMBIENTES ALIMENTARES: CONCEITOS E IMPLICAÇÕES PARA A ALIMENTAÇÃO .....	19
2.2	A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM CONTEXTOS LOCAIS .....	25
2.3	O CONSUMO ALIMENTAR E OS ASPECTOS DE SAÚDE E NUTRIÇÃO.....	29
<b>3</b>	<b>PERCURSO METODOLÓGICO.....</b>	<b>34</b>
3.1	TIPO DE ESTUDO .....	34
3.2	LOCAL E PARTICIPANTES DO ESTUDO .....	34
3.3	PRODUÇÃO DOS DADOS.....	38
3.4	ANÁLISE DOS DADOS.....	41
3.5	ASPECTOS ÉTICOS .....	41
<b>4</b>	<b><i>O QUE TU ENCONTRA AQUI É O BÁSICO DO BÁSICO: O LOCAL E OS AMBIENTES ALIMENTARES.....</i></b>	<b>43</b>
4.1	PALMEIRA DAS MISSÕES: DOS ERVAIS NATIVOS ÀS LAVOURAS DE SOJA . .....	43
4.2	<b>O CONTEXTO URBANO E A DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS.....</b>	<b>49</b>
4.2.1	<b>Os estabelecimentos para aquisição de alimentos.....</b>	<b>50</b>
4.2.2	<b>A feira da agricultura familiar em Palmeira das Missões .....</b>	<b>59</b>
<b>5</b>	<b>AS ESCOLHAS ALIMENTARES NO COTIDIANO DOS CONSUMIDORES..</b>	<b>66</b>
5.1	CARACTERÍSTICAS GERAIS DO CONSUMO ALIMENTAR: DIFERENÇAS E SEMELHANÇAS A PARTIR DA RENDA .....	66
5.2	O CONSUMO DE <i>IN NATURA</i> E MINIMAMENTE PROCESSADOS: QUEM CONSOME O QUÊ? .....	69
5.3	<i>TÁ ALI E TEM BEM MAIS OFERTA</i> : O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS .....	75
5.4	ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL EM CONTEXTO DE ESCASSEZ... .....	81

5.4.1	<i>Não sobra para fazer rancho: o consumo alimentar quando a renda limita as escolhas</i> .....	81
5.4.2	<i>Agora é tudo com veneno: a indisponibilidade de alimentos orgânicos em Palmeira das Missões</i> .....	86
6	<b>DESAFIOS PARA A CONSTRUÇÃO DE AMBIENTES ALIMENTARES SAUDÁVEIS</b> .....	92
6.1	DESCONEXÃO COM A ORIGEM E A SAZONALIDADE DOS ALIMENTOS ....	92
6.2	FISCALIZAÇÃO E LEGISLAÇÃO PARA A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS .....	96
6.3	UM POUCO É DE VISÃO POLÍTICA MESMO: ASPECTOS DA POLÍTICA LOCAL .....	103
7	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	110
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	113
	<b>APÊNDICE A - ROTEIRO ENTREVISTA CONSUMIDORES</b> .....	126
	<b>APÊNDICE B - ROTEIRO ENTREVISTA ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS</b> .....	127
	<b>APÊNDICE C - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – CONSUMIDORES</b> .....	128
	<b>APÊNDICE D - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS</b> .....	129
	<b>APÊNDICE E – RECORDATÓRIOS ALIMENTARES</b> .....	130

## 1 INTRODUÇÃO

A alimentação é um fenômeno multifatorial de modo que, para sua compreensão, devem ser consideradas diferentes dimensões que vão desde a ingestão de nutrientes, importantes para a manutenção da saúde e do bem-estar, até a compreensão do alimento como um todo; a forma como são produzidos, disponibilizados, preparados, combinados e consumidos e o modo de comer que revela aspectos amplos das práticas alimentares (BRASIL, 2014). Castro e Maciel (2013) discutem a alimentação como um fenômeno biocultural em que as práticas ligadas a alimentação envolvem o campo social, político, econômico e psicológico, estabelecendo interações entre as necessidades biológicas e o contexto externo. Junto a esses fatores, o campo ambiental também exerce relação no consumo alimentar e são definidas pelos meios, oportunidades e condições que as pessoas acessam e escolhem os alimentos (SWINBURN *et al.*, 2011).

Todavia, ressalta-se que mudanças econômicas, demográficas, sociais e culturais ocorridas nas últimas décadas provocaram mudanças na saúde e nutrição da população. No cenário brasileiro, o quadro epidemiológico demonstra que as doenças que atingem a população deixaram de ser predominantemente agudas como, por exemplo, as doenças infecciosas, dando espaço para o aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como a diabetes, hipertensão, obesidade e diversos tipos de câncer (BRASIL, 2014).

O cenário também é marcado por mudanças no consumo alimentar caracterizados, principalmente, pelo aumento do consumo de alimentos ultraprocessados<sup>1</sup>. Além de impactos para a saúde ocasionados pela baixa qualidade nutricional (BRASIL, 2014), o consumo de ultraprocessados também refletem em aspectos socioculturais, pois como argumenta Fischler (1995), tais alimentos vistos como modernos, perdem a sua identidade e tornam-se mais um entre tantos produtos padronizados, decorrentes de um sistema alimentar global que tensiona afastamento de aspectos culturais regionais.

Ao mesmo tempo em que o consumo de alimentos ultraprocessados torna-se mais frequente e presente nas rotinas alimentares dos consumidores, ocorre a diminuição de consumo

---

<sup>1</sup> Por alimentos ultraprocessados, o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) considera: “Vários tipos de biscoitos, sorvetes, balas e guloseimas em geral, cereais açucarados para o desjejum matinal, bolos e misturas para bolo, barras de cereal, sopas, macarrão e temperos ‘instantâneos’, molhos, salgadinhos “de pacote”, refrescos e refrigerantes, iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados, bebidas energéticas, produtos congelados e prontos para aquecimento como pratos de massas, pizzas, hambúrgueres e extratos de carne de frango ou peixe empanados do tipo nuggets, salsichas e outros embutidos, pães de forma, pães para hambúrguer ou hot dog, pães doces e produtos panificados cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos”

de alimentos *in natura* e minimamente processados<sup>2</sup>, como consequências dessas mudanças na alimentação destacam-se o aumento do sobrepeso, da obesidade e das demais DCNTs que atingem todas as faixas etárias e todos os grupos populacionais (BRASIL, 2014; LOUZADA *et al.*, 2015). Além de mudanças na alimentação que ocasionam impactos para a saúde, Swinburn *et al.* (2019), também assinalam para a implicações ambientais, uma vez que o sistema alimentar é responsável também pelas mudanças climáticas. Dessa forma, os autores explicam que a desnutrição, a obesidade e os impactos ambientais interagem entre si e levam a um quadro denominado sindemia global.

Nesse sentido, o atual sistema alimentar, baseado na monoculturas e globalização dos alimentos implica em mudanças na disponibilidade, acesso e escolha dos alimentos, tornando os ambientes alimentares propícios para o consumo de alimentos ultraprocessados que favorecem o quadro de transição nutricional (BRASIL, 2014; SWINBURN *et al.*, 2011). A discussão sobre a influência do ambiente na alimentação é apontada na literatura como um determinante para a alimentação saudável, estudos prévios demonstram a relação entre o ambiente em que se está inserido e a aquisição de alimentos, como apontam, por exemplo, Almeida (2015), Caspi *et al.*, (2012); Jaime *et al.*, (2011) e Pessoa *et al.*, (2015).

Considerando o impacto do sistema alimentar na alimentação, Palmeira das Missões, enquanto município onde o estudo se realizou, tem uma produção de grãos destinada ao mercado internacional e que não, necessariamente, abastece o mercado local, podendo dificultar a disponibilidade de alimentos saudáveis, adequados e de qualidade para os consumidores. Por isso justifica-se olhar para as questões do ambiente alimentar no local e as relações com as escolhas alimentares. O município em questão é categorizado como um município pequeno de base econômica agrícola, com destaque para a monocultura da soja (IBGE, 2010a; SEBRAE, 2019).

Palmeira das Missões, apesar da característica agrícola, concentra a maior parte da população na área urbana (IBGE, 2010a). Além disso, Swinburn *et al.* (2011), aponta para

---

<sup>2</sup> Por alimentos *in natura* e minimamente processados, o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) considera: “Legumes, verduras, frutas, batata, mandioca e outras raízes e tubérculos *in natura* ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz branco, integral ou parabolizado, a granel ou embalado; milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; feijão de todas as cores, lentilhas, grão de bico e outras leguminosas; cogumelos frescos ou secos; frutas secas, sucos de frutas e sucos de frutas pasteurizados e sem adição de açúcar ou outras substâncias; castanhas, nozes, amendoim e outras oleaginosas sem sal ou açúcar; cravo, canela, especiarias em geral e ervas frescas ou secas; farinhas de mandioca, de milho ou de trigo e macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água; carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados; leite pasteurizado, ultrapasteurizado (‘longa vida’) ou em pó, iogurte (sem adição de açúcar); ovos; chá, café, e água potável.”

influência de fatores globais em ambientes locais que levam a mudanças na saúde e na alimentação. A partir disso, optou-se pela realização da pesquisa com os consumidores urbanos, sendo eles, em magnitudes maiores, os principais consumidores do município, tornando também possível o conhecimento de interações entre urbano/agricultura/rural para o desenvolvimento local.

Ressalta-se também, que o debate acerca dos ambientes alimentares é recente na literatura, os estudos já realizados são correspondentes ao contexto de grandes centros urbanos e capitais. Desse modo, dialogam de modo tímido com municípios com ligação muito próxima com o rural, negligenciando a realidade desses municípios e deixando uma lacuna e a oportunidade para que estudos se dediquem a analisar também esses municípios. Dada essas características, neste estudo, espera-se contribuir com uma discussão inovadora para o debate dos ambientes alimentares, especialmente nas relações entre disponibilidade e consumo de alimentos em municípios considerados agrícolas e com aproximações importantes entre rural e urbano.

O interesse por compreender esses fatores surge também por elementos pessoais. Por eu ser de Palmeira das Missões, e pela trajetória acadêmica na Nutrição, me aproximei dessa temática da alimentação e da segurança alimentar e nutricional. Desse modo surge, no mestrado, a intenção de investir em estudos que contemplem tanto minha região como minha formação de origem. Por ser nutricionista, hoje percebo a fundamental importância de ampliar as discussões sobre alimentação para que além de prática estritamente clínica também passem envolver as condições sociais, culturais, econômicas e políticas da alimentação.

Dessa forma, surgem anseios por entender como são os contextos onde as pessoas se alimentam, como se constituem as escolhas alimentares, dando mais visibilidade aos principais interessados que são justamente as pessoas, inseridas nesses contextos, ou seja, em ambientes alimentares específicos ou mesmo em municípios com suas características. Inquietações como essas justificam a escolha por um curso multidisciplinar como o Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural para o desenvolvimento do Mestrado.

Diante do exposto, o objetivo geral da pesquisa foi **analisar as interfaces entre disponibilidade de alimentos e escolhas alimentares na perspectiva de ambientes alimentares no município de Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul**. Para tanto traçaram-se os seguintes objetivos específicos:

- a) explorar os Ambientes Alimentares e a disponibilidade de alimentos no Município;
- b) caracterizar o consumo alimentar e as escolhas alimentares de consumidores urbanos do Município;

- c) analisar os desafios para a promoção de ambientes mais saudáveis no município de Palmeira das Missões/RS.

A dissertação está organizada em seis capítulos, além das considerações finais. Este **capítulo inicial** compreende uma introdução à temática da pesquisa, através de uma breve problematização sobre os ambientes alimentares, alimentação, saúde e o contexto onde a pesquisa foi realizada. Também são apresentados os objetivos geral e específicos que nortearam o desenvolvimento da dissertação.

O **segundo capítulo** apresenta a revisão da literatura que orientou a pesquisa, trazendo a discussão sobre os ambientes alimentares, a produção de alimentos em contextos locais e, por último, os aspectos relativos ao consumo alimentar.

O **terceiro capítulo** apresenta o método de pesquisa incluindo local, tipo de estudo e participantes, técnicas e instrumentos utilizados para a produção e análise de dados e os aspectos éticos que conduziram a pesquisa.

Os capítulos **quarto, quinto e sexto** apresentam os resultados dos dados empíricos da pesquisa e a discussão com a literatura, sendo: Os ambientes alimentares no município de Palmeira das Missões; Análise das escolhas alimentares dos consumidores e, por último, os desafios para a construção de ambientes alimentares saudáveis.

Por último, são apresentadas as considerações finais desta dissertação.

## 2 REVISÃO DA LITERATURA<sup>3</sup>

O presente capítulo apresenta a revisão da literatura que norteou a realização da pesquisa e a apreensão dos dados empíricos. O capítulo está dividido em três seções. A primeira seção apresenta conceitos relacionados ambiente alimentar, alimentação saudável, segurança alimentar e nutricional. Apresenta, também, dados de estudos que avaliam o ambiente alimentar e as implicações para a alimentação e a saúde. Em seguida, são apresentados aspectos em relação a produção local de alimentos, as transformações da agricultura, desafios e potencialidade da produção de alimentos nos contextos locais e a importância da reconexão entre produção e consumo. Por último, aborda-se sobre o consumo alimentar e dados de pesquisas sobre a alimentação.

### 2.1 OS AMBIENTES ALIMENTARES: CONCEITOS E IMPLICAÇÕES PARA A ALIMENTAÇÃO

Diante das intensas mudanças na alimentação e do crescente aumento da obesidade Swinburn, Egger e Raza (1999) propõe um modelo que discute o ambiente alimentar em duas dimensões:

- a) o macroambiente, relacionado a política macroeconômica, política agrícola, comércio internacional de alimentos e distribuição global dos alimentos e;
- b) o microambiente, marcado pelos espaços que agrupam indivíduos, como as escolas, as universidades, os locais de trabalho e os bairros.

Ainda, esse mesmo ambiente é dividido em:

- a) físico, que abarca o que está disponível em termos de acesso;
- b) econômico, que contempla o preço dos alimentos, política econômica, subsídios financeiros, taxações, poder aquisitivo da população;
- c) político, que se refere às regras institucionais e leis e;
- d) sociocultural, relativo às crenças, atitudes, normas sociais e sistema de valores da população em relação, por exemplo, à alimentação e à atividade física.

Já Glanz *et al.* (2005) propõem um modelo para classificar o ambiente alimentar dividido em quatro categorias relacionadas: a comunidade; organizacional; do consumidor e;

---

<sup>3</sup> A revisão da literatura compõe o trabalho “Ambientes alimentares e escolhas alimentares: um ensaio sobre aspectos de consumo, distribuição e produção de alimentos”, apresentado na XIII Reunião de Antropologia do Mercosul, RAM, 2019.

da informação. Mesmo que com classificações diferentes da proposta por Swinburn, Egger e Raza (1999), esse modelo demonstra que o ambiente alimentar é constituído por diversos fatores que envolvem a forma como os alimentos estão disponíveis e como serão acessados pelos consumidores, aspectos que são determinados pela distância, fatores econômicos, disponibilidade e conhecimento acerca dos alimentos.

Outros autores também propuseram conceitos relacionados ao ambiente alimentar como, por exemplo, Story *et al.* (2008), que discutem o ambiente alimentar em três níveis: a) o ambiente físico, que compreende os locais em que as pessoas realizam as refeições ou adquirem os alimentos; b) o ambiente social, que inclui interações com o meio em que se está inserido e; c) o macroambiente, ligado aos sistemas de produção e distribuição de alimentos, às políticas agrícolas e de preços de alimentos, às normas sociais e ao marketing de alimentos.

As diferentes perspectivas, ainda que em alguma medida complementares, evidenciam que a discussão em relação aos ambientes alimentares é complexa e ocorre em diferentes níveis que vão desde o indivíduo até a coletividade. Embora existam diferenças nos modelos propostos por Swinburn, Egger e Raza (1999); Glanz *et al.* (2005) e Story *et al.*, (2008) também são encontradas semelhanças, sendo que a mais relevante delas pode ser sintetizada no fato de os autores abordarem discussão mais ampla que envolve tanto questões relacionadas ao atual sistema alimentar, quanto questões relacionadas ao próprio indivíduo.

Assim sendo, para fins desse trabalho, entende-se o ambiente alimentar inclui como o contexto físico, econômico, político e sociocultural conforme o modelo proposto por Swinburn; Egger e Raza (1999), que determinam ou condicionam certos comportamentos em torno da alimentação (SWUINBURN *et al.*, 2011).

No contexto urbano, as cidades podem contribuir para o surgimentos de doenças crônicas devido a forma como estão estruturados os ambientes alimentares, o desenho espacial das cidades, a disponibilidade de transporte, as condições de habitação e a vizinhança. Junto a esses fatores junta-se também condições de renda, educação e trabalho. Além disso, a alimentação e a nutrição também contribuem para os aspectos de saúde e qualidade de vida (RIBEIRO; JAIME; VENTURA, 2017). Nesse sentido, o acesso à alimentos saudáveis e adequados em áreas urbanas também se relaciona com as condições sociais, territoriais e com o modelo de produção que estão ligados ao sistema de produção, abastecimento e à comercialização dos alimentos (STUCKLER *et al.*, 2012).

Alguns autores propõem que os ambientes alimentares podem ser caracterizados como “desertos Alimentares” ou “Pântanos Alimentares” está analogia parte da ideia que existem

locais onde não há acesso e disponibilidade de alimentos saudáveis, caracterizando um “deserto alimentar”, ao mesmo tempo que esses mesmos locais possuem alta disponibilidade de alimentos ultraprocessados de baixa qualidade nutricional tornando-se um “pântano alimentar” (BEAULAC; KRISTJANSSON; CUMMINS, 2009; MUI, 2017).

Essa característica de pântano ou deserto ocorre geralmente em locais de baixo nível socioeconômico. Um deserto alimentar pode ser um fator importante para o aumento da prevalência de obesidade principalmente em locais com maior desigualdade de renda. A partir dessas constatações os autores sugerem que políticas locais que favorecem os comércios de alimentos saudáveis em bairros carentes sejam estimuladas (BEAULAC; KRISTJANSSON; CUMMINS, 2009; MUI, 2017).

Quando observado o cenário dos estudos brasileiros que avaliaram o ambiente alimentar, de forma geral, as pesquisas se dedicam a entender a distribuição espacial dos estabelecimentos que comercializam alimentos e a interação com o acesso de alimentos (ALMEIDA, 2015; ALMEIDA, 2017; COSTA *et al.*, 2018; COSTA; OLIVEIRA; LOPES, 2015; JAIME *et al.*, 2011; LOPES; MENESES; ARAÚJO, 2017; MATOZINHOS *et al.*, 2015; OLIVEIRA *et al.*, 2017; PESSOA *et al.*, 2015). Esses estudos demonstram que há uma maior concentração de estabelecimentos associados com o aumento das condições socioeconômicas dos bairros em que os indivíduos residem.

Alguns estudos se dedicaram a avaliar o ambiente alimentar no contexto de escolas e universidades (AZEREDO *et al.*, 2016; CARMO *et al.*, 2018; OLIVEIRA *et al.*, 2017; PULZ, 2014), ambiente definido por Glanz (2009) como ambiente alimentar organizacional. Os resultados desses estudos, indicam que mesmo as escolas e universidades podem facilitar o consumo de alimentos ultraprocessados, quando apresentam pouca oferta e disponibilidade de alimentos *in natura* e que geralmente são mais caros. Além disso, nesses locais há a presença de lanchonetes que vendem alimentos de baixa qualidade nutricional.

Outros fatores que contribuem para o consumo de alimentos ultraprocessados em escolas foi a presença de máquinas para autoatendimento. Um importante dado apresentado, em relação as escolas públicas foram relativas ao Programa de Alimentação Escolar (PNAE). A implementação do PNAE se mostrou associado ao menor consumo de alimentos não saudáveis, contribuindo para a melhoria do ambiente alimentar escolar (AZEREDO *et al.*, 2016; CARMO *et al.*, 2018).

Outros autores avaliaram o ambiente alimentar domiciliar e demonstraram que os principais fatores que se associam a disponibilidade de alimentos nos domicílios são relativos

a renda familiar, idade e escolaridade da pessoa responsável pelas despesas familiares em relação a alimentação (SOARES; FRANÇA; GONÇALVES, 2014). E, além dessas abordagens, Duran (2013) e Zuccolotto (2013) analisaram um modelo para investigação do ambiente alimentar além da associação do ambiente com o consumo de alimentos. Em relação aos tipos de alimento, aparecem frequentemente citados nos estudos o acesso a frutas e hortaliças. Sendo que, os locais mais afastados e menores extratos socioeconômicos apresentam menores disponibilidade desses alimentos.

É importante destacar que até o momento, frequentemente, os estudos utilizam de abordagem quantitativa e são realizados em grandes centros urbanos ou capitais tendo destaque para as cidades de São Paulo (SP) e Belo Horizonte (MG).

No âmbito internacional, Caspi *et al.* (2012) em uma revisão sistemática, apontam que os estudos que abordam ambientes alimentares também têm como principal desfecho o consumo de alimentos como as frutas e hortaliças. Destacam que, frequentemente, os estudos utilizam métodos tecnológicos como os Sistemas de Informação Geográfica (SIG) e auditoria de estabelecimentos. Outra importante contribuição dos autores para o debate teórico sobre a temática é apresentada por meio de aprofundamento das dimensões relacionadas ao acesso aos alimentos, que são elas: disponibilidade, acessibilidade física, acessibilidade financeira, aceitabilidade e comodidade.

A partir disso, se constata que os ambientes alimentares interferem também na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos consumidores, tendo em vista que a disponibilidade, a acessibilidade, a permanência e a estabilidade em relação aos alimentos são importantes indicadores para a SAN (BRASIL, 2006).

Nesse sentido, cabe destacar que as políticas públicas voltadas para a alimentação e nutrição passaram a ter um novo direcionamento a partir da Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional (Losan) – Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan) que visa garantir o direito humano a alimentação adequada (BRASIL, 2006). Por meio desta lei, ampliou-se a discussão em torno da alimentação saudável com a inclusão do termo nutricional. Os aspectos nutricionais da alimentação são relativos à promoção da saúde e demonstram a importância de políticas públicas que efetivem a segurança a alimentar e nutricional. Uma importante definição da lei, diz respeito ao conceito de SAN que passa a compreender:

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).

O não cumprimento dessas condições leva ao quadro de insegurança alimentar que traz implicações de saúde pública, devido ao aumento das DCNTs, além disso, mesmo que a dimensão da desnutrição tenha diminuído essa é uma condição ainda prevalente em grupos vulneráveis da população com em indígenas, quilombolas e crianças e mulheres que vivem em áreas vulneráveis. Em paralelo a desnutrição, o Brasil, assim como outros países vem enfrentado o aumento da obesidade em todas as faixas de idade e de renda. Diante disso, o setor da saúde tem importante papel na promoção da alimentação saudável no Sistema Único de Saúde (SUS) fundamentados nas dimensões de incentivo, apoio proteção da saúde estimulando iniciativas para a criação de ambientes saudáveis e promotores e saúde (BRASIL, 2014).

Nesse contexto, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) é uma estratégia para o fortalecimento SUS e do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan). Entre as diretrizes da PNAN está a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS). A promoção da PAAS deve compreender estratégias que propiciem práticas alimentares de um ponto de vista biológico sem eximir as características socioculturais e ambientais e fundamenta-se nas seguintes dimensões:

[...] incentivo, apoio, proteção e promoção da saúde e deve combinar iniciativas focadas em (1) políticas públicas saudáveis; (2) criação de ambientes favoráveis à saúde nos quais indivíduo e comunidades possam exercer o comportamento saudável; (3) o reforço da ação comunitária; (4) o desenvolvimento de habilidades pessoais por meio de processos participativos e permanentes e (5) a reorientação dos serviços na perspectiva da promoção da saúde (BRASIL, 2012a, p. 32).

Dessa forma, é notável que a promoção de alimentação saudável decorre de ações intersetoriais destinadas para os indivíduos e a coletividade e também ao ambiente, sendo que o ambiente envolve aspectos físicos, políticos, econômicos e socioculturais. Essas ações devem ter ampla abrangência para atender as populações e suas especificidades. Além de incentivar a criação de ambientes favoráveis a alimentação adequada, incluindo escolas, os locais de trabalho e os pequenos comércios (BRASIL, 2012a).

De acordo com o Guia alimentar para a população brasileira a alimentação saudável e adequada deve ser “acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e

qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis” (BRASIL, 2014, p.08).

A alimentação saudável e adequada também resulta de sistemas alimentares sustentáveis. De acordo com a forma de produção e distribuição de alimentos o sistema pode gerar justiça social e proteger o ambiente ou, por outro lado, gerar desigualdades e ameaças. No entanto, na maior parte do mundo, a produção de alimentos vem causando impactos com sérias implicações para a saúde pública, resultantes de sistemas alimentares que geram matérias-primas para a produção de alimentos sem qualidade nutricional, baratos, distribuídos globalmente e que não se relacionam com as culturas locais (BRASIL, 2014).

Cabe destacar, que o Guia Alimentar é um documento oficial do Ministério da Saúde, com recomendações para a alimentação adequada e saudável para a população brasileira, tornando-se um norteador para políticas de saúde do SUS e em outros setores. Dessa forma, o Guia se traduz também como uma estratégia para a implementação da diretriz de promoção da alimentação saudável e adequada que compõe a PNAN (BRASIL, 2014).

O sistema alimentar deve reconhecer o papel da agricultura e da alimentação na nutrição, buscando o aumento da disponibilidade de alimentos, não apenas em termos de volume, mas também de acessibilidade, diversidade, sustentabilidade e características nutricionais (FAO, 2017). Nesse sentido, com o objetivo e promover a segurança alimentar e nutricional destaca-se a II Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN) que aponta como um desafio a produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, a estruturação da agricultura familiar e o fortalecimento de sistemas de produção de base agroecológica. Por meio desta meta busca-se: fortalecer a agricultura familiar, a reforma agrária, a transição agroecológica de modo a fortalecer o conceito de SAN (CAISAN, 2018).

Vale mencionar que esta meta apresentada pelo II PLANSAN vai ao encontro da promoção de dietas saudáveis e sustentáveis apresentada pelo *High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition* (HLPE, 2017), que trata-se de painel de especialistas em SAN e destaca a importância do incentivo as iniciativas para a produção de alimentos saudáveis que incentivem a agricultura que respeite o meio ambiente. Isso significa transformar formas convencionais de produção de alimentos, com a transição de monoculturas para formas diversificadas e sustentáveis. Além disso, o fortalecimento da agricultura de característica familiar é um importante caminho para a melhoria das condições de fome e pobreza, por meio das compras locais, por exemplo (CAISAN, 2018).

Destaca-se que ambientes alimentares que promovam a alimentação saudável passam por medidas sistêmicas e estas envolvem restrição à publicidade de alimentos e à promoção de produtos alimentícios; transformação e processamento de alimentos; melhoria da oferta de alimentos nutritivos; restringir o marketing de produtos alimentícios para as crianças; garantir um maior fornecimento de alimentos de alta qualidade nas instituições públicas (HLPE, 2017).

Nessa mesma direção, as argumentações de Oliveira e Jaime (2016), apontam que o desenvolvimento rural sustentável deve ser incentivado e deve considerar que o desenvolvimento econômico não deve impactar na qualidade dos alimentos, na saúde da população e no meio ambiente. A oferta de alimentos saudáveis torna-se um desafio a ser superado e uma alternativa é a busca por outras formas e locais para a aquisição de alimentos, como nas feiras da agricultura, feiras livres, alimentos orgânicos e agroecológicos. Na próxima seção, aprofundamos a discussão em torno da localização na produção de alimentos.

## 2.2 A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM CONTEXTOS LOCAIS

A transformação da agricultura e a Revolução Verde mudaram substancialmente a agricultura culminando o incremento de novas tecnologias mecânicas, físico-químicas e biológicas com a criação de sementes modificadas (DELGADO, 1985). De acordo com Silva (1996), a modernização da agricultura transformou a base técnica da produção agropecuária no pós-guerra, a produção no campo e as relações entre capital e trabalho. Essa transformação para a agricultura convencional favoreceu o surgimento de monoculturas, por exemplo, de soja e milho (BRASIL, 2014).

Juntamente com a transformação da agricultura também ocorrem a industrialização e a urbanização e, nesse sentido, Cruz e Schneider (2010) destacam que o processo de produção antes associado a pequena escala, ao ambiente doméstico e a agricultura familiar, voltou-se para a produção em larga escala e a industrialização da agricultura. Esse processo que privilegia o modelo de agricultura mecanizada e química, avançando tecnicamente na produção agrícola, porém esse processo não ocorre para todos, muito menos para toda a agricultura (MIELITZ NETO, 2010).

Desse modo, para setores distantes do sistema agroindustrial e fora da pauta de exportação, a transformação na agricultura não ocorre em condições igualitárias. Ressalta-se que, no Brasil, a transformação da agricultura ocorreu juntamente com a construção e consolidação dos complexos agroindustriais. Nesse processo muitos agricultores sofreram consequências negativas, visto que não havia uma proposta de desenvolvimento rural integrado.

Como consequência da agricultura convencional, ocorreu a concentração de renda e terras, aumento do êxodo rural, exploração da força de trabalho e até mesmo condições de vida piores (MIELITZ NETO, 2010).

A partir de então, o objetivo da política agrícola é modernizar cada vez mais a agricultura, para isso as ações políticas, a partir dos momentos iniciais da década de 1960, se voltam para a valorização da empresa rural. Em 1970, os subsídios e o acesso ao crédito facilitam a compra de equipamentos e máquinas na agricultura. A partir de 1980, com a crise da dívida externa, ampliam-se os esforços das ações políticas para intensificar a produção e diversificar a pauta das importações para pagar as dívidas (MIELITZ NETO, 2010).

O modelo de agricultura convencional voltado para a larga escala foi privilegiado ao receber incentivos e investimentos. Diferente do que ocorreu com a agricultura familiar que, de acordo com Grisa e Schneider (2014), sempre esteve a margem das ações do Estado brasileiro, sendo excluída das opções de desenvolvimento idealizados para o País. Foi somente a partir da Constituição de 1988 que passaram a existir novos espaços de participação social e reconhecimento de direitos para a categoria. Nesse contexto, destacam-se, por exemplo, a criação do Programa Nacional de Fortalecimento da agricultura familiar (PRONAF) em 1995 e a criação do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA). No entanto, somente em 2006 foi regulamentada a Lei da Agricultura Familiar a reconhecendo como uma categoria social, definindo-se a estrutura conceitual e delineando políticas públicas para a categoria.

Em relação a políticas públicas para a agricultura familiar, Grisa e Schneider (2014) apontam para três gerações, sendo a primeira com o foco mais agrícola em que se destacam o PRONAF, Seguro da Agricultura Familiar (SEAF-2004), Programa de Garantia de Preço da Agricultura Familiar (PGPAF-2006) e a Assistência Técnica Rural e Extensão Rural (ATER). Na segunda geração de políticas, há um enfoque social e assistencial como o PRONAF Infraestrutura, Garantia de safra e o Programa Bolsa Família (PBF) por meio da transferência de renda condicionada, que é um importante impulso para a políticas sociais e diminuição da pobreza rural e urbana. Por último, a terceira geração, refere-se à criação de mercados para a agricultura familiar que visem a promoção da segurança alimentar nutricional e a sustentabilidade ambiental, destaca-se o Programa de Aquisição de alimentos (PAA), o PNAE, as agroindústrias, os selos e certificações.

No Brasil, a compra de alimentos locais é, geralmente, associada as políticas públicas como o PNAE que tem sido uma importante estratégia de acesso a alimentação saudável para alunos de escolas públicas, para o desenvolvimento rural e da agricultura familiar local e

regional, uma vez que o programa prevê que os cardápios escolares sejam elaborados de acordo com cultura local e, ainda, exige percentual mínimo de produtos adquiridos da agricultura familiar (BRASIL, 2009).

Da mesma forma, o PAA, criado em 2003 demonstra extrema importância para a promoção da SAN por meio das diferentes modalidades: Compra com Doação Simultânea, Compra Direta, Apoio à Formação de Estoques, Incentivo à Produção e ao Consumo de Leite, Compra Institucional e Aquisição de Sementes. Um dos destinos dado aos alimentos adquiridos por meio do programa são famílias ou pessoas em condição de insegurança alimentar (BRASIL, 2012b). Mais recentemente, o Decreto nº 8.473 de 2015 estabelece como percentual mínimo, que 30% dos recursos sejam destinados para a aquisição produtos da agricultura familiar, por instituições federais como as universidades, hospitais ou unidades militares (BRASIL, 2015).

Fica evidente, a importância das políticas públicas de alimentação e nutrição para a melhoria dos ambientes alimentares nas escolas, como também em nível local e privado, com a inserção de produtos *in natura* diretamente de famílias agricultoras nesses mercados.

No atual cenário brasileiro, um olhar mais crítico deve ser dado ao desmonte das políticas públicas de alimentação e nutrição. Nesse contexto, destacam-se a desestruturação do PAA pela extrema redução no repasse de recursos que reduz a compra de alimentos e também a formação de estoques pela Companhia Nacional de Abastecimento - CONAB (IPEA, 2017). Outro importante impacto para as políticas de SAN foi a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) por meio da Medida Provisória nº 870 em 2019 (CASTRO, 2019). Essas ações representam perdas significativas na melhoria do acesso à alimentação pelos grupos beneficiados e também para os agricultores que encontravam mercado nessa modalidade de compras.

O abastecimento alimentar e a disponibilidade de alimentos vão além da quantidade e da regularidade, é necessário considerar também aspectos de qualidade e adequação às características locais da população, garantia da segurança alimentar e nutricional, assim como a promoção do uso cauteloso dos recursos naturais e que evitem desperdícios. As soluções envolvem desde práticas agrícolas mais sustentáveis, formas mais eficazes e de menor custo para acessar alimentos locais, melhora dos canais de comercialização e atuação dos consumidores. A valorização das cadeias curtas de comercialização de alimentos que estabelecem relação mais direta e próxima entre produtores e consumidores, além de revalorizar alimentos regionais, a sazonalidade e a procedência dos produtos (CRUZ; MATTE; SCHNEIDER, 2016).

Uma característica fundamental da produção local é a reaproximação entre produtores e consumidores diminuindo a distância física do percurso dos alimentos. Além disso, se aumenta a interação entre quem produz e consome alimentos, diferente de alimentos de cadeias longas, as pessoas podem se reaproximar e fortalecer a cultura local. Dessa forma, questões relacionadas a justiça social, produção sustentável, cadeias curtas de produção, valorização de mercados de produtos locais tornam-se evidentes (CRUZ, 2012).

Nesse sentido, Outras iniciativas são os Grupos de Consumo Responsável (GCRs) em que as pessoas passam a questionar de forma mais criteriosa o abastecimento alimentar e se organizam de forma que as compras de alimentos consideram o tipo de produção, agricultura familiar, produção agroecológica, economia solidária, local e reforma agrária (GONÇALVES; MASCARENHAS, 2018). Preiss e Marques (2015) argumentam que iniciativas a nível global são fundamentais para desafiar o sistema alimentar convencional, aproximando agricultores e consumidores em sistemas que sejam diversificados. As autoras explicam que essas novas tendências levam em consideração aspectos políticos, ecológicos e culturais.

Além disso, consumir alimentos produzidos no local vai ao encontro da busca pela sustentabilidade, da construção da relação direta com os produtores e da valorização da sociobiodiversidade, elementos que, também a partir de ponto de vista econômico, são importantes para o desenvolvimento da economia local. Sendo assim, a escolha de alimentos locais reúne dois aspectos relacionados a sustentabilidade que são o respeito ao meio ambiente e a equidade na relação entre consumidores e produtores (FONTE, 2016).

Nesse sentido, destacam-se algumas experiências bem-sucedidas que promovem a melhoria do acesso e consumo de alimentos saudáveis. Por exemplo, em Minas Gerais, existem algumas estratégias para a promoção de segurança alimentar e nutricional incentivando à produção local, o autoabastecimento, as hortas escolares e comunitárias; oficinas de alimentação, orientação nutricional e distribuição da merenda escolar; a comercialização subsidiada de alimentos; e capacitação em escolas profissionalizantes (BELO HORIZONTE, 2016; PESSOA *et al.*, 2017). Por meio dessas ações o estado favorece a melhoria do ambiente alimentar local e acesso à alimentos saudáveis para toda a população incluindo aqueles mais vulneráveis economicamente.

Conforme Schneider e Ferrari (2015), a compra de alimentos locais, em cadeias curtas, incluem dimensões espaciais, sociais e econômicas. Os autores explicam que esse modo de aquisição e consumo de alimentos reduz a distância que os alimentos viajam entre a produção e o consumo, promovem o contato face a face através da relação entre produtores e

consumidores, promovem integração e relações de confiança. Por último, os aspectos econômicos são vistos quando os produtores podem captar mais valor na cadeia de alimentos. Outras formas de produção e consumo são relacionadas as agroindústrias familiares rurais, geralmente esses produtos são vendidos em mercados locais e regionais.

Pensando na reaproximação entre consumidores e produtores, as feiras livres da agricultura familiar também desempenham um importante papel. Jaime *et al.* (2011) demonstraram que o consumo de alimentos saudáveis está associado a presença de feiras de rua, porém esses equipamentos estão disponíveis predominantemente em locais de condições socioeconômica mais favorecidas. Os autores também argumentam que as feiras facilitam o acesso e conseqüentemente o consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados por moradores dos locais, ou seja, o acesso de alimentos mais saudáveis. Os aspectos relacionados ao consumo alimentar e saúde, serão abordados na próxima seção.

### 2.3 O CONSUMO ALIMENTAR E OS ASPECTOS DE SAÚDE E NUTRIÇÃO

Em conjunto com a transformação da agricultura ocorreu o processo de industrialização dos alimentos. Na medida em que a industrialização dos alimentos foi ganhando maiores dimensões, a alimentação passou a tornar-se cada vez mais homogênea e conseqüentemente transformou ecossistemas diversificados para outros especializados, em um sistema alimentar global (CRUZ, 2012). Dessa forma, muitos alimentos como vegetais deixaram de constituir a base das dietas, desconectando-se da produção local e os alimentos globalizados tornam-se cada vez mais uma “cultura dominante”, como afirma Contreras (2005).

De acordo com o Guia Alimentar, os alimentos ultraprocessados afetam de forma negativa a cultura, a vida social e o ambiente e por isso devem ser evitados. O impacto na cultura é relativo ao fato desses alimentos serem idênticos em todo o mundo. As marcas mais conhecidas utilizam da publicidade como um meio de promoção que. Ano a ano, incluem o lançamento de novos produtos, sugerindo uma falsa diversidade de produtos. O poder das campanhas publicitárias em torno da alimentação provoca o desejo de consumo, pelo entendimento que tais alimentos são modernos ou até mesmo superiores quando comparados a alimentos tradicionais e recorrentes do dia a dia (BRASIL, 2014).

Os impactos na vida social se revelam pelas mudanças nos hábitos alimentares, pois os alimentos ultraprocessados podem ser consumidos sem preparo, em qualquer local ou hora do dia. Dessa forma, o preparo dos alimentos e o compartilhamento das refeições torna-se pouco frequente e até mesmo sem importância. Os impactos ambientais são observados pelo uso

insustentável e excessivo de agrotóxicos, fertilizantes, e recursos naturais como água, característicos dos processos de manufatura, processamento e comercialização de alimentos em longas distancias (BRASIL, 2014).

Dados nacionais da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) demonstram que o consumo de arroz e feijão vem diminuindo enquanto se aumenta o consumo de alimentos ultraprocessados. A POF 2017/2018 demonstrou uma queda de 37% para a aquisição de arroz e 52% para feijão, quando comparado a pesquisa de 2002. Alimentos prontos e misturas industrializadas também apresentaram aumento médio de aquisição (56%) (IBGE, 2020).

De forma geral, os resultados da POF apontam que 49,5% das calorias disponíveis para consumo são de alimentos *in natura*. No entanto, observou-se a diminuição desses alimentos quando comparados as pesquisas anteriores. Os alimentos ultraprocessados representam cerca de 18,4% representando um gradativo aumento em relação as pesquisas de 2002/2003 e 2008/2009. No entanto, é importante destacar que houve uma desaceleração na tendência de aumento de aquisição de alimentos ultraprocessados, que pode estar relacionada as orientações do Guia alimentar (IBGE, 2020).

Canella *et al.* (2018), ao analisar dados de consumo alimentar da POF 2008/2009 demonstraram consumo insuficiente de hortaliças da população brasileira associados ao considerável consumo de alimentos ultraprocessados. Além disso, destacam que apenas 10 tipos de hortaliças correspondem a 80% da quantidade total de hortaliças adquiridas. Sendo assim, há uma certa monotonia em relação ao consumo de hortaliças. Esses alimentos são, geralmente, consumidos com maior frequência no almoço, sendo que aquelas pessoas que consomem menos alimentos ultraprocessados tendem a consumir maior quantidade de hortaliças, principalmente no jantar.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda a ingestão diária regular de pelo menos 400 gramas de frutas e hortaliças. Essa orientação equivale a aproximadamente cinco porções de frutas e hortaliças diariamente (WHO, 2003). Percebe-se que o consumo desses alimentos está muito aquém do esperado para a promoção da saúde, não atingindo metade da população estudada.

A análise do consumo de alimentos ultraprocessados indica que os 20% de brasileiros que menos consomem ultraprocessados são aqueles que mais se aproximam das recomendações nutricionais, enquanto que os 20% que mais consomem esses alimentos ingerem quantidade excessiva de gordura saturada e *trans*, açúcares e sódio, quantidades insuficientes de fibras e

potássio. Esses resultados confirmam que a redução de consumo de ultraprocessados contribui para a alimentação mais adequada (LOUZADA *et al.*, 2015).

Os produtos ultraprocessados são ricos em gorduras e açúcares, resultantes da sua adição em grandes quantidades com o objetivo de aumentar o tempo de prateleira, intensificar o sabor ou disfarçar sabores indesejáveis de aditivos químicos e do ultraprocessamento. O alimento torna-se altamente calórico, porém de baixo valor nutricional e, além disso, com teor de fibras reduzidos (BRASIL, 2014). Vale, contudo, destacar que o consumo adequado de fibras é aliado na prevenção de doenças cardiovasculares e alguns tipos de câncer (WHO, 2003). Para Louzada *et al.* (2018), de forma geral o consumo de alimentos ultraprocessados determina a qualidade geral da dieta dos brasileiros. Os autores identificaram que o consumo desses alimentos se associa ao baixo consumo de fibras, vitaminas e minerais.

Nas áreas urbanas, indivíduos com maior renda apresentam consumo alimentar parecido, caracterizado pela combinação de biscoitos, carnes, lácteos frutas, legumes, verduras, condimentos e refeições prontas. O consumo de bebidas açucaradas também costuma ser frequente para esses consumidores. Esses apontamentos são realizados por Canuto, Fanton e Lira (2019) ao analisarem dados sobre alimentação de inquéritos nacionais. Os autores também indicam que pessoas com menores posições socioeconômicas, ter cor da pele/raça parda ou negra, ter menor escolaridade e renda e ser morador de áreas rurais apresentam menores possibilidades para consumo de uma dieta adequada e saudável. Em relação às condições econômicas, dados preliminares da POF 2017-2018, demonstram que as famílias com renda de até dois salários mínimos comprometem uma grande parte do orçamento em despesas com alimentação (22%) enquanto, aqueles com rendimentos altos, o gasto com a alimentação gira em torno de 7,6% (IBGE, 2019).

Nesse sentido, dados da FAO (2017), apontam que a fome ainda é uma condição presente para cerca de 821 milhões de pessoas no mundo. A alimentação restrita a alimentos de pouca qualidade, em uma dimensão nutricional, implica na ingestão de poucos nutrientes para a manutenção e promoção da saúde. Sendo que as maiores preocupações são relativas a deficiência de vitamina A, ferro e iodo, vitamina D, B12, folato, cálcio e zinco (HLPE, 2017).

Quanto ao estado nutricional, os dados da Vigitel (Vigilância de fatores de risco para doenças crônicas por inquérito telefônico) indicam a que frequência de adultos com excesso de peso foi de 55,7% e a de obesidade foi de 19,8%, sendo que o percentual de obesidade diminui com o aumento do nível de escolaridade (BRASIL, 2019). Vale, também, destacar que os dados

da Vigitel são referentes somente às capitais brasileiras e realizadas por entrevista telefônica, tornando a amostra mais homogênea em relação a todo o País.

Em âmbito internacional, Monteiro *et al.* (2017) encontraram associação entre a disponibilidade de alimentos ultraprocessados em casa e a prevalência de obesidade em um estudo que avaliou dezenove países na Europa. De acordo com o HLPE (2017), o excesso de peso e a obesidade tem aumentado rapidamente em todo o mundo, desde 1980 a frequência praticamente dobrou. Os dados indicam que em 2014 o número de pessoas adultas acima do peso era de 1,9 bilhões; entre esses, 600 milhões eram obesos, um dos fatores que contribui para esse crescimento está relacionado a dieta.

Além da causa biológica e da dieta restrita a alimentos de pouca qualidade, há também os Determinantes Sociais em Saúde (DSS) que tem impacto na prevalência de obesidade. No Brasil, são considerados DSS os aspectos sociais, econômicos, culturais, étnicos/raciais, psicológicos e comportamentais que tem implicações para a saúde. Já a OMS define em condições que as pessoas vivem ou trabalham (BUSS; PELLEGRINI FILHO, 2006), ou seja, reflete o ambiente em que as pessoas estão inseridas e as possibilidades para acessar alimentação, serviços públicos, serviços de saúde, trabalho, moradia, entre outras necessidades básicas.

Em relação ao ambiente alimentar e as escolhas alimentares, Jaime *et al.* (2011) argumentam que a proximidade a locais de venda de alimentos saudáveis relacionou-se positivamente com o padrão alimentar e o estado nutricional. Porém, o ambiente alimentar é, de certa forma, marcado pela disponibilidade global de alimentos de baixa qualidade que são amplamente distribuídos. Além disso, esses alimentos costumam ser de baixo custo promovendo uma concorrência desleal com outros alimentos, como os *in natura* e minimamente processados (MONTEIRO, 2010; SWINBURN, 2011). Desse modo, Monteiro *et al.* (2017) apontam que a pandemia mundial de obesidade é um reflexo do ambiente em que as pessoas vivem e realizam as suas atividades.

Nesse sentido, é importante destacar a influência do ambiente alimentar nas escolhas alimentares. Em uma perspectiva macro dimensional, caracterizado pelo sistema alimentar global, a alta disponibilidade de alimentos ultraprocessados favorece a escolha desses alimentos que são produzidos e distribuídos pelas multinacionais do setor da alimentação. Van Der Ploeg (2008) as define como “impérios alimentares” se referindo ao poder que essas corporações estão atingindo ao mesmo tempo em que os consumidores perdem autonomia nas escolhas alimentares, alterando de forma substancial os padrões de consumo, a saúde e até mesmo a

identidade dos indivíduos. Alinhado a essa discussão, Monteiro *et al.* (2013) argumentam que os alimentos produzidos por essas multinacionais dominam o suprimento de alimentos e que o consumo tem aumentado rapidamente.

Atualmente, há incontável variedade de alimentos compondo as prateleiras dos mercados. Ao mesmo tempo em que os alimentos ultraprocessados ganham cada vez mais espaço, os alimentos *in natura*, que antes podiam ser comprados perto das casas das pessoas ou direto do produtor, perdem espaço e ficam mais distantes dos consumidores. Almeida (2015) destaca que os alimentos industrializados, diferentemente do *in natura*, podem ser encontrados em qualquer local de comercialização. Duran (2013) demonstrou que, independentemente da renda, o fator distância apresentou forte relação com o acesso a alimentos *in natura* como as frutas, verduras e legumes, ou seja, as pessoas deixam de consumir determinados alimentos influenciados pela distância em que eles são encontrados. Essa característica do ambiente alimentar tende a influenciar as escolhas alimentares dos consumidores.

Por fim, fica evidente que as diferentes dimensões do ambiente têm impacto no consumo de alimentos, desde a forma ampla que compreende o sistema alimentar até a ponta final onde está o consumidor que escolhe e consome alimentos dentro das possibilidades físicas, econômicas, políticas e socioculturais.

### 3 PERCURSO METODOLÓGICO

Neste capítulo, serão apresentados os procedimentos metodológicos aplicados para a realização da pesquisa, incluindo tipo de estudo, local e participantes, produção e análise dos dados e aspectos éticos.

#### 3.1 TIPO DE ESTUDO

O presente estudo, de abordagem qualitativa, utilizou como técnica de pesquisa entrevista semiestruturada, observação e diário de campo. No campo da alimentação, a pesquisa qualitativa torna possível a compreensão do fenômeno alimentação nas suas dimensões valorativas, simbólicas, subjetivas e motivacionais, além das fisiológicas e materiais (CANESQUI *et al.*, 2009). A pesquisa qualitativa compreende uma dimensão de significados, motivos, crenças, valores e atitudes que expressam relações densas, essas características muitas vezes não conseguem ser representadas por variáveis estatísticas ou numéricas (MINAYO, 2001).

Os estudos que abordam a temática de ambiente alimentar apresentam características homogêneas, apresentando geralmente análise de dados quantitativos. Esta pesquisa, com abordagem qualitativa, explora os ambientes alimentares a partir da perspectiva do consumidor, sendo assim, explora os aspectos coletivos e individuais da alimentação expresso pelas condições econômicas, físicas, políticas e socioculturais da alimentação. Dando espaço também, para aspectos que compreendem os saberes, crenças que as pessoas passam a adquirir em torno da alimentação.

#### 3.2 LOCAL E PARTICIPANTES DO ESTUDO

Palmeira das Missões está localizada na região norte do Estado do Rio Grande do Sul, distante aproximadamente 372 quilômetros da capital, Porto Alegre. A população estimada para 2019 é de 33.303 habitantes. Os municípios que fazem divisa com Palmeira das Missões são Novo Barreiro (4.164 habitantes); São Pedro das Missões (2.009 habitantes); Boa Vista das Missões (2.098 habitantes); Condor (6.753 habitantes); Santo Augusto (13.885 habitantes); Coronel Bicaco (7.327 habitantes); Santa Barbara do Sul (7.994 habitantes); São José das Missões (2.537 habitantes); Dois Irmãos das Missões (2.026 habitantes); e Chapada (9.269 habitantes). Panambi, o maior município vizinho, tem 43.667 habitantes e situa-se a 48 km de

Palmeira das Missões (IBGE cidades, 2019). Atualmente, o município faz parte da microrregião (009) de Carazinho e é integrante do Conselho de Desenvolvimento da Região da Produção (CONDEPRO) e da Associação dos Municípios da Zona da Produção (AMZOP) (PALMEIRA DAS MISSÕES, 2015). A Figura 1, indica a localização geográfica do município.

**Figura 1- Localização geográfica do município de Palmeira das Missões**



Fonte: Google (2019)

A área territorial do município é de 1.419,430 km<sup>2</sup>. De acordo com a classificação do IBGE (2017b), Palmeira das Missões é uma Região Geográfica Imediata, o que remete a regiões estruturados de forma que o centro urbano atenda às necessidades imediatas da população, ou seja, é na cidade que os moradores buscam por serviços como educação, saúde, consumo de bens, alimentação. Destaca-se, também, que a maior parte da população, cerca de 86%, reside no centro urbano da cidade. Em relação a alguns indicadores, o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) é de 0,737 (IBGE, 2010a). Em relação de domicílios, 30,9% apresentam esgotamento sanitário adequado. A renda média da população ocupada é de 2,4 salários mínimos (IBGE cidades, 2017)<sup>4</sup>.

A pesquisa foi realizada em área urbana, com 29 interlocutores sendo 19 deles consumidores (identificados como Consumidor 1 a 19), oito proprietários de estabelecimentos de comercialização de alimentos, um representante<sup>5</sup> local de política e uma profissional da saúde. Pela natureza qualitativa da pesquisa, não houve preocupação com a representatividade numérica de participantes, mas com o aprofundamento da compreensão dos participantes em relação aos fenômenos estudados. No Quadro 1, estão descritas as características dos interlocutores consumidores.

<sup>4</sup> Renda média equivale a 2,4 salários de acordo com o IBGE cidades (2017), para os moradores do município.

<sup>5</sup> Optou-se por identificar o interlocutor como Representante local de política como garantia de anonimato.

**Quadro 1 – Caracterização dos consumidores participantes da pesquisa, Palmeira das Missões, RS, 2019**

<b>Interlocutor</b>	<b>Idade</b>	<b>Ocupação</b>	<b>Renda familiar</b>	<b>Bairro Moradia</b>	<b>Arranjo familiar</b>
<i>Consumidora 1</i>	55	Aposentada e Empresária	10 salários	Vila Velha	Casada, mora com o esposo Tem uma funcionária em casa
<i>Consumidora 2</i>	55	Funcionária Pública	7 salários	Centro	Casada, mora com esposo, filha e irmão
<i>Consumidora 3</i>	60	Funcionária pública aposentada	7 salários	Vila Pinto	Casada, mora com esposo, filha e genro Tem uma funcionária em casa
<i>Consumidora 4</i>	51	Empregada	1 salário	Bairro Fatima	Solteira, mora com a filha
<i>Consumidora 5</i>	39	Funcionária pública	7 salários	Amaral	Casada, mora com esposo e filha
<i>Consumidor 6</i>	35	Empregada	20 salários	Centro	Casada, mora com o esposo e filho Tem uma funcionária em casa
<i>Consumidora 7</i>	37	Funcionária Pública	+10 salários	Centro	Casada, mora com esposo e filhos Tem duas funcionárias em casa
<i>Consumidor 8</i>	38	Autônomo e produtor rural	+10 salários	Centro	Mora sozinho, não tem filhos
<i>Consumidora 9</i>	54	Autônoma	2 – 4 salários	Vila Pinto	Casada, mora com esposo
<i>Consumidora 10</i>	23	Empregada	2 – 4 salários	Promorar 1	Solteira, mora com a mãe, irmão e sobrinhos
<i>Consumidora 11</i>	36	Empregada	2 – 4 salários	São Marcos	Casada, mora com esposo e filhos
<i>Consumidora 12</i>	48	Trabalho doméstico	1 salário Ex PBF	Batista	Casada, mora com esposo, filhos, nora e neto
<i>Consumidora 13</i>	56	Empregada	1 salário	Mutirão	Divorciada, mora sozinha
<i>Consumidora 14</i>	55	Trabalho doméstico	2 – 4 salários	Ouro verde	Casada, mora com esposo e filha
<i>Consumidora 15</i>	58	Aposentada e trabalho informal	Até 2 salários	São Marcos	Divorciada, mora sozinha Filho fica em casa somente finais de semana
<i>Consumidora 16</i>	37	Empregada	Até 2 salários	Centro	Casada, mora com esposo filhos, irmão
<i>Consumidores 17</i>	28	Autônomo	2 – 4 salários	Vista alegre	Casados, moram com o filho
<i>Consumidora 18</i>	50	Trabalho doméstico	1 salário (BPC*) e PBF	Mutirão	Casada, mora com esposo e netos
<i>Consumidora 19</i>	21	Trabalho informal	-1 salário PBF	Mutirão	Solteira, mora com os filhos

Fonte: Pesquisa de campo. Palmeira das Missões, RS, 2019. \*Benefício de Prestação Continuada.

A pesquisa iniciou pelos consumidores e a partir deles foram identificados quais os locais de comércio de alimentos seriam abordados. Para atingir diversidade de participantes na pesquisa, especialmente os consumidores, foram observadas algumas características para a escolha dos interlocutores: moradores de diferentes bairros (centro e periferia); titulares e não

titulares do Programa Bolsa Família (PBF); perfil socioeconômico (renda acima e abaixo da média da população do município). As entrevistas com os consumidores foram realizadas nas residências das pessoas ou nos locais de trabalho.

Inicialmente, foram contatados interlocutores em que já havia algum contato prévio ou foram contatadas pessoas que pudessem indicar possíveis participantes para a pesquisa. Os participantes também foram indicados por uma unidade de saúde. Após a realização dos primeiros contatos aplicou-se a técnica da Bola de neve ou *Snowball* (BERNARD, 2005), em que os primeiros interlocutores foram indicando outros participantes, podendo ser familiares, amigos ou vizinhos. As entrevistas foram realizadas até que se atingiu a saturação de dados de questões centrais, ou seja, quando as respostas passaram a se repetir não trazendo novas informações (FONTANELLA; RICAS; TURATO, 2010).

Em relação aos estabelecimentos que comercializam alimentos, foram indicados pelos consumidores por serem os locais onde realizam a compra dos alimentos. A partir disso, foram localizados os principais locais a serem contatados. Foram incluídos na pesquisa estabelecimentos no centro, bairros de perfil econômico alto, bairros de periferia, feira da agricultura do município e um ponto da feira de agricultores na rua. O contato com esses interlocutores ocorreu nos próprios estabelecimentos. Sendo assim, também foi possível realizar observações quanto ao espaço físico, disponibilidade e qualidade dos alimentos, movimentos de compras e a relação com os consumidores. Para análise, os estabelecimentos foram categorizados de acordo com o perfil e localização do bairro em categorias 1, 2 e 3.

Destaca-se que, quanto aos estabelecimentos, foram encontradas algumas limitações; inicialmente alguns locais receberam o convite para participar da pesquisa com certa desconfiança relacionado a uma possível fiscalização ou a alguma pesquisa de mercado para outros estabelecimentos da cidade. Nesse sentido, foi explicado que a pesquisa tinha fins acadêmicos. No entanto, um dos mercados indicados pelos consumidores (estabelecimento categoria 2) recusou-se a participar da pesquisa mesmo após contatos presenciais e ligação, de modo que o estabelecimento não foi incluído na pesquisa. No Quadro 2, são apresentadas características dos estabelecimentos que participaram da pesquisa.

**Quadro 2 – Caracterização dos estabelecimentos e locais de comercialização dos alimentos em Palmeira das Missões, RS, 2019**

<b>Estabelecimentos de alimentos</b>	<b>Localização</b>	<b>Tipo de mercado</b>	<b>Tempo no município (Aproximado)</b>
<i>Estabelecimento 1</i> <b>Categoria 1</b>	Centro/Avenida	Regional, considerado um dos maiores mercados do município	7 anos
<i>Estabelecimento 2</i> <b>Categoria 1</b>	Centro	Mercado local	45 anos
<i>Estabelecimento 3</i> <b>Categoria 1</b>	Centro	Mercado/fruteira, mercado local/familiar	27 anos
<i>Estabelecimento 4</i> <b>Categoria 1</b>	Vista Alegre/ Bairro	Mercado local/Familiar	42 anos
<i>Estabelecimento 5</i> <b>Categoria 2</b>	Bairro Fátima/bairro próximo à periferia	Mercado local	10 anos
<i>Estabelecimento 6</i> <b>Categoria 3</b>	Mutirão/periferia	Mercado local/familiar	22 anos
<i>Estabelecimento 7</i> <b>Feira fixa; entrevista com dois feirantes</b>	Centro	Feira dos agricultores familiares do município, localizada na Praça da Prefeitura do município	12 anos
<i>Estabelecimento 8</i> <b>Feira rua; entrevista com um feirante</b>	Centro/avenida	Ponto de uma família de agricultores em local diferente da feira	20 anos

Fonte: Pesquisa de campo, Palmeira das Missões, RS, 2019.

### 3.3 PRODUÇÃO DOS DADOS

O trabalho de campo ocorreu entre maio e julho de 2019. Para a produção dos dados qualitativos foram realizadas entrevistas com os consumidores e representantes/proprietários dos estabelecimentos. O roteiro semiestruturado foi composto por perguntas que direcionaram o andamento da entrevista para consumidores (Apêndice A) e estabelecimentos (Apêndice B). Essa técnica permite ao entrevistador e entrevistado entrar em um diálogo e estabelecer processo de comunicação com o objetivo de conhecer fenômenos sociais, sua compreensão (MINAYO, 2008).

Destaca-se também que o roteiro semiestruturado permite que outras perguntas sejam elaboradas de acordo com o andamento da entrevista, permitindo explorar outras questões que podem emergir.

Os temas centrais abordados nas entrevistas foram:

- a) quanto aos consumidores, foi abordado o consumo alimentar, tipos de alimentos consumidos, valor gasto com a alimentação, percepções sobre o ambiente alimentar e o entendimento dos consumidores em relação aos alimentos consumidos;
- b) em relação aos comerciantes, foi abordado o tipo de alimentos comercializados, variedade, qualidade, disponibilidade, origem dos alimentos, relação com a produção local, contato com os agricultores locais, oferta e procura de alimentos, dificuldades encontradas para a comercialização;
- c) em relação ao responsável pela política local e a profissional de saúde foram realizadas conversas informais abordando:
  - a produção local, incentivos para os agricultores familiares, disponibilidade de alimentos locais para comercialização e aquisição,
  - aspectos relacionados acesso, consumo e saúde dos consumidores residentes na periferia.

Todas as entrevistas foram realizadas pessoalmente pela autora da pesquisa. Para melhor análise dos dados foi realizada a gravação de áudio das entrevistas. Cabe destacar, que as entrevistas quando realizados com consumidores, na maioria das vezes, foi realizada com um único indivíduo da família, mas que pudesse trazer apontamentos sobre a alimentação no cotidiano familiar ou das pessoas com quem eles/elas residiam.

Com o objetivo de caracterizar o consumo alimentar, também foi utilizada a técnica do Recordatório de 24 horas (R24h). O R24h consiste na obtenção de informações sobre o consumo alimentar nas últimas 24 horas incluindo os alimentos e bebidas consumidos, modos de preparo, e informações sobre peso e tamanho das porções, em gramas, mililitros ou medidas caseiras (BUZZARD, 1998). No entanto, como essa pesquisa não objetivava calcular calorias ingeridas, mas conhecer informações qualitativas sobre a alimentação, optou-se por adaptar o instrumento e assim questionar alimentos que foram consumidos, local consumido e origem ou aquisição dos alimentos (Apêndice C).

A aplicação do R24h apresenta muitas vantagens, principalmente por ser de fácil aplicação e de baixo custo, podendo ser utilizado em qualquer grupo populacional, porém também são encontradas algumas limitações, o instrumento avalia o consumo atual e pode apresentar alterações conforme a rotina do dia anterior do entrevistado (FISBERG; MARCHIONI; COLUCCI, 2009).

Inicialmente, também seria utilizado o Diário Alimentar. Esse instrumento permite que os indivíduos anotem informações sobre o consumo alimentar. A técnica pode ser realizada de

forma individual ou na família. O próprio indivíduo faz o registro alimentar de todos os alimentos e bebidas consumidos ao longo de um ou mais dias, bem como os alimentos consumidos fora do lar. Essa técnica é, geralmente, utilizada em três, cinco ou sete dias. (THOMPSON; BYERS, 1994). No entanto, não se obteve retorno dos diários alimentares, optando-se, dessa forma, somente pelo R24h. O não retorno dos diários pode estar relacionado ao fato da necessidade de realizar o registro de todas as refeições, o que necessitaria de envolvimento dos participantes para o registro nas suas rotinas diárias de trabalho e pessoais.

Como instrumento complementar do campo, foram utilizados o diário de campo e a observação. No diário de campo, foram realizadas anotações, questionamentos, observações realizadas durante o processo pesquisa de campo; foi também utilizado em momentos em que eram realizadas conversas informais com os praticantes da pesquisa.

Por ser uma pesquisa qualitativa, cada entrevista apresentava suas particularidades, as questões eram abordadas em ordens diferentes e também permitem mais aprofundamento de questões, dando a possibilidade de também o interlocutor trazer seus questionamentos, dessa forma, a relação entre pesquisador e interlocutor torna-se menos neutra. É necessário estar aberto as possibilidades e ao campo que vai se construindo ao longo da pesquisa.

Ao mesmo tempo, há maior proximidade entre pesquisador e interlocutor uma vez que estamos nas casas dos interlocutores ou no contexto de suas rotinas familiares, pessoais e mesmo de trabalho, também se torna um desafio o como se colocar em campo. Embora se tenha como ponto de partida do campo da Nutrição, a pesquisa não objetivou caracterizar ou corrigir aspectos da alimentação das pessoas. Então, em campo, não me identificava enquanto nutricionista, tentando evitar assim induzir respostas não fidedignas da realidade das pessoas ou gerar nos interlocutores a preocupação em demonstrar o consumo de alimentação saudável em um ponto de vista biológico.

Falar de alimentação é algo muito íntimo para algumas pessoas, principalmente aquelas que não possuem condições econômicas para acessar alimentos, conversar com essas pessoas foi em muitas vezes difícil, pelo fato de que elas precisavam demonstrar as suas fragilidades e limitações, ao sentir esse desconforto, muitas vezes a entrevista não atingia a profundidade necessária. Isso também demonstra que o pesquisador, além de estar atento ao conteúdo da entrevista, das observações do ambiente, também precisa ter sensibilidade para compreender quando pode avançar no campo e quando precisa recuar a fim de preservar o bem-estar dos entrevistados.

### 3.4 ANÁLISE DOS DADOS

As entrevistas realizadas foram transcritas na sua totalidade e para a análise dos dados qualitativos foram empregadas as técnicas de análise do conteúdo com categorias do tipo temática, conforme sintetizadas no Quadro 3, com as seguintes fases: Pré-análise; Exploração do material; e Interpretação dos depoimentos. Na Pré-análise, foi realizada leitura das informações coletadas, considerando todos os aspectos levantados em cada pergunta, organizando as informações coletadas quanto à validade qualitativa, representatividade e homogeneidade. Na segunda fase, Exploração do material, o objetivo foi identificar o núcleo de compreensão do texto para alcançar as categorias temáticas. Por fim, na Interpretação dos depoimentos foi realizada a distribuição das categorias temáticas identificadas, com sua interpretação e discussão de acordo com a literatura (BARDIN, 2011; MINAYO, 2001).

**Quadro 3 – Categorias para análise dos dados da pesquisa de campo**

<b>Objetivos específicos</b>	<b>Categorias à priori</b>
Explorar os Ambientes Alimentares e a disponibilidade de alimentos no Município;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilidade de estabelecimentos;</li> <li>• Disponibilidade de alimentos;</li> <li>• Distribuição dos estabelecimentos;</li> <li>• Presença de feira da agricultura familiar;</li> </ul>
Caracterizar o consumo alimentar e as escolhas alimentares de consumidores urbanos do Município;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preço dos alimentos;</li> <li>• Renda da população;</li> <li>• Motivações e preferências;</li> <li>• Alimentos <i>in natura</i>;</li> <li>• Alimentos ultraprocessados</li> <li>• Alimentos orgânicos</li> </ul>
Analisar os desafios para a promoção de ambientes mais saudáveis no município de Palmeira das Missões/RS.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sazonalidade;</li> <li>• Aproximação entre produção consumo</li> <li>• Produção local;</li> <li>• Incentivo das políticas locais;</li> </ul>

Fonte: Elaborado pela autora (2019).

### 3.5 ASPECTOS ÉTICOS

A presente pesquisa foi conduzida de acordo com os preceitos éticos da Resolução nº 466 de 2012, do Conselho Nacional de Saúde (BRASIL, 2013), que regulamenta pesquisas com seres humanos. A produção dos dados foi iniciada somente após aprovação do projeto pela Comissão de Pesquisa da Faculdade de Medicina (COMPESQ) e pelo Comitê de Ética em

Pesquisa (CEP) ambos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CAAE: 07729519.6.0000.5347).

Após ser realizado contato com os interlocutores foram explicados os objetivos do estudo e os procedimentos de produção de dados. Os interlocutores aceitaram participar da pesquisa mediante assinatura do Termo de consentimento Livre e Esclarecido - TCLE (Apêndices C e D) que foi assinado em duas vias, ficando uma via com o participante e a outra com a pesquisadora, autorizando a utilização das entrevistas para fins acadêmicos em registro de anonimato.

Nesta pesquisa, optamos por garantir o anonimato dos participantes, no entanto, há pesquisas que os próprios participantes têm o desejo de ser reconhecidos como uma forma de valorização de seus trabalhos ou modo de vida. Uma importante reflexão sobre esse tema é proposta por Fonseca (2008) ao se referir as formas para minimizar riscos nas pesquisas no campo social “dependendo das circunstâncias, todas essas abordagens são, em graus variáveis, válidas, mas nenhuma delas pode se tornar regra”. Sendo assim, para além do instrumento legal, por meio do TCLE é necessário ao máximo respeitar e valorizar os interlocutores da pesquisa.

#### 4 O QUE TU ENCONTRA AQUI É O BÁSICO DO BÁSICO: O LOCAL E OS AMBIENTES ALIMENTARES

O processo de transformação e globalização da agricultura favoreceu que sistemas alimentares sejam caracterizados pela monocultura e produção em larga escala que são destinadas ao mercado internacional. No entanto, esse modelo hegemônico reproduz e reforça desigualdades sociais no acesso à renda e, embora apresentem sucessivos recordes de safra, não abastecem todos os locais com alimentos, além dos inúmeros impactos para a saúde e o ambiente (CASTRO, 2015).

Tendo em vista que o sistema alimentar tende a configurar os ambientes alimentares no contexto onde os indivíduos acessam e consomem alimentos (SWINBURN *et al.*, 2011), neste capítulo, são apresentados e discutidos os ambientes alimentares no município de Palmeira das Missões que traz como característica a base agrícola da monocultura da soja. Para tanto, será apresentado, primeiramente, uma breve contextualização da formação histórica do município e dados da produção agrícola, depois são apresentados e discutidos aspectos sobre os ambientes alimentares em que se explora os estabelecimentos, a disponibilidade de alimentos e a existência de feiras da agricultura familiar.

##### 4.1 PALMEIRA DAS MISSÕES: DOS ERVAIS NATIVOS ÀS LAVOURAS DE SOJA

O município de Palmeira das Missões era inicialmente um distrito do município de Cruz Alta e teve sua emancipação em 06 de maio de 1874, por Decreto do então Governo da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul, criando, conforme Soares (2004), o município de Santo Antônio da Palmeira. O nome Palmeira está associado ao processo da formação histórica do município. De acordo com Ardenghi (2003), onde hoje é a principal praça da cidade ocorriam significativos comércios, principalmente da erva mate nativa, sendo também um local de descanso para os viajantes. Nesse local havia muitas Palmeiras, daí o surgimento do nome do município. Porém, ao longo da história, o local teve diferentes denominações como Vilinha, vilinha do Herval, Vilinha da Palmeira, Santo Antônio da Palmeira e, por último, Palmeira das Missões (PALMEIRA DAS MISSÕES, 2015)

O processo de ocupação do município passou por três principais etapas. A **primeira** foi associada a exploração da erva mate nativa que foi uma importante atividade econômica para a época. A **Segunda fase** foi associada ao chamado “Ciclo do tropeirismo”, teve início por volta de 1816. Atendendo a questões econômicas, essa fase esteve relacionada a apropriação de

gado remanescente das Reduções Jesuíticas. Nesse período também surgiram os primeiros núcleos de povoamento urbano e as fazendas de pecuária extensiva (SOARES, 2004).

A **terceira fase** de ocupação do município iniciou a partir de 1917 com a instalação da “Comissão de terras e Colonização” que foi responsável pela formação de núcleos urbanos os quais hoje são sedes de municípios da região, mas que inicialmente eram território de Palmeira das Missões. Esse é o caso, por exemplo, dos municípios: Chapada, Seberi, Frederico Westphalen, Erval Seco, Barreiro, Boa Vista Bugre, Cerro Grande, Jaboticaba, Pinhal, São José e Tiradentes, entre muitos outros. Naquele período, ocorreu a construção das primeiras estradas distritais e estímulo a transformação agrícola da região, mesmo que com poucos recursos técnicos para a época (SOARES, 2004).

De acordo com Ardenghi (2003), o território onde hoje é o município era constituído de vegetação nativa alternado entre campos e matas que levaram a formação de duas economias específicas. A primeira relacionada as áreas de campo que destinaram-se a pecuária extensiva predominando a grande propriedade com características conservadoras; a segunda relacionadas as áreas de matas que deram origem aos primeiros núcleos de ocupação com a instalação da população cabocla<sup>1</sup> e posteriormente esse espaço também foi ocupado por imigrantes europeus que desenvolveram diversificação e crescimento dos espaços nas propriedades que levaram a formação de municípios autônomos, municípios que apresentam índices de desenvolvimento superiores ao do município de origem (Palmeira das Missões) (ARDENGHI, 2003).

A grande propriedade foi a base da ocupação do município e a transformação da agricultura fortaleceu essas características e possivelmente as tornaram ainda mais marcantes. A forma como ocorreu a ocupação do município levou à construção de uma sociedade dicotômica, composta, de um lado, pela ocupação das áreas de mata por pequenas propriedades e, por outro lado, pelas áreas de campo, de propriedade de *coronéis-latifundiários*. Sendo assim, o processo de construção está associado, politicamente, ao poder da elite que se sobrepõe aos segmentos não relacionados aos latifúndios (ARDENGHI, 2003).

Ardengui (2003) argumenta, também, que é visível a oposição das forças, entre o latifúndio e pequenos proprietários, ervateiros e caboclos despossuídos de terras, que praticavam agricultura de subsistência ou trabalhavam nos ervais. A autora explica que esses

---

<sup>1</sup> Ardenghi (2003) se refere aos moradores das áreas rurais, que se dedicavam às atividades extrativista, culturas de subsistência, em roçados de pequeno porte. Trata-se de pequenos proprietários, agregados ou arrendatários, com significativa carga étnica, fruto da mestiçagem do índio, branco e mesmo do negro, apresentando um modo de vida típico do meio rural

enfrentamentos ainda permanecem e constituem a formação das características locais e ficam enraizados em alguns segmentos sociais, como fica evidenciado no trecho a seguir:

As marcas desse enfrentamento, aparentemente constante, permanecem no imaginário coletivo, muito além do tempo dos confrontos reais e, de certa forma, constitui um dos traços da identidade regional, uma vez que as disputas políticas são, ainda hoje, bastante acirradas. (ARDENGHI, 2003, p. 34).

Outro importante aspecto da ocupação do espaço que hoje é o município de Palmeira das Missões está também relacionado à presença de imigrantes os quais eram chamados de colonos. Esses imigrantes trouxeram mudanças no âmbito de ocupação da terra, da formação da população e da atividade econômica. De forma geral, a vinda dos imigrantes aumentou substancialmente a população do município concentrando-se em maior parte na zona rural. Em 1920, havia cerca de 22.500 mil habitantes, sendo que somente 1.200 viviam na zona urbana (ARDENGHI, 2003).

O município também absorve os impactos da transformação da agricultura e passa a mudar os processos de produção local visando a agricultura convencional. Viera e Lima (2015) consideram como nova fase do desenvolvimento econômico, social e regional com a chamada lavoura comercial destinada principalmente para o cultivo da soja, sendo considerada a **quarta fase** de desenvolvimento local, que permanece até os dias atuais. No Quadro 3, estão sintetizadas o processo de transformação da agricultura em Palmeira das Missões.

**Quadro 4 - Evolução das lavouras de soja em Palmeira das Missões**

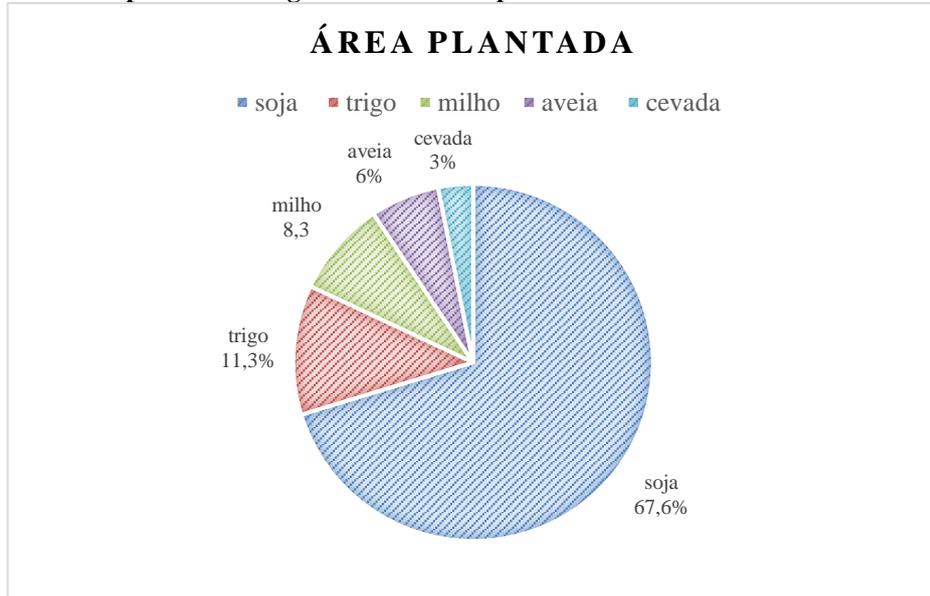
1970	1980	1990	1997
Período de transformação da agricultura, inicia-se a plantio de soja de forma extensiva; em 1974 o município ganha o título de Capital Nacional da soja.	Redução de lavouras de trigo e feijão permitem o aumento das lavouras de soja	Prevalece a redução das lavouras de trigo, feijão e milho, com ampliação das lavouras de soja.	O município atinge a capacidade produtiva de 150.000 toneladas de soja, resultado dos investimentos da lavoura comercial; as demais culturas passam a ser pouco representativas

Fonte: Vieira e Lima (2015).

Embora muitas mudanças tenham ocorrido no território onde hoje é o município e as estâncias originais não se façam mais presentes, a valorização da média e grande propriedade ainda permanecem. No entanto, atualmente a produção está voltada para a monocultura de grãos e a larga escala. Em 2007, o município ocupava o segundo lugar com a maior área de soja colhido no *ranking* do Rio Grande do Sul. Em nível nacional, Palmeira da Missões ocupava a

34º posição (IBGE, 2010a). Em 2017, da área plantada – 133.042 hectares no total – 67,6 % foi destinado para a soja e a outros grãos, como pode ser observado na Figura 2.

**Figura 2 – Principais cultivos agrícolas do município de Palmeira das Missões em 2017**



Fonte: Elaborado pela autora a partir de dados do SEBRAE, 2019.

A produção na forma de monoculturas ou em larga escala, destinada ao mercado internacional, caracteriza o sistema alimentar hegemônico que prioriza os lucros independentemente de questões sociais ou ambientais. Nesse modo de operação, a produção de alimentos para abastecer os mercados locais perde importância. Em uma perspectiva social, a agricultura convencional se mostra de forma muito desigual tendo em vista que poucos produtores puderam acessar tecnologias atreladas ao processo de modernização, em especial os agricultores familiares, favorecendo, assim, tanto grandes proprietários quanto o próprio processo de concentração de terras (JESUS, OMMATI, 2017). Ainda, as monoculturas, dependem do uso de agrotóxicos, fertilizantes químicos que implicam prejuízos para o ambiente, contaminando água, solo e comprometendo a biodiversidade. Além disso, o uso de água e de sementes transgênicas também são preocupantes (BRASIL, 2014).

No Brasil, o desenvolvimento rural absorveu efeitos do progresso técnico e da mecanização da produção levando a efeitos na ordem do progresso econômico e na organização do setor produtivo primário. O progresso técnico da agricultura foi estimulado e priorizado por políticas públicas da época. Essas transformações geram preocupações por dois principais pontos: o primeiro relacionado aos impactos sobre o ambiente e do segundo aos efeitos

socioeconômicos causados pelo padrão de produção, relacionados aos interesses de grupos dominantes que definem o rumo das políticas de desenvolvimento (MIELITZ NETO, 2010).

As mudanças na agricultura ocorrem de forma global e atingem muitos pequenos municípios como é o caso de Palmeira das Missões, que destina extensa parte do território para a produção de grãos. Nesse modelo de desenvolvimento, a noção de crescimento está pautada na especialização da produção, modelo que ao mesmo tempo leva a perda de autonomia do agricultor e à dependência de fornecedores de insumos, processadores e distribuidores de seus produtos finais, o que limita a capacidade de decisão desses agricultores que são direcionados pela indústria (MIELITZ NETO, 2010).

Nesse debate, olhando para o cenário local de Palmeira das Missões, há concentração de lavouras plantadas que se destinam as monoculturas e não contribuem para o abastecimento local de alimentos saudáveis e adequados, evidência que pode ser encontrada no trecho de entrevista a seguir, de um consumidor, em que a família é produtora rural no município:

*[...] a gente tem hoje aqui em Palmeira uma propriedade voltada para o agronegócio, para soja, milho e trigo né, digamos assim, voltada para o comércio exterior né, mas a gente produz lá fora, verduras, uma coisa assim, hortifrúti, mas uma coisa assim mais para consumo nosso, não é para vender, não é para comercializar, a propriedade que nós temos aqui é mais voltada para o sustento financeiro, não para o sustento alimentar (Consumidor 6)*

A partir da fala do interlocutor percebe-se que a propriedade rural tem como objetivo central o mercado externo e a geração de lucros concentrada. Embora exista produção de alimentos como as hortaliças, essa produção é para consumo da família produtora e não chega até os consumidores de forma geral.

Nesse sentido, Kraemer *et al.* (2014) apontam que a transformação dos alimentos em *commodities* e a valorização do lucro gerado deixam à parte aspectos importantes da alimentação, como, por exemplo, aspectos sociais, culturais e até mesmo a possibilidade de abastecimento de alimentos sazonais de cada região. De acordo com Castro (2015), há uma valorização da agricultura em larga escala em decorrência de ela proporcionar maior retorno produtivo e conseqüentemente financeiro. O entendimento de que a agricultura de larga escala é responsável pelo sustento do município estão presentes no imaginário coletivo, como pode ser visto no trecho a seguir, que reproduz a fala de um dos interlocutores da pesquisa, proprietário de um estabelecimento comercial:

*Eu acho que se não fosse a agricultura de larga escala nós estávamos mortos aqui, se não é o granjeiro<sup>2</sup> que dá emprego, nós vendemos para o empregado do granjeiro, qual a indústria que nós vendemos aqui, o granjeiro que dá emprego aqui e o pequeno comércio, por que não é o grande comércio que dá emprego (Estabelecimento categoria 1).*

Embora, na concepção do interlocutor, sugere-se que o *granjeiro* seja o responsável pela desenvolvimento do município, a produção de grão não abastece o mercado local e os reflexos são vistos quando o mesmo interlocutor reflete que não há alimentos disponíveis para abastecer os estabelecimentos e considera que *seria mais fácil se nós produzíssemos aqui* [Palmeira das Missões], pois a maioria dos produtos vem de fora e, por isso, muitas vezes são sentidas dificuldades para encontrar alimentos comuns entendidos como de fácil cultivo, leitura que fica evidenciada no trecho de entrevista a seguir:

*Tempero aqui é difícil de encontrar; aqui tem época no ano, por exemplo essa época aqui, que faz um tempão que os caras estão repartindo os temperos com a gente; sempre tá faltando, nunca tem e é uma coisa que dá até no balde (Estabelecimento categoria 1).*

Ao mesmo tempo em que o agronegócio é visto como a forma de promover o desenvolvimento do município, existe a percepção de que poderiam existir alimentos produzidos localmente. Porém, como sugerem as entrevistas, a percepção de que esses dois processos: a produção de grãos e a não produção de alimentos são relacionados não existe; esses processos são vistos como independentes. Além disso, as entrevistas indicam que está presente uma noção de que há facilidade de produção de alimentos por parte do *pequeno*, bastando se organizar e *querer produzir* alimentos, pois alimentos para consumo podem ser produzidos em qualquer espaço. Essa perspectiva fica evidenciada no trecho de entrevista a seguir:

*São coisas totalmente diferentes né, ramos totalmente diferentes, a soja tu tem que ter um investimento, tem que ter terra, tem que ter muita coisa e a alface em um cantinho tu faz, só ter vontade e claro e aí ter o mercado para saída [...] mas pelo soja eu acredito que não tem porquê, é totalmente diferente né, claro que um granjeiro não vai querer plantar uns pé de alface, ele vai querer lidar com a soja dele, o milho dele (Estabelecimento categoria 3)*

Muito possivelmente, essa percepção está relacionada com a forma em que o processo de transformação da agricultura chega a pequenos municípios, ou seja, a partir da valorização da produção de grãos como processo rentável e de desenvolvimento. Destaca-se que a

---

<sup>2</sup> Os interlocutores desta pesquisa, se referem aos granjeiros como proprietários de média e grande propriedade que, geralmente, produzem soja.

agricultura em larga escala exige do produtor investimentos altos que deixam a margem à agricultura diversificada, favorecendo a estrutura fundiária ainda mais concentrada; assim grandes propriedades absorvem as menores, que não têm condições de investir capital financeiro e técnico (MIELITZ NETO, 2010).

Esse processo favorece que modelos de produção local, estruturados a partir de cadeias curtas de distribuição, fiquem a parte e com pouca relevância dentro do sistema alimentar (BRASIL, 2014). Ao longo desta seção, foi possível constatar que o modelo atual da agricultura em Palmeira das Missões retrata, em certa medida, a estrutura fundiária da época da ocupação da região, reforçando a concentração de terras e o modelo de produção de grãos. Como consequência, embora a agricultura seja importante base econômica do município, ela não tem sido capaz de produzir alimentos para abastecer a área urbana no município, o que poderia ser feito, por exemplo, por meio da produção e abastecimento de alimentos com base em cadeias curtas de produção e consumo. Na próxima seção, são apresentados e discutidos os aspectos relacionados aos ambientes alimentares urbanos contextualizando estabelecimentos e a disponibilidade de alimentos para acesso e consumo.

#### 4.2 O CONTEXTO URBANO E A DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS

Aos olhos dos moradores, Palmeira das Missões *é pequena e muito rural*, definição dada por uma das interlocutoras de pesquisa que, de certa forma, se refere ao fato de o município se caracterizar por uma pequena cidade cercada de lavouras. As características agrícolas são predominantes e é na área urbana que concentra os serviços básicos, ou seja, na cidade que os moradores do município, da área rural ou urbana, procuram por serviços como aquisição de alimentos, acesso à saúde, educação e outros. A cidade conta com uma avenida principal que concentra muitos estabelecimentos comerciais e de serviços como mercados, lojas, bancos, sendo o local de maior movimento no município.

Para quem vai da área rural para a cidade é comum a utilização de ônibus intermunicipal uma vez que a empresa de transporte público do município circula em maior parte somente internamente. Como ocorre em outros municípios e em cidades grandes, Palmeira das Missões também possui bairros economicamente privilegiados e outros não. É muito comum utilização do termo *vila* para definir os bairros da cidade, um dos bairros considerados de maior extrato socioeconômico na cidade e considerado o bairro dos *granjeiros* pelos moradores é denominado de *Vila Pinto*. Da mesma forma, o bairro Mutirão remete a população com menor poder aquisitivo, divisão bastante definida no município. Ao mesmo tempo em que se utiliza o termo

vila para se referir aos bairros de forma geral, também há o entendimento que vila remete aos locais mais pobres da cidade.

Dados do IBGE apontam que em Palmeira das Missões somente 14,6% de domicílios urbanos, as vias públicas apresentam calçada, pavimentação, meio fio e presença de bueiro (IBGE, 2010). A diferença entre as vias públicas é visível quando observados bairros centralizados e aqueles mais periféricos e com condições socioeconômicas menores. Nos bairros mais afastados são encontradas as ruas com *buraqueira*, assim definida por uma interlocutora da pesquisa. Além disso, em alguns bairros, na periferia, por exemplo, não há tratamento de esgoto, que fica a céu aberto.

Desse modo, embora seja um município pequeno, as desigualdades sociais são visíveis. A diferença de perfil socioeconômico nos bairros é um importante indicador de acesso a alimentação saudável e adequada. Em bairros afastados, a disponibilidade de alimentos é menor vista que supermercados, mercados e feiras frequentemente se concentram nos bairros mais centralizados ou que possuem população com renda mais elevada (ALMEIDA, 2015; PESSOA, *et al.*, 2015). A partir destas constatações, a próxima seção explora as características dos estabelecimentos no município.

#### **4.2.1 Os estabelecimentos para aquisição de alimentos**

A análise dos estabelecimentos considerou supermercados, mercados e pequenos mercados que comercializam alimentos no município, destaca-se como característica em particular: diferentemente de grandes centros urbanos, em Palmeira das Missões não há estabelecimentos que fazem parte de grandes redes de supermercados. Os estabelecimentos são geridos dentro de uma lógica familiar ou, como comenta um dos interlocutores, não há *um Bourbon da vida*. A partir dos dados gerados na pesquisa os estabelecimentos foram categorizados conforme o perfil socioeconômico e de localização do bairro:

- a) estabelecimentos de centro ou localizados em bairros mais centralizados ou frequentados por aqueles consumidores com renda média e elevada;
- b) estabelecimentos localizados próximo ao centro ou frequentado por consumidores de renda média e menor;
- c) estabelecimentos mais periféricos e de menor nível socioeconômico, que são denominadas pelos consumidores como os *mercadinhos*. No Quadro 5, estão caracterizadas com mais especificidades as três categorias. Essas características são

relativas a percepção dos consumidores e as observações realizadas durante a pesquisa.

**Quadro 5- Categorização de mercados por tipo de estabelecimento que comercializam alimentos em Palmeira das Missões, 2019**

Estabelecimento	Características
<b>Categoria 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esses estabelecimentos foram referenciados pelos consumidores que apresentam renda média e acima da média, independente do local do domicílio;</li> <li>• Cita-se mais disponibilidade de alimentos quanto a variedade e marcas;</li> <li>• Alguns estabelecimentos têm mais variedade de hortaliças, podendo ser encontrados outras opções como fisális, alho poró, cenoura <i>baby</i>, cereja <i>in natura</i> e acelga, por exemplo;</li> <li>• Tem destaque também para a comercialização de carne de melhor qualidade;</li> <li>• Quanto as frutas também apresentam mais variedades (3-4 variedades para cada);</li> <li>• Alimentos selecionados, dificilmente existe algum alimento maduro demais ou estragado;</li> <li>• A estrutura física dos estabelecimentos é bem organizada com os alimentos separados em caixas individuais ou prateleiras/estantes.</li> </ul>
<b>Categoria 2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esses estabelecimentos foram referenciados pelos consumidores com renda menor;</li> <li>• Costumam apresentar diversas promoções em todos os gêneros alimentícios;</li> <li>• Preço baixo da carne (“carne de primeira” 14,99), aspecto referenciado pelos consumidores entrevistados</li> <li>• O preço de frutas e hortaliças também é ofertado como baixo (batata 1,89; banana 0,99; maçã 2,89; repolho 2,99) e, de fato costuma ser inferior aos mercados A.</li> <li>• Geralmente há uma opção de cada para frutas e hortaliças; muitos alimentos com aspectos estragado, amassado, passado;</li> <li>• Quanto a estrutura física são espaços menores e não apresentam espaço adequado para as frutas e hortaliças que vem a ser acomodadas nas próprias caixas de entrega.</li> </ul>
<b>Categoria 3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esses estabelecimentos foram referenciados pelos consumidores que residem no bairro;</li> <li>• Os alimentos disponibilizados são aqueles mais básicos do dia a dia;</li> <li>• O espaço para frutas e hortaliças é bastante limitado; foram observados alface, banana, maçã, batata, cebola e tomate, que são considerados de acesso financeiro mais fácil;</li> <li>• Carnes em congelador, só tem a opção carne congelada, há disponibilidade de <i>ossinho de porco e carcaça de frango</i> por ser alimentos de baixo custo;</li> <li>• Hortaliças e frutas disponíveis em caixas no fundo do mercado; esses alimentos apresentam custo elevado quando comparado aos demais estabelecimentos (maçã: R\$ 7,99; batata inglesa: R\$ 6,99; batata doce: R\$ 3,99; banana: R\$ 3,99)</li> <li>• É comum a vendem cesta básica com valor de 50 a 100 reais: farinha, açúcar, arroz, feijão, massa, óleo, basicamente. Geralmente, vende uma por dia;</li> <li>• Quanto a estrutura física costumam ser espaços muito pequenos;</li> </ul>

Fonte: Pesquisa de campo, Palmeira das Missões, RS, (2019)

A cidade tem inúmeros estabelecimentos de comercialização de alimentos localizados em todos os bairros que, como sugere o Quadro 5, apresentam diferenças percebidas pelos representantes dos estabelecimentos quando se referem ao público que frequenta os locais e

também pelos próprios consumidores. O estudo Pessoa *et al.* (2015), que teve por objetivo analisar a disponibilidade de estabelecimentos na área urbana de Belo Horizonte (MG), destaca que o aumento da renda favorece o aumento da distribuição de estabelecimentos, impactando no acesso e consumo de alimentos. Essas características também foram observadas em Palmeira das Missões em que a maior concentração de estabelecimentos é centralizada e relacionada a renda, como fica evidenciado no trecho de entrevista a seguir:

*A gente atende na verdade todos eles [consumidores], mas assim o público mais A e B. O público C e D também, o que a gente conversa com os funcionários, a gente tem que atender bem desde o médico que vem aqui, desde o cara que vem aqui com a roupa suja que está trabalhando na construção civil, tem que ter o mesmo tratamento, o dinheiro vale igual, o dinheiro deles tem o mesmo valor. A gente atende bem a todos eles (Estabelecimento categoria 1).*

*[...] vendo o meu produto é produto só de primeira, eu vendo coisa boa e daí automaticamente pessoa de baixa renda, às vezes querem preço e daí não interessa a marca do produto e eu prefiro, sempre prefiro, dar garantia no produto que eu vendo e vender coisa boa (Estabelecimento categoria 1).*

Por essa perspectiva, pode-se argumentar que não há uma igualdade de acesso à alimentação no município, de modo que o acesso aos estabelecimentos varia de acordo com a renda e, de certa forma, existe um perfil de consumidor que se destina a cada estabelecimento. De acordo com Ompad *et al.* (2007), aspectos relacionados com a baixa renda, bairros desprovidos de serviços associam-se a produção de desigualdades na saúde da população e consequentemente implicam no acesso a alimentação.

Na periferia, os ambientes alimentares se constituem em menor acesso a alimentos, principalmente aqueles *in natura* como as frutas, legumes e verduras, que vai ao encontro da ideia dos “desertos alimentares” (BEAULAC; KRISTJANSSON; CUMMINS, 2009). Para os estabelecimentos localizados em bairros mais periféricos a comercialização de alimentos *in natura* não é uma vantagem sob um ponto de econômico, por não ter muita procura relacionada a baixa renda da população e por ser um produto perecível, tem pouca durabilidade, como argumenta o interlocutor: *estraga rápido então eu trabalho com a alface* (Estabelecimento categoria 1), induzindo a pouca variedade e disponibilidade desses alimentos.

Ainda, outros alimentos, por exemplo o arroz, que constitui um prato frequente para a alimentação diária, costuma ter preço mais elevado no *mercadinho* de bairros mais periféricos quando comparado aos estabelecimentos localizados no centro, como indicam os trechos de entrevista a seguir, de consumidoras se referindo ao estabelecimento de categoria 3:

*Tem bastante diferença, em comparação, lá em cima [centro], às vezes tu caminha um pouquinho mais, mas recompensa lá em cima tu chega o arroz está R\$ 7,99, tem arroz que está 10 reais, depende do arroz que tu come, né. E daí aqui o arroz aquele mais comum tu paga 13 reais e tu paga oito reais lá, então tu já ganha para comprar um leite, alguma coisa tu já ganha comprando lá, então tem várias coisas que é caro aqui no mercado. Dificilmente eu compro aqui, o leite está quatro reais a caixinha de leite que tu paga um e pouco, até dois reais, então os mercados tem muita diferença, muito caro as coisas nesses mercadinhos (Consumidora 19).*

*São mais caro, geralmente os mercados grandes tem promoção de muita coisa que é útil para a gente e os mercadinhos de bairro são muito caro as coisas, é um horror de caro (Consumidora 12).*

Como indicam os trechos de entrevista acima, o preço dos alimentos mais elevados nos estabelecimentos periféricos favorece com que os consumidores procurem por outros estabelecimentos com menores custos. Assim, embora, os consumidores adquiram alimentos em um mercado próximo a residência esta escolha também é motivada e, muito possivelmente, determinada pelas promoções e ofertas do estabelecimento, esta argumentação pode ser observada no próximo trecho de entrevista:

*Olha eu vou mais onde tem as promoções e o mercado que eu sou acostumada a comprar [estabelecimento categoria 2] é mais perto e o que geralmente dá mais promoção para nós, como diz no arroz e no feijão, né, que a gente geralmente pega o mais grosso, né. Então para mim eu compro ali, é só ali que eu gosto de comprar, outro mercado eu vou se tem alguma promoção, a gente compra o que dá, né (Consumidora 12).*

Já os consumidores de renda mais elevada afirmam que em Palmeira das Missões *é tudo perto, um mercado já é caminho para o outro*. Sendo assim, a distância, ao ser analisada de forma isolada, também não é um determinante para a escolha pelo local de compra de alimentos. Há, também, o entendimento que os estabelecimentos podem ser acessados com facilidade, como pode evidenciado no trecho abaixo:

*Tudo em Palmeira é de fácil acesso, mas quando a gente mora para cá a gente acaba achando tudo difícil, a gente acha difícil atravessar uma quadra, mas não, se eu for parar para pensar o acesso é fácil né, então, por exemplo, eu prefiro ir no [estabelecimento categoria 1] por causa do acesso, estacionamento, da facilidade [...] a gente mora bem no centro, então aonde a gente compra são os dois opostos extremos da cidade, né, mas não que isso seja uma dificuldade de distância (Consumidora 6).*

Outro fator importante para essa escolha, que também é motivada por aspectos de qualidade, como por exemplo a aparência dos alimentos, diferentes marcas, segurança em relação a higiene. Nesse sentido, também ocorre, de acordo com os interlocutores, que ao

realizar a compra dos alimentos a carne seja adquirida em um local e as frutas e hortaliças em outro, como demonstra o fala do interlocutor:

*Você vai as vezes no mercado porque é bom essa parte, aí você vai na parte de hortifrúti e não é tão boa, você tem que ir ou numa fruteira ou num mercado (Consumidor 8)*

Por ser o município pequeno os estabelecimentos são próximos. Além disso, diferentemente de grandes centros urbanos, o município não apresenta trânsito intenso, fator que também favorece a circulação na cidade, facilitando o acesso a diferentes estabelecimentos. Diferentemente disso, Almeida (2015) olhando para o contexto urbano da cidade de São Paulo (SP), traz apontamentos de que a distância dos estabelecimentos e a necessidade de deslocamento é uma dificuldade para o acesso a alimentos, principalmente para aqueles com menor renda e o fato de “não ser tão perto” foi visto como uma característica desfavorável para o acesso a alimentação.

Além disso, outra característica do ambiente alimentar de Palmeira das Missões é que alguns consumidores entrevistados, aqueles com renda superior, adquirem alimentos em outras cidades, motivados pela busca por alimentos diferenciados, como pode ser constatado nos trechos a seguir:

*Claro, se amanhã ou depois eu for viajar, por exemplo, a Passo Fundo, Porto Alegre, eu vou ver coisas diferentes, queijo de casca como diz meu menino que é queijo brie; eu vou comprar coisas diferentes que eu sei que aqui não vai ter, mas não que isso seja um problema para mim de não encontrar alguma coisa aqui, isso não (Consumidora 5).*

*Uma vez por mês, se eu tô indo pra Passo Fundo, às vezes eu gosto de passar em uma peixaria comprar um camarão, um salmão fresco, lá tem e aqui não tem. Gosto de ir no Bourbon lá tem opções e produtos diferentes, então eu gosto, assim, uma vez por mês (Consumidora 7)*

Essas escolhas podem estar associadas a tendências da “sensorialidade e prazer” em torno da alimentação, como argumenta Barbosa (2010). Essa tendência, está relacionada, por exemplo, ao aumento do nível econômico do consumidor. Sendo assim, por ter oportunidades e possibilidades de acessar estabelecimentos em outro município, consumidores de maior renda podem realizar essas escolhas.

Ao analisar a dimensão física do ambiente alimentar, por meio da distância dos estabelecimentos, podem ser observadas as seguintes situações: os consumidores com o perfil de renda mais elevada não consideram a distância dos estabelecimentos uma dificuldade e

circulam por diferentes estabelecimentos, bairros e até mesmo outras cidades para adquirir alimentos. Enquanto que os consumidores de menor renda buscam pelo melhor preço. O que se evidencia é que, mesmo em circunstâncias diferentes, ocorre maior circulação dos consumidores entre os estabelecimentos. A exceção acontece para aqueles *mercadinhos* situados na periferia que são acessados somente pelos consumidores que moram nas proximidades.

O espaço físico e a percepção de higiene também influenciam na escolha dos estabelecimentos. Porém essa preocupação foi relatada, principalmente, por aqueles consumidores que possuem renda mais elevada. Esse olhar em relação a higiene dos alimentos é relacionado aos aspectos estrutura física dos estabelecimentos conexas a organização e limpeza do ambiente, evidenciado em trechos de entrevista a seguir:

*Tu sabe que tu entra é tudo limpinho, que tu jamais vai pegar alguma coisa vencida lá, tu vai tranquilo, tu tem espaço, tu consegue andar pelos corredores, consegue... jamais vai pegar alguma coisa que esteja vencida lá com certeza (Consumidora 2).*

Nesse sentido, Almeida (2015) também aponta que a percepção sobre os aspectos de higiene e segurança dos alimentos está entre os atributos que definem os locais onde os consumidores realizam as escolhas alimentares. De acordo com a autora, essas percepções podem estar associadas a experiências pessoais prévias com alimentos contaminados, com estabelecimentos e a condições de conservação de alimentos consideradas inadequadas, que estão associadas aos conhecimentos e informações que se adquire sobre os cuidados e qualidade dos alimentos.

Outro importante aspecto a ser destacado em relação aos ambientes alimentares de Palmeira das Missões, são dias da semana em que os consumidores relatam a chegada mercadoria. Muitas vezes esse é o dia escolhido para realizar a compra de produtos novos e *fresquinhos*:

*Eu gosto de comprar lá na [Estabelecimento categoria 1], mas tem dias específicos que eles recebem [Frutas e hortaliças] [...] mas realmente quando tu vai lá quarta feira está pilhado de gente por que é quando chega; sexta feira chega algumas coisas diferentes, aí também algumas pessoas vão lá e sabem que chega (Consumidora 6).*

*Frutas, quer comprar qualidade de frutas que sejam boas ou tu vai no dia que a fruta chega ou tu vai um dia depois, se tu chega no sábado, nunca chega fruta no sábado ou na sexta, chega lá as frutas já estão passadas. Estão feinhas, geralmente é isso que acontece (Consumidora 11).*

O abastecimento alimentar nos estabelecimentos de Palmeira das Missões encontra dificuldades em relação à disponibilidade, visto que os alimentos percorrem longas distâncias

até chegar ao município. Além da dificuldade relacionada ao abastecimento, existem perdas significativas de alimentos principalmente os *in natura*. Os alimentos disponíveis para aquisição nos estabelecimentos são de uma distribuidora localizada no município de Passo Fundo que fica a uma distância aproximada de 130 km. Para hortaliças folhosas há fornecedores no município de Sarandi, que fica a aproximadamente 45 km. Outros estabelecimentos viajam até Porto Alegre para adquirir esses alimentos, principalmente frutas e outros legumes mais resistentes ao tempo de viagem, diretamente da Central de Abastecimento (CEASA).

Como as frutas são, geralmente, da Ceasa ou de fornecedores mais distantes não há abastecimento diário. Isso explica o fato de que, nos dias em ocorre o chegada desses alimentos no município, existem opções mais variedades e com mais qualidade; no decorrer da semana além de diminuir as opções para consumo, os alimentos também podem ficar mais maduros e *passados*, por isso o dia da fruta, que coincide com o dia de recebimento desses produtos pelos mercados, é destacado pelos consumidores.

De acordo com os estabelecimentos, não há disponibilidade de alimentos locais para abastecer os mercados, assim é necessário viajar para comprar os alimentos na capital ou em outros municípios da região, como explicam os trechos de entrevista a seguir:

*A região de Sarandi tem [fornecedor de hortaliças], mas o deslocamento, são mais de noventa quilômetros ida e volta, eles vem diário aqui entregar, se torna caro, a gente pede tudo diário, esses fornecedores de verde são todos diários, toda a manhã eles vem entregar para a gente, esse pessoal de lá, se torna muito caro e pegar do caminhão da Ceasa essa parte e verde normalmente ela vem murcha, vem batida então não compensa (estabelecimento categoria 1).*

*Horti tem a alface, rúcula, tempero assim e outra coisa é os ovos, também é daqui da região, mas tudo com nota fiscal, tudo certo. Frutas vêm da Ceasa (Estabelecimento categoria 1).*

Alimentos como frutas, legumes e verduras que não foram “commoditizados” assim como afirmam Fornazier e Belik (2013), também passaram por processos de logística e processamento que permitem a circulação em distâncias maiores. Dessa forma, alimentos podem ser produzidos em uma região e comercializados em outras, criando uma ligação entre os mercados. Nesse sentido, as Ceasas têm papel fundamental no que diz respeito ao abastecimento alimentar. No entanto, a lógica das Ceasas, embora tenham sido estruturadas com base na compra direta do produtor rural, não leva em consideração o desenvolvimento local, produtos locais, orgânicos ou comunitários e não há uma diferenciação de produtos da agricultura familiar (ALMEIDA CUNHA, 2016).

A Ceasa citada pelos interlocutores está localizada em Porto Alegre, a distância até Palmeira das Missões não contribui nem para que os produtos cheguem frescos e tampouco para o desenvolvimento local no município. Essa dificuldade para o abastecimento de alimentos também foi encontrada nas outras categorias de estabelecimentos que citam como uma das maiores dificuldades a disponibilidade de frutas:

*Na verdade, as dificuldades assim, uma coisa que eu acho é as frutas né, para nós é a parte que a gente não tem aqui, aí depende das empresas de fora, tem fornecedor, mas eles também tem muita falta, dificuldade nossa é essa, porque as outras mercadorias tudo entrega e a fruta é poucos fornecedores que tem e se torna às vezes mais caro, acho que é mais difícil (Estabelecimento categoria 2).*

Os estabelecimentos menores compram frutas de outros estabelecimentos do município, de um mercado ou fruteira maior. Esse fato contribui para o aumento dos preços nesses pequenos mercados, de modo que até chegar ao consumidor o os alimentos passam por mais de um intermediador no mesmo município.

*[...]da fruteira [da cidade] né que traz para nós, trazem porque são eles que viajam, né, para fora, mas eu pego deles daí (Estabelecimento categoria 3).*

A dificuldade quanto ao abastecimento alimentar, especialmente de produtos *in natura*, foi relatada pelos diferentes estabelecimentos independentemente se centralizados ou de periferia. Em um município agrícola como Palmeira das Missões, somente uma hortaliça se destacou como adquirida localmente: os estabelecimentos compram a alface produzida por um produtor local. Durante as observações nos estabelecimentos, constatou-se que a disponibilidade da hortaliça desse produtor em diferentes locais. De acordo com o relato do proprietário de um dos estabelecimentos visitados durante a pesquisa, o produtor passou nos mercados oferecendo o alimento:

*Ele passou oferecendo, a gente pegava assim aleatório só que tinha gente que em épocas do ano que a alface não cresce, que tem que ter uma estrutura boa, estufa boa, um planejamento, uma coisa diferenciada não é para qualquer pessoa fazer. Daí eu sempre sentia falta disso, pegava da vizinha ali embaixo tem uma estufa, vinha aqui, passava, estou com alface, eu comprava sem aquele compromisso né. Daí agora o [produtor] não, é bem correto, peguei assim, ele de cruzada, a gente se acertou e estamos negociando faz anos (Estabelecimento categoria 3).*

Esse mesmo produtor foi destacado por outros estabelecimentos:

*Tem os produtores daqui que trabalham com a hidroponia, é um dos nossos fornecedores (Estabelecimento categoria 1).*

No entanto, os estabelecimentos destacam como desafio o fato de muitas vezes faltar alguns produtos. Por exemplo já ocorreu que durante a semana o mercado ficou sem hortaliças e não teve fornecedor para repor a demanda, situação relatada pelos estabelecimentos e também pelos consumidores:

*Um desafio para a cidade né, eles começam a fornecer quase para todos e tem dias que falta, teve dias que três, quatro horas da tarde não tinha mais verdes (Estabelecimento categoria 1).*

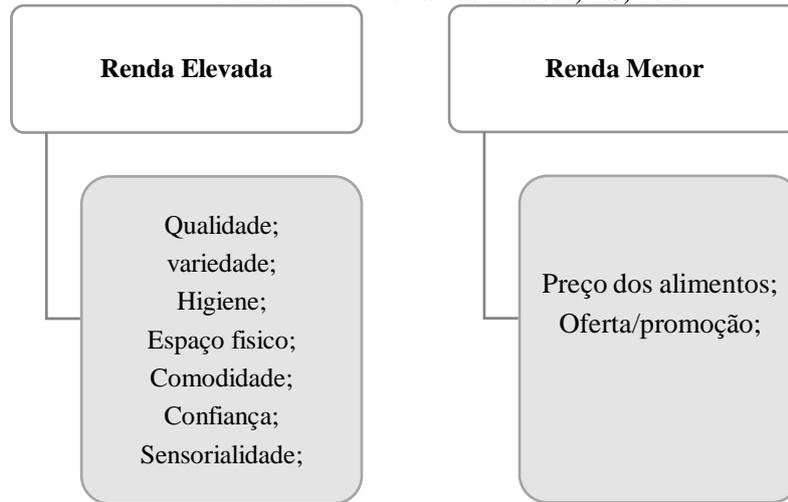
*Então, tem dias que a gente não acha rúcula, não tem cristo que a gente vá achar rúcula na cidade, então a gente procura, anda e não tem em nenhum mercado, nenhuma fruteira, é uma salada bem comum (consumidora 6).*

*Na real, não tem na cidade inteira, não temos essa variedade de alimentos aqui em Palmeira [...]o que tu encontra aqui é o básico do básico (Consumidora 14).*

De forma geral, independentemente do tipo de mercado e da localização, as principais dificuldades estão relacionadas ao abastecimento de produtos *in natura*, principalmente as frutas e, pela falta de produção local, de hortaliças. Os mercados pequenos localizados na periferia ainda dependem da disponibilidade de alimentos de outros estabelecimentos da cidade, o que contribui para menor disponibilidade e qualidade de alimentos *in natura* para quem mora em bairros mais periféricos, além do encarecimento desses alimentos devido aos intermediários necessários para esses produtos chegarem até a periferia da cidade.

Sendo assim, essas características observadas nos ambientes alimentares do Município passam a configurar as escolhas dos estabelecimentos pelos consumidores. Na figura 3, estão descritas, de forma sintetizada, os principais fatores que tensionam essas escolhas, nela podem ser observadas as diferenças quanto a renda.

**Figura 3 – Principais fatores que influenciam a escolha dos estabelecimentos de alimentos de acordo com a renda em Palmeira das Missões, RS, 2019**



Fonte: Elaborado pela autora.

Os ambientes alimentares são influenciados por medidas e políticas que incidem em todo o sistema alimentar. Consequentemente, essas características do sistema alimentar interagem com o abastecimento de mercados locais, resultando a não disponibilidade de alimentos como é caso de Palmeira das Missões. Nesse sentido, há crescente discussão em relação a produção e consumo de alimentos locais que potencializam o acesso alimentos saudáveis e adequados (MALUF *et al.*, 2015). Esse tipo de produção leva em consideração características locais, o meio ambiente e o desenvolvimento local, sendo uma alternativa ao modelo de produção imposto pela agricultura convencional. Nessa discussão, a feiras assumem papel central e, por isso, esse será o tema abordado na seção seguinte.

#### **4.2.2 A feira da agricultura familiar em Palmeira das Missões**

A partir da concepção de que os ambientes alimentares constituem a forma como os alimentos chegam até as pessoas, outro equipamento presente em Palmeira das Missões é a feira da agricultura familiar. As feiras se constituem um importante espaço para a comercialização de alimentos diretamente da agricultura familiar e além disso são um espaço de socialização, identidade regional e cultural (PEREIRA; BRITO; PEREIRA, 2017).

Em Palmeira das Missões, a feira da agricultura familiar ocorre principalmente no centro da cidade, *na Praça da Prefeitura*, como relatam os moradores. Essa feira é composta por nove agricultores do município. Além desta, há outra pequena feira localizada no bairro Vila Pinto, bairro de perfil socioeconômico elevado. Outros agricultores têm preferência por fazer feira em outros locais. Nesse caso, fazem o ponto com seu carro, geralmente na avenida da cidade.

No município, a organização da feira em local fixo como a que ocorre na *Praça da Prefeitura* é recente e iniciou com a organização de um grupo de agricultores, assim como relata uma das feirantes que participou da concepção inicial da feira que ocorre de terça a sábado, havendo alternância de produtores, visto que não são os mesmos produtores que fazem a comercialização dos alimentos em todos os dias de feira:

*Na verdade, a feira faz uns doze anos que nós começamos, nós fizemos curso e daí fomos visitar os produtores que tinham feira em Frederico Westphalen e lá em Frederico achamos maravilhoso aquilo lá, o pessoal ficava três horas lá e ia para casa com seus setecentos reais e as mulheres contavam que era bom e daí nós voltamos; na estrada [decidimos], vamos começar sábado. Era uma quarta feira, no sábado nós fizemos umas coisinhas e viemos, nunca esqueço, era lá no cine que fechou. Daí começamos a feira lá, fizemos a inauguração, me lembro que nós fizemos quarenta pila e dali foi deslançando (Feirante fixo).*

Embora localizada no centro da cidade, não é um espaço organizado ou planejado para a realização da feira. Segundo os feirantes, uma das dificuldades é não ter água e banheiro disponível, proteção para os dias de chuva e inverno, bem como local adequado para armazenar os alimentos.

*A nossa feira é ótima, só que nós não temos muita ajuda do prefeito, para fazer uma casa, arrumar uma casa para nós né, uma melhoria para isso, que a gente poderia mudar com as coisas também, a gente faz muita coisa, né (Feirante fixo).*

Além dos desafios de não haver estrutura física adequada para o funcionamento da feira, outro aspecto mencionado foi a falta de assistência política municipal, considerado como fator que se coloca como importante dificuldade para a melhoria na produção. A agricultura familiar, embora tenha fundamental importância na produção de alimentos para o consumo, sempre foi uma categoria que recebeu pouco apoio do poder público sendo, de certo modo, negligenciado. A falta de apoio a esse segmento se reflete em todos os processos agrícolas, desde o acesso as terras até a comercialização dos produtos (CASTRO; RESENDE; PIRES, 2014).

Os alimentos mais vendidos pelos feirantes são os produtos à base de farinha e alguns produtos de origem animal. O trecho de entrevista abaixo evidencia os alimentos mais produzidos e comercializados na feira:

*É muito pão, muita cuca que eu faço, pão de milho, pão de trigo, pão integral e cuca, cuquinha rápida, biscoito, então tu não vence, então para tu fazer essas coisas como massa caseira que eu sempre fazia, agora parei também que eu não venço, daí tu tinha que parar um pouco o pão e cuca, mas é o que tu mais vende, daí não tem como parar (Feirante fixo).*

Outros alimentos são comercializados também de acordo com a sazonalidade como a laranja e a bergamota. Em relação a legumes e verduras são poucas opções. No dia da entrevista, foi observada a disponibilidade de couve e alface, eventualmente são encontradas outras hortaliças também, mas varia de acordo com a produção para o autoconsumo da família produtora:

*Quando sobra a gente traz o tempero, espinafre, couve, isso não dá tanto serviço a alface só se sobrar aí eu trago né, a gente lá come bastante (Feirante fixo).*

A falta de espaço adequado para a comercialização e a pouca variedade dos alimentos também é um limitante, aspectos citados pelos consumidores:

*Não tem muita opção de legume, verdura, variedade de fruta ou verdura não tem, na feira tu vai encontrar a batata doce, às vezes um chuchu, a couve sempre tem, a batata doce, eles não tem muita variedade muita coisa também entendeu, não é que nem as feiras que você vê na televisão, nas cidade grande, é bem pouca coisa, é bolacha caseira, é pão, essas coisas assim, milho verde, na época de milho verde, é temporada, mas não tem muita opção, tipo, não sei se tu vê cebola, tomate, é difícil você vê essas coisas (Consumidora 2).*

*Na verdade, acho que deveria ter as feiras, que não tem, tem até espaço para umas feiras, mas eu não vejo o pessoal colocar muita coisa assim sabe, eu até não tenho o costume, não costumo por que tem as mesmas coisas que tem no mercado, são as mesmas coisas que tem no mercado sabe, então para mim é mais fácil pegar no mercado (Consumidora 3)*

A pouca variedade de alimentos como frutas e hortaliças também pode estar associada com a mão de obra, como conta a feirante que explica que, no início da feira, vendia mais alimentos *da horta*, no entanto, pelo trabalho ser mais pesado e contar somente com ela e o esposo, não foi mais possível continuar produzindo: *eu vendia bastante, mas eu não aguentei*. Esses agricultores também destinam a propriedade para a produção de grãos;

*A lavoura dá muito serviço, muita despesa, como ele tem lavoura, mas não chega né, por que a lavoura tu tiras da lavoura e bota de novo, então a gente está indo assim até quando dá. É milho, soja, trigo, aveia, a gente planta muito trigo por que a gente cria galinha então é mais para consumo, soja planta também, mas não é muito, mas sempre está colhendo (Feirante fixo)*

A partir desses relatos, se observa que a produção de soja e outros grãos como milho e trigo também é recorrente na agricultura familiar do município. Nesse arranjo, a lavoura é destinada para a produção da soja, milho ou trigo, que tem entre os motivos rendimentos financeiros mesmo que poucos e o sustento de animais. Enquanto isso na *horta* se produz

alimentos para o consumo e o excedente é comercializado juntamente aos demais produtos da feira que tem importância fundamental no aumento e complemento da renda dessas famílias.

Além disso, na perspectiva dos consumidores são poucos horários de funcionamento da feira e este também é uma determinante desfavorável para a compra de alimentos, como sugere o trecho de entrevista a seguir:

*É que é num horário que eu estou indo para o serviço, aí fica ruim levar as coisas pro serviço e deixar o dia inteiro fora da geladeira, que daí tem coisa que tem que pôr na geladeira. Eu já não tenho o hábito de comprar, porque daí eu vou no mercado na hora que eu venho embora. [E se tivesse em outros horários frequentaria?] Às vezes, quem sabe (Consumidora 4).*

A partir dos dados gerados foi possível constatar que os consumidores que afirmavam adquirir alimentos na feira são aqueles com renda mais elevada. Como ocorre com os supermercados, a escolha pela feira também é definida pelo perfil socioeconômico dos consumidores, essa argumentação é apresentada no trecho da entrevista abaixo:

*Os que fazem feira nos pontos fixos ou esses feirantes que têm pela rua, ambulantes já tem os pontos fixos, esse aí já tem uma clientela de um poder aquisitivo um pouco maior. Então isso aí, eles já têm uma clientela, independente do preço do mercado eles chegam ali com os produtos, os clientes já sabem mais ou menos o que eles produzem e o preço, então esses consumidores não olham o preço que está no mercado (Representante local de política).*

Lopes, Menezes e Araújo (2017), em uma pesquisa realizada em Belo Horizonte (MG), argumentam que a menor distribuição de feiras ou sacolões ocorre em áreas periféricas com menor IDHM; esses fatores contribuem para menor acesso de alimentos saudáveis levando a inequidades no acesso a alimentação pela população. No entanto, nesta pesquisa observamos que além da pouca disponibilidade de feiras, a maior dificuldade são os recursos financeiros, que definem prioritariamente a aquisição de alimentos e que leva os consumidores de menor renda buscar pelas ofertas dos mercados. Sendo assim, dificilmente consumidores de menor renda conseguem adquirir alimentos na feira da agricultura familiar.

Alguns produtores fazem a feira na rua, na avenida da cidade para comercializar seus produtos, esses pontos de venda de alimentos antecedem a organização da feira fixa. Sendo assim, *eles acham melhor estar na rua* por já possuir clientes fixos e acostumados a comprar naquele local. Quanto a variedade, também nesses casos é restrita: foram encontrados leite, alface e laranja, que é uma fruta disponível de acordo com a sazonalidade. Nos sábados tem mais opções de hortaliças como a couve, brócolis, tempero verde. Esses locais também têm

circulação de consumidores considerada *boa* pelos feirantes e destaca-se que a relação de confiança também se estabelece. A proximidade e a relação de confiança com consumidores e produtores pode ser observada na seguinte fala:

*As pessoas gostam do produto e voltam e às vezes vem um freguês novo aqui, daí eles dizem: não sei se é boa! Daí nós dissemos: o senhor leva daí se não é boa traz de volta. Daí no outro sábado ele volta e diz: não pude trazer de volta e vim buscar de novo (Feirante fixo).*

A confiança vai se estabelecendo e conforme as relações tornam-se mais próximas o consumidor consegue se conectar a origem do alimento: *vão em casa conhecer o espaço e como a gente faz as coisas*, como explica a feirante. Referindo-se especialmente ao contexto europeu, Goodman (2003) argumenta que a revalorização de produtos locais está voltada às relações de confiança, origem e transparência na comercialização dos alimentos, movimento sinalizado pelo autor como a “virada da qualidade” ou nos termos em inglês *quality turn*, em que se amplia a noção de qualidade dos alimentos, não ficando restrita somente aos aspectos higiênicos-sanitários. Nesse sentido, Cruz e Schneider (2010), também argumentam que produtos consumidos e produzidos nos locais são estratégias para valorizar e legitimar a produção da região, nesse caso, aqueles produzidos pelos agricultores familiares locais.

Nessas redes de comercialização, percebidas no caso de Palmeira das Missões, os produtores também se sentem no dever de falar sempre a *verdade* para os consumidores: *a gente é bem sincera com eles* (Feirante fixo). A transparência no processo de comercialização dos alimentos fortalece esse elo de confiança com os consumidores. Além disso, há um cuidado quanto ao preço/quantidade/qualidade porque *se o pé de alface é bem grande, bem bonito, estamos vendendo a dois, agora se for menor estamos vendendo um pouco menos, varia né, do tamanho* (Feirante rua).

Os relatos demonstram a importância da feira para os produtores que, além do sustento financeiro, também tem significados afetivos e, embora existam dificuldades, permanece o desejo de continuar e *deslanchar* as vendas. Lima e Fontana (2019) enfatizam que as dificuldades de comercialização de alimentos nas feiras se relacionam com a desvalorização por parte do poder público, sendo assim, é necessário “resistir e persistir” principalmente em espaços onde a monocultura avança. Essa é uma forma de continuar a se reproduzir socialmente. Segundo Boechat e Santos (2016), as feiras são um espaço de aprendizagens e trocas de experiências entre consumidores e feirantes. Para os produtores que comercializam na feira essa

relação com consumidores é um motivador para continuar, como demonstra a interlocutora ao sugerir uma relação afetiva em atuar na feira:

*É muito bom, eu queria deixar da feira, mas não vai ser fácil, amo o trabalho que faço, tem que gostar do trabalho que faz, por que se tu não gostar. É cansativo, dá serviço, mas a gente gosta (Feirante fixo).*

Por outro lado, assim como em relação aos outros estabelecimentos também surge por parte dos consumidores certa desconfiança quanto a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Essa preocupação é muito relativa à falta de espaço físico para a comercialização dos alimentos e a forma de armazenamento/acondicionamento, pois os produtos ficam expostos a algum tipo de *contaminação*:

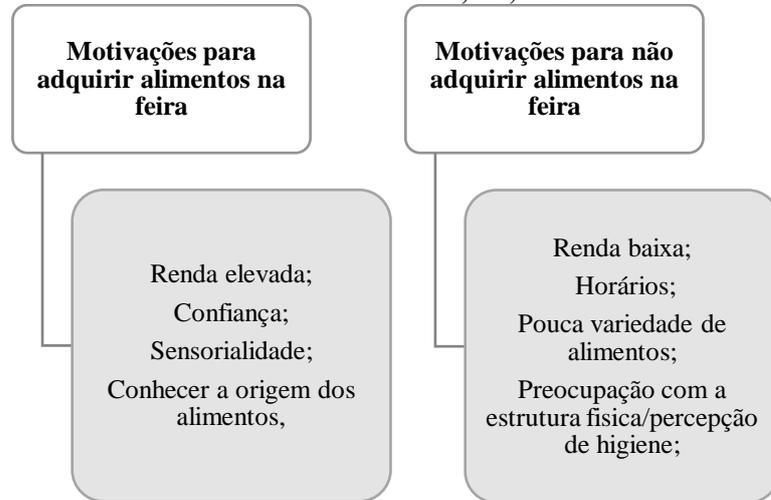
*Nós não vamos muito na feira porque a gente acha que é meio, às vezes o produto vem armazenado meio inadequado. É e na rua assim. Ele não passa muito por fiscalização, mas nem no mercado passa muito né, mas no mercado pelo menos vem armazenado né (Consumidores 17).*

Relato como esses, de consumidores, demonstram insegurança para adquirir e consumir alimentos da feira que poderiam ocasionar riscos para a saúde, tendo em vista algum tipo de contaminação dos alimentos. Assume-se que o alimento do mercado é melhor armazenado, por isso, apresentaria padrões sanitários superiores ao da feira oferecendo menos risco à saúde. Galindo (2017) argumenta que a percepção de perigo e medo, riscos e impurezas nas práticas de consumo se modificam conforme a sociedade se moderniza e podem ser também um impedimento para o consumo de determinados alimentos. As percepções de risco em relação aos alimentos também se associam à discussão científica que, de tempos em tempos, elege quais alimentos podem ou devem ser consumidos. Além disso, como explicam Cruz e Schneider (2010), a noção de qualidade dos alimentos também se associa a escala industrial e a padronização dos alimentos favorecendo percepções como a relatada pela interlocutora acima.

A importância da feira também se pauta no abastecimento de alimentos locais, saudáveis e que promovam a segurança alimentar e nutricional, impulsionado o desenvolvimento rural (PEREIRA; BRITO; PEREIRA, 2017). O Guia alimentar (BRASIL, 2014) recomenda a realização das compras em feiras livres ou feiras de produtores como uma forma de melhoria na alimentação. No entanto, as escolhas alimentares estão relacionadas a disponibilidade de alimentos e a possibilidade de acesso pelos consumidores, principalmente relacionado a renda

e aos preços dos alimentos. A Figura 4, descreve, de forma resumida, os fatores favoráveis e não favoráveis para a compra de alimentos na feira.

**Figura 4 – Principais fatores que influenciam a compra de alimentos na feira da agricultura familiar em Palmeira das Missões, RS, 2019**



Fonte: Elaborado pela autora.

Os ambientes alimentares de Palmeira das Missões apresentam muita carência quanto a disponibilidade de alimentos saudáveis e produzidos localmente como os *in natura*. Não há produção suficiente no município para o abastecimento local seja para os estabelecimentos seja para a própria feira que, como já mencionado, é pequena e com oferta reduzida de frutas, verduras e legumes. Sendo assim, pode-se argumentar que há significativa dependência de distribuidoras da região ou da compra diretamente na Ceasa.

A trajetória do espaço rural brasileiro, marcado pela estrutura fundiária, constitui um obstáculo para o desenvolvimento rural. Além disso, o crescimento das *commodities* agroindustriais e os mercados internacionais fortalecem o conceito de que o agronegócio é moderno e gera crescimento econômico enquanto quem está à margem desse processo ainda é visto como atrasado, pobre e parado no tempo; desse modo, o desenvolvimento rural se constrói unicamente na lógica da revolução verde (MATTEI, 2014). A partir da realidade de Palmeira das Missões, é possível questionar o modelo de desenvolvimento pautado na monocultura que, apesar da elevada produção agrícola, não gera produção de alimentos para consumo e garantia da segurança alimentar e nutricional dos moradores do município.

## 5 AS ESCOLHAS ALIMENTARES NO COTIDIANO DOS CONSUMIDORES

Os aspectos do consumo alimentar vêm passando por muitas mudanças. De acordo com Monteiro *et al.* (2017), o sistema alimentar tem contribuído para as dietas globalizadas em que se destaca o consumo de alimentos ultraprocessados e se reduz o consumo de preparações culinárias preparadas em casa, características de dietas que colaboram para a alimentação de baixa qualidade, com consequentes agravos à saúde.

Este capítulo apresenta e discute aspectos relacionados a escolhas alimentares no cotidiano consumidores. Na primeira parte são discutidas características gerais da alimentação no cotidiano e escolhas alimentares. Na segunda seção do capítulo, são abordados aspectos que refletem na impossibilidade de escolha de alimentos pela população de baixa renda e a indisponibilidade de alimentos orgânicos no município estudado.

Nesse sentido, em alguma medida, este capítulo retorna a discussão de aspectos relacionados à renda, mas diferentemente do Capítulo 4, que aborda o perfil socioeconômico dos bairros na relação da disponibilidade de estabelecimentos e de alimentos nesses locais, a renda aqui será abordada como determinante para as escolhas dos alimentos.

### 5.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO CONSUMO ALIMENTAR: DIFERENÇAS E SEMELHANÇAS A PARTIR DA RENDA

Tomando os dados empíricos gerados na pesquisa realizada no município de Palmeira das Missões/RS, este capítulo apresenta as características do consumo alimentar de forma geral, como tipos de refeições, hábitos de realizar as refeições preparadas em casa; valor gasto com alimentação nas diferentes faixas de renda. Com base tanto das entrevistas quanto no R24h, foi possível identificar que os consumidores, de modo geral, relatam que os alimentos consumidos são provenientes, em grande parte, das compras em estabelecimentos, como discutido no capítulo anterior. Alguns com menor intensidade, consomem parte dos alimentos adquiridos de agricultores ou direto da *chácara*<sup>1</sup>.

Ao analisar aspectos do consumo alimentar, foram observadas algumas características que, sugerem que o consumo de refeições em casa ainda é predominante. A prática do consumo fora de casa foi observada apenas em consumidores com perfil de renda mais elevado que, eventualmente, costumam realizar refeições em restaurantes a quilo ou *buffet* livre. Cabe

---

<sup>1</sup> Os interlocutores desta pesquisa se referem à *chácara* como uma propriedade, de característica familiar, localizada na zona rural do município.

destacar que no município de Palmeira das Missões não há restaurantes que pertencem as redes de *fast food* como ocorre em cidades maiores. Nas famílias com rendimentos maiores, com renda acima de sete salários mínimos por mês, há a presença de uma pessoa contratada que se responsabiliza pelo preparo de refeições principais, como o almoço.

A aquisição e consumo frutas e hortaliças aparece, geralmente, para todos os consumidores, mas ocorre com maior frequência e variedade quando o rendimento dos consumidores é mais elevado. Os alimentos ultraprocessados são consumidos em todos os perfis de renda, mas a seleção dos alimentos é diferenciada, de modo que, quem tem renda mais alta relatou consumir, na maioria das vezes, pizzas, lasanha, barra de cereal, molhos em geral. Os consumidores com rendimentos mais baixos foram citadas bolachas, salgadinhos, miojo, suco em pó e extrato de tomate, por exemplo.

Quanto ao valor gasto com a alimentação, houveram relatos de famílias com menores rendimentos que destinam cerca de R\$ 150,00 mensais, sendo a família composta por três pessoas (um adulto e duas crianças); o valor mais alto gasto com alimentação relatado chega a R\$ 3.500,00 por mês em um domicílio em que residem quatro pessoas (dois adultos e duas crianças). Para esses consumidores de renda mais elevada, o valor destinado a alimentação não é uma preocupação se comparado às famílias de renda menor.

As diferenças entre o rendimento dos consumidores entrevistados e os valores gastos com alimentação refletem quais alimentos são adquiridos pelas famílias. Nesse sentido, a alimentação pode ou não ser mais variada, como pode ser observado no Quadro 6, em que estão exemplificadas as características da alimentação das famílias entrevistadas, conforme a renda, tomando como base o intervalo de um dia.

Os dados apresentados no Quadro 6, que não representam a totalidade<sup>2</sup> das famílias entrevistadas, foram escolhidos porque representam famílias de renda alta, média e menor. Pode ser observado que, para as famílias que têm a renda elevada, houve maior variedade na alimentação, principalmente em relação a composição das refeições, em que é possível observar maior consumo de frutas e hortaliças e mais variedade para esse tipo de alimentos, é importante destacar que o arroz e o feijão aparece como base do almoço para todos os extratos de renda.

Embora o R24h apresente a alimentação somente de um dia, os dados gerados por essa técnica sugerem que famílias que têm renda muito baixa apresentam alimentação mais restrita a poucos alimentos. Associa-se a essa característica o fato de que a compra de alimentos ocorre

---

<sup>2</sup> A totalidade dos dados do R24h estão disponíveis no Apêndice E.

somente quando se recebe recursos financeiros o que, na maioria das vezes, não torna possível repor os alimentos quando estes estão acabando.

**Quadro 6 - Registro de refeições diárias com base no Recordatório de 24 horas de algumas famílias entrevistadas, de acordo com diferentes faixas de renda, Palmeira das Missões, 2019**

<b>Alimentos/refeições</b>	<b>Característica</b>
<p><b>Não toma café</b>  <b>ALMOÇO</b>  <b>Arroz; Feijão; Repolho; Carne</b>  <b>JANTAR</b>  <b>Arroz; Feijão; Massa</b></p>	<p>Consumidora 12  Renda baixa</p>
<p><b>CHIMARRÃO</b>  <b>CAFÉ DA MANHÃ</b>  <b>Banana, Bolacha caseira</b>  <b>ALMOÇO</b>  <b>Arroz, Feijão, Macarrão, Carne moída,</b>  <b>Repolho e cenoura, Laranja</b>  <b>TARDE</b>  <b>Bolacha caseira</b>  <b>JANTAR</b>  <b>Café preto, Cacetinho, Margarina, presunto, queijo</b></p>	<p>Consumidora 14  Renda média</p>
<p><b>CAFÉ DA MANHÃ</b>  <b>Pão caseiro, Margarina, Café, Uva</b>  <b>ALMOÇO</b>  <b>Arroz, Feijão, Bife, Rúcula, Tomate</b>  <b>TARDE</b>  <b>Suco de laranja, Pão caseiro, Balas de goma</b>  <b>JANTAR</b>  <b>Massa pappardelle caseira com molho bolonhesa (carne moída, cenoura, cebola, tomate, ervilhas e creme de leite), Suco integral, Uva</b></p>	<p>Consumidora 5  Renda alta</p>

Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

A compra dos alimentos para consumo é organizada conforme a disponibilidade de renda, de modo que alimentos com durabilidade mais longa são adquiridos em maior quantidade em um *rancho* para um ou dois meses. Para famílias com rendimentos mais baixos, ao longo do mês, conforme os alimentos vão acabando, a alimentação vai ficando restrita a alguns alimentos, pois não há condições de repor os alimentos antes do próximo mês ou até que se receba algum recurso financeiro, como pode ser observado nos trechos das entrevistas a seguir:

*É por mês, é só no próximo mês, não é fácil. Se a gente não tem a sorte que a gente um ajuda o outro, me empresta tal coisa, quando a gente faz rancho traz a mais né... então a gente é assim, se ajuda (Consumidora 12).*

*Eu ganho a Bolsa Família das crianças, né, quando a gente ganha aquele dinheiro vai fazer umas compras boa (Consumidora 19).*

*Uma vez por mês, um rancho mensal, digamos um rancho grande e depois vai a cada quinze dias, uma vez na semana pegar o que vai faltando; e daí as frutas é mais por semana mesmo, conforme vai usando (Consumidora 10).*

O *rancho* mensal é uma prática muito comum e, entre as famílias entrevistadas, ocorre independentemente de a renda ser mais baixa ou mais elevada. No entanto, o que aparece como diferença é que aqueles consumidores com poder aquisitivo maior conseguem repor alimentos conforme acabam. Nesse sentido, inclusive a compra de alimentos *in natura* ocorre com frequência semanal ou quando termina. Já para consumidores de baixa renda, as compras de *in natura* ficam limitadas à disponibilidade de recursos, aspecto que será explorado na próxima seção.

## 5.2 O CONSUMO DE *IN NATURA* E MINIMAMENTE PROCESSADOS: QUEM CONSOME O QUÊ?

Nesta seção, são apresentados e discutidos como ocorre o consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados no cotidiano das diferentes famílias. Tendo em vista que, de acordo com o Guia alimentar, alimentos *in natura* e minimamente processados devem ser a base para a alimentação promotora da saúde, entre esses alimentos estão aqueles que podem ser consumidos sem nenhum processamento como frutas e hortaliças, e aqueles que passam por processamentos mínimos como os grãos, leite, carnes e farinhas (BRASIL, 2014). Embora esses alimentos sejam considerados a base da alimentação saudável, os dados desta pesquisa demonstram que esse tipo de alimentação não é acessado por todos os consumidores ao menos não de forma suficiente para atender as necessidades nutricionais.

Como discutido no capítulo anterior, a dimensão econômica do ambiente alimentar é um importante determinante para a disponibilidade de estabelecimentos nos diferentes bairros, também é possível observar que esta dimensão também interfere nas escolhas de quais alimentos serão ou não adquiridos para consumo. A limitação de recursos financeiros para a aquisição e consumo de alimentos também se torna uma barreira para a alimentação baseada em alimentos *in natura* e minimamente processados, como pode ser observado no trecho das entrevistas:

*Ah, eu pesquiso bastante para ir comprar, vou em quase todos os mercados, hoje em dia tem que correr atrás né. Eu assim faço o rancho, compro o grosseiro a cada dois meses e daí verdura e legumes uma vez por semana, mas daí eu vou vendo onde tem as promoções (Consumidora 4).*

*Eu compro o feijão, que usa bastante né, a massa, o arroz que eu compro bastante e a carne né, que é, em comparação, tem mercado que está caro a carne, então eu sou mais de pegar, compro mais a coxa e sobrecoxa né, (Consumidora 19)*

*Daí o povo apela para a comida mais em conta, o espinhacinho de porco, dorso, a coxa com parte da sambiquera ou só o arroz e o feijão é mais ou menos isso aí, o povo procura mais suprir as necessidades básicas; as coisas não fogem fora disso aí, é as necessidades básicas (Estabelecimento categoria 3).*

Com o objetivo de garantir algum alimento até que se possa comprá-los ou repô-los novamente, a escolha de alimentos volta-se, prioritariamente, para alimentos como o arroz e o feijão. Os alimentos *in natura* como as frutas e hortaliças são adquiridos e consumidos em maior variedade pelos consumidores com perfil de renda mais elevado, como observado também no Quadro 6. Para aqueles com renda mais baixa, as frutas não são uma prioridade na hora da aquisição, de forma que esse perfil de consumidores compra esses alimentos quando sobra algum dinheiro ou, também, somente quando se realizam as compras do mês, conforme o relato de uma consumidora entrevistada, que explica que a compra de frutas ocorre com pouca frequência:

*Lá de vez em quando, de vez em quando, não é sempre quando sobra uma beiradinha a gente compra uma coisinha ou outra, mas não é sempre[...] A gente compra banana, maçã, essas coisas que a gente gosta, né. Esses tipos de frutas aí, a gente compra também aquela manga e o melão lá de vez em quando, não é sempre. Lá de vez em quando a gente compra, mais é a coisa grosseira, o arroz e o feijão, que a gente compra. (Consumidora 12).*

Os alimentos *in natura* como as frutas, verduras e legumes não são considerados necessidades básicas e pesam no orçamento daquelas pessoas com rendimentos mais baixos, sendo menos expressivos e/ou restritos na alimentação (SILVA, 2019). Os consumidores com condições econômicas extremamente restritas dificilmente consomem esses alimentos, como pode ser observado no trecho da entrevista da interlocutora responsável por uma unidade de saúde:

*As pessoas têm bastante dificuldade para o acesso a alimentação; a gente conversa sobre o acesso a frutas, verduras, né, e o que eles nos referem são as frutas de época laranja, bergamota, nem banana, maçã que é um acesso mais fácil eles não tem. Salada praticamente nada, os que plantam tem alguma na horta (Profissional de Saúde)*

Para os consumidores de maior renda, o preço não influencia na compra de alimentos, tanto que alguns não conseguem mensurar o gasto mensal da alimentação, possivelmente por não ser esse um motivo para preocupação, como sugerem os trechos de entrevista a seguir:

*Eu não sou muito de cuidar, por exemplo, vou deixar de comprar isso porque isso é muito caro, não, entendeu, se alguém lá em casa gosta de uma coisa assim, independe do valor. O preço para mim não [é preocupação], o problema que depois tu se afunda comendo um monte de coisa que é mais caro, mas tudo bem, faz parte [...] Mas assim, alface, tomate, pepino, brócolis, é bem variado, depende do que tem à disposição para gente comprar e poder consumir. Daqui a pouco eu vou no mercado e encontro um brócolis, tá eu compro um brócolis, eu encontro um pepino aí eu faço uma salada de pepino, então é bem relativo, mas eu tento comprar um pouco de tudo para ter a disposição em casa (Consumidora 5).*

*É que eu acho que assim, a gente dá valor para aquilo de qualidade, eu não fico orçando, porque a carne está mais barata e tal, não. A gente gosta de comer carne boa, filé, a gente gosta de comer um peixe bom, salmão que é caro, então, com relação à comida, a gente não economiza. Eu não estou nem aí se está caro o filé ou não, eu gosto de comer filé e eu vou lá e vou comprar filé. Já tem gente que não, que prefere um substituto que aquele está muito caro, não, com comida a gente não economiza. Nunca assim, a gente poupou com a comida. Preço não é dificuldade. Não faz diferença, porque assim se o filé aumentar ou não, eu vou continuar comprando porque eu gosto (Consumidora 7).*

Foi também observado nas entrevistas que, pelo contexto do município e a proximidade com o rural, alguns consumidores, embora residam na cidade, têm propriedade ou contato com outras pessoas que moram no meio rural. Esse fator contribui para o consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, que no entendimento dos consumidores favorece a alimentação saudável, importante também, no que se refere à dimensão econômica para os consumidores com menor renda. Não sendo necessário comprar, é possível consumir com mais frequência, como pode ser observado nos trechos abaixo:

*Com certeza ajuda bastante [alimentação saudável], no custo também, na forma de produzir né, no valor, no bolso (Consumidora 14)*

*[...] mandioca, batata, abóbora, verdura essas coisas tudo tem lá fora [rural]. Frutas também tem lá fora, laranja, bergamota [...] por que a mãe sempre me manda sacolada de chuchu e abóbora, batata doce que eles plantam bastante lá e tem sempre fruta; eu na verdade laranja, bergamota essas coisas eu não compro por causa que tem lá, tem tudo que é variedade de laranja, bergamota do céu, de umbigo, tem vários tipos, daí eu não compro, pego lá. Às vezes eu nem peço nada, quando eu vejo ela [mãe] já me traz as coisas, feijão também. E o feijão tem partes que ela está caro, agora que deu uma baixadinha, esses dias estava quase 8 reais o quilo do feijão, daí eles plantam (Consumidora 19).*

Nos trechos das entrevistas supracitados fica evidenciado que, para os consumidores de menor renda, acessar alimentos por outros meios, que não apenas os estabelecimentos, são

importantes para garantir a alimentação diária, como é o caso do feijão. Para Grisa e Schneider (2008) produzir alimentos para o consumo é uma forma importante de renda não monetária, estratégia que contribui para o fortalecimento da segurança alimentar e nutricional. Ressalta-se, nesse sentido, o caso dos consumidores que residem em área urbana, mas mantêm vínculo com a produção local de alimentos, seja por meio de doação da família ou de produção própria, situação presente entre famílias entrevistadas para esta pesquisa.

No entanto, embora exista produção de *in natura* para o consumo, esta não é intensa ou não está disponível para todos os consumidores (urbanos e rurais), pelo contrário, está limitada para quem tem propriedade rural ou familiares que produzem alimentos. De acordo com os dados gerados nas entrevistas, essa produção não é comercializada, mas voltada para o abastecimento familiar, tanto que são poucos feirantes que comercializam no Município confirmando a ideia de produção para o autoconsumo.

Nas entrevistas apareceram termos relacionados aos alimentos como a comida *grosseira* e a comida *sofisticada*. A comida *grosseira*, que remete ao feijão, arroz e massa, foi expressão utilizada sempre por aqueles consumidores com renda menor. No relato a seguir, a comida sofisticada é considerada como aquela que pode ser comprada pronta para o consumo:

*O que que é, pra mim grosseiro é arroz e feijão, carne, mandioca, batata, essas coisas e os mais sofisticados é os embalados, embutido essas coisas. As comidas prontas que vendem (Consumidora 4).*

*É a massa, o feijão, o arroz, a salada, não sou muito de bobagem, sou mais da comida grosseira é isso aí que a gente come no dia a dia (Consumidora 19)*

*A única coisa que o pobre compra é o arroz e o feijão, lá de vez em quando come uma carninha diferente [...] essa é a comida do pobre né, o pobre gosta sempre dessa comida assim (Consumidora 12).*

O feijão e o arroz são alimentos muito recorrentes nas refeições brasileiras, o que fica evidenciado a partir dos dados da pesquisa de Barbosa (2007) que, se referindo a distintas capitais brasileiras aponta para esses alimentos como o “Brasil no prato dos brasileiros”, ou seja, demonstra que o consumo de arroz com feijão ocorre nos diferentes estados do País, sendo consumido com muita frequência até mesmo pelos extratos de renda mais elevados. De acordo com Barbosa (2007), entre os segmentos de renda mais altos, 85,7% relatam o consumo de feijão durante a semana.

Na presente pesquisa, os termos *comida grosseira* e *comida do pobre* podem estar conexos a diversos elementos que compõe esse entendimento relatado pelos consumidores. De certa forma, esses alimentos são compreendidos como que destinados para quem ter poucas

condições financeiras e expressam construção da dimensão sociocultural de que são a *comida do pobre*, relacionada também ao ambiente alimentar em que vivem. Schattschneider, Ruiz e Escobar (2018) discutem essas percepções em relação à alimentação com consumidores que moram na periferia de Porto Alegre/RS, em que alimentos como o feijão e o arroz são percebidos, simbolicamente, como comida do pobre.

Por outro lado, a referência à comida grosseira também pode estar associada ao alimento mais forte e que dá saciedade, assim como observado por Uchimura *et al.* (2012) em relação a Curitiba, capital do Paraná, em uma pesquisa realizada com titulares do PBF, em que alimentos como arroz e feijão são citados como a “comida forte” pelos interlocutores. Assim, em decorrência de condições econômicas que permitem o baixo poder de aquisição de alimentos, o que se pode comprar é apenas o feijão e o arroz, considerada *comida grosseira*, mas que, ao mesmo tempo, é uma forma de garantir minimamente a alimentação da família.

Além disso, há também certa valorização de alimentos que podem ser adquiridos prontos para o consumo ou de pratos elaborados, como sugere um dos trechos de entrevista citado acima, que associa alimentos sofisticados a alimentos embalados. Nesse sentido, Wedig (2009) aponta para a superestimação dos alimentos industrializados, de modo que, alimentos ultraprocessados como os embutidos, também citados por interlocutores, são vistos como alimento *sofisticado* em comparação ao feijão e arroz, a comida do cotidiano. Essa percepção pode também estar associada ao poder de compra, de modo que a impossibilidade de comprar tais alimentos em virtude da renda, os transforme em produto sofisticado, em produto desejado.

Desse modo, a comida vai ganhando significados diferentes para os distintos grupos sociais. Menasche, Alvarez e Collaço (2012) argumentam que a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, símbolos e classificações que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. A partir dos significados em torno da alimentação, também se constrói conhecimento sobre o que é saudável e faz bem para a saúde. Em decorrência, pode-se argumentar que alimentos *in natura* como as frutas e hortaliças aparecem como mais saudáveis, observação identificada entre os diferentes extratos de renda que caracterizaram os diferentes entrevistados desta pesquisa.

*Saudáveis para mim são as verduras, alface, rúcula, cenoura, beterraba, frutas naturais, laranja, bergamota, abacate, figo, etc (Consumidora 1).*

*Não sei o que eu considero saudável, eu adoro fruta, mas eu não sei se a fruta seria o mais saudável, até pela questão da frutose, mas eu acho, sei lá, pelo entendimento que a gente tem são os produtos vegetais, frutas e vegetais, essas coisas assim. Eu acho que são os que não são industrializados (Consumidora 6).*

*Feijão, arroz, uma carne, a salada, a fruta, isso eu considero saudável. Fazer a comida com banha e não com azeite. Esse tipo de coisa que eu acho saudável. Só uso banha, azeite é pra fazer uma salada de maionese e quando eu faço. Não faço sempre (Consumidora 9).*

*Me deu gordura no fígado e o que me curou da gordura foram os legumes e as frutas (Consumidora 4).*

*Mais saudável, eu acho, o feijão, o arroz; a massa eu não acho tanto por que é uma coisa que não pode comer todo dia, é uma coisa que estufa, engorda né, já um arroz, feijão, a salada é muito boa para comer, verdura eu acho tudo saudável, né (Consumidora 19).*

*Feijão, carne, vegetais, legumes [...] arroz eu não acho tão saudável, mas eu consumo (Consumidora 10).*

De forma geral, o consumo de frutas e hortaliças é entendido como saudável e considerado um hábito que faz bem para a saúde. Esse entendimento pode ser motivador para o consumo desses alimentos. É interessante também observar que o feijão, o arroz e a carne também são entendidos como alimentos saudáveis. Chama atenção que, embora exista a percepção do feijão e arroz como uma comida *grosseira*, o alimento aparece novamente como um alimento saudável para o consumo, pois como argumenta uma interlocutora, é um alimento que tem *proteína* sendo, então, *muito bom*, principalmente para as crianças.

Outros aspectos que ganham destaque são a preocupação com o consumo de determinados alimentos como o arroz e a massa e a frutose, que faz com que os consumidores se questionem se tais alimentos são realmente saudáveis. Atualmente, as informações sobre a alimentação saudável são acessadas de forma muito fácil e também estão no discurso de muitos profissionais da saúde. As dietas alimentares são influenciadas por diversas orientações, assim a preocupação com a saudabilidade dos alimentos também pode ser um fator que determina e até mesmo tem o poder de excluir certos alimentos das rotinas alimentares. Nesse sentido, é importante refletir sobre como as informações a respeito do efeito da alimentação na saúde chega e se difunde entre os consumidores levando ao surgimento e amplificação de preocupações em relação a alimentação que geram, como já provocou Fischler (1995), a “cacofonia alimentar”, causando confusão e muitas dúvidas em relação a alimentação.

Outra preocupação que surgiu nas entrevistas foi em relação ao arroz e a massa serem ou não saudáveis. Ambos os alimentos são carboidratos, de modo que, se pode dizer que essa preocupação associa-se ao surgimento de dietas pobres em carboidratos, que são incentivadas, muitas vezes por profissionais da saúde, visando a perda de peso, por exemplo. Galindo (2017) cita outros exemplos que já geraram polemias em relação à alimentação como colesterol e a ingestão de ovos, ao café e incidências de hipertensão, entre outros exemplos.

De acordo com Barbosa (2007), as contradições em relação à alimentação e a mudanças em relação a saudabilidade dos alimentos apresentados ou mesmo defendidos a partir de argumentos científicos, vem construindo em certa medida um imaginário sobre alimentos que fazem bem a saúde como as verduras e os prejudiciais, como as massas. Para Vilà (2012), a saúde está culturalmente ligada aos alimentos e é utilizada pela publicidade como instrumento para tensionar escolhas alimentares. Nessa linha de argumentação, Pollan (2007), reflete sobre o “Dilema do onívoro” e, para o jornalista, deixar os consumidores inseguros em relação a alimentação é um fator interessante para a indústria, assim quando novos produtos surgem os consumidores encontram uma forma para aliviar os medos e inseguranças.

### 5.3 *TÁ ALI E TEM BEM MAIS OFERTA*: O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Alimentos ultraprocessados caracterizam-se por aqueles que passam por alto grau de processamento, tornando-se altamente palatáveis. De acordo com o Guia Alimentar, esses alimentos apresentam baixo valor nutricional e tendem a ser consumidos em alta quantidade como também tendem a substituir alimentos *in natura*. Nesse sentido, o consumo desses alimentos tende a afastar as pessoas de aspectos culturais ou mesmo transformar a vida social, visto que mudam as formas de preparar ou consumir alimentos (BRASIL, 2014).

Constatou-se, a partir de observações realizadas na pesquisa de campo, que esses alimentos são altamente disponibilizados nos estabelecimentos, inclusive naqueles localizados nos bairros mais periféricos, de modo que, no que se refere à dimensão física relativa do ambiente alimentar, tal disponibilidade favorece o consumo desses alimentos. Corroborando esse aspecto, a facilidade para encontrar esses alimentos também é percebida pelos consumidores, como pode ser observado nos trechos de entrevista a seguir:

*Ah, é mais fácil encontrar o [alimento] industrializado, sem dúvida, tanto é que você se você observar um supermercado, maior ou menor, a parte de alimentação natural é bem pequena em relação do restante do supermercado; ela só ocupa uma parcela pequena do espaço físico do supermercado, é muito pequena em relação ao industrializado (Consumidora 1).*

*Industrializado é que mais tem né, o acesso que a gente tem aos alimentos in natura são mais reduzidos, né, é muito mais reduzido que a gente conseguir ter acesso aos [in natura] (Consumidora 6).*

*Com certeza, até a gente faz isso, né. Faz com que as pessoas comprem mais, pela praticidade, tá ali e tem bem mais oferta [disponibilidade e quantidade]; se tu for*

*olhar um industrializado tu tem quatro, cinco opções para comprar e uma coisa natural tu tem uma e olha lá, duas no máximo, né (Consumidora 2).*

Dentre as características dos alimentos ultraprocessados que contribuem para sua ampla distribuição, pode-se citar a vida de prateleira que, por ser longa, favorece a alta disponibilidade em diferentes estabelecimentos fazendo com que os ambientes alimentares se tornem propícios para a aquisição e, conseqüentemente, o consumo desses alimentos. Além disso, somando-se à característica de longa vida de prateleira, alguns alimentos dessa categoria, como é o caso de salgadinhos, biscoitos doces e salgados, *nuggets*, apresentam baixo custo de produção, o que propicia o acesso na dimensão econômica para consumidores com baixa renda, como pode ser observado na fala a seguir:

*O preço do industrializado é mais barato, né, ele é mais, além de mais opções ele é mais barato, claro que tem umas coisas que é mais caro (Consumidora 11).*

*Então, a bolachinha [biscoito recheado] tu paga um real aqui (Consumidora 19).*

De modo convergente ao indicado por consumidores entrevistados nesta pesquisa, Almeida (2015) aponta que os alimentos ultraprocessados são acessados com facilidade por todos os níveis de renda, podendo ser encontrados em diferentes estabelecimentos como mercados, supermercados, restaurantes, padarias, bares e lanchonetes. Atualmente, a expansão desses alimentos alcança também outros estabelecimentos como fruteiras, que, a princípio, seriam estabelecimentos destinados a comercialização de alimentos *in natura*. Niederle e Wezs Jr (2018) argumentam que a comercialização desses alimentos é muito comum e alcança, inclusive, as cidades distantes dos centros mais urbanizados. Além disso, outros locais como as farmácias e postos de gasolina também passaram a comercializar alimentos ultraprocessados, mesmo esse não sendo o foco desses estabelecimentos.

Nesse mesmo sentido, Schermer (2014) aponta que o atual sistema agroalimentar favorece o consumo de alimentos de “lugar nenhum”, ou seja, os alimentos ultraprocessados consumidos não pertencem às localidades em que as pessoas estão inseridas e um mesmo alimento, com o mesmo sabor, pode ser consumido de forma global. Com o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, alimentos *in natura*, locais e considerados saudáveis tendem a deixar de ser consumidos. Essas características são resultantes dos sistemas alimentares modernos pautadas do alto processamento e industrialização (MONTEIRO; CANNON, 2012).

Fatores como a praticidade de preparo contribuem para que produtos ultraprocessados sejam uma escolha para os consumidores, favorecendo o consumo e os tornando muito comuns no dia a dia das pessoas. Essa característica fica evidenciada na fala a seguir, de uma interlocutora que diz que o *industrializado é mais fácil*, pois são alimentos prontos e pré-prontos para o consumo, o que o torna mais prático diante das rotinas diárias de trabalho. Somando-se a essa leitura, os trechos de entrevista a seguir também são ilustrativos:

*É, a questão dos horários também que não tem tempo de estar ali preparando, daí tem o que é mais prático, nem tão saudável, mas mais prático, então vai pela praticidade (Consumidora 10).*

*Mas ele [alimento ultraprocessado] é uma coisa pronta né, é mais fácil de ser comprado. Hoje o pessoal, como a nossa cidade é pequena e muito rural ainda, tem muitas pessoas que fazem comida tranquila em casa, tem pessoas que vivem para ficar em casa, com as tarefas da casa, mesmo assim a gente procura porque é mais fácil, a gente sempre procura praticidade (Consumidora 11).*

Além disso, outra característica atribuída aos alimentos ultraprocessados é que eles não requerem habilidades de preparo, como sugerem os trechos de entrevista a seguir:

*Os que já vem pronto, a lasanha, nuggets, acho que é mais esse, as batatas para fritar, só que daí a gente põe na air free, mas já vem congelado é só por, acho que mais esses, presunto, aqueles apresetados, aqueles de frango que eu não lembro o nome (Consumidora 10).*

*Vai bastante, vai muito, porque está pronto né, nossa maionese, ketchup, mostarda, chimia, mumu, nossa os temperos né caldo de galinha, sason, e essas pimentinhas em molho, molho shoyo. Daí eu compro uma vez por semana (Consumidora 11).*

*Eu sempre uso aqueles sason, molho de tomate, essas coisas a gente compra né, assim, então tem bastante variedade (Consumidora 19).*

Além da praticidade e da facilidade de preparo outra característica relacionada aos alimentos ultraprocessados é o hipersabor ou palatabilidade, fator que também contribui para a escolha desses alimentos. A alta concentração de açúcar, gordura, sal e outros aditivos alimentares torna os alimentos extremamente saborosos ao paladar (BRASIL, 2014), como é o exemplo dos molhos e temperos prontos citados nas entrevistas, criando até mesmo certa dependência, ou seja, esses alimentos são consumidos porque *são bons, são muitos bons* ao paladar. Nesse sentido, Kessler (2010) e Moss (2015) apontam que os alimentos ultraprocessados são projetados para enganar o paladar e a inteligência do consumidor, com a utilização de diferentes técnicas, por exemplo, o sabor artificial e concentrações de açúcar, sal e gordura. Kessler (2010) ainda aponta para a agressividade do *marketing* para esses alimentos.

Embora alimentos ultraprocessados sejam considerados bons ao paladar também são entendidos como *porcarias* como pode ser observado no trecho da entrevista abaixo:

*A gente compra mais porcaria, para o café, presunto, queijo, salsicha para fazer o cachorro quente, pão comprado, pão cacetinho, é mais isso* (Consumidores 17)

É interessante observar que falar do consumo de alimentos ultraprocessados também gera certo desconforto para os consumidores, o que muito possivelmente decorre da preocupação em relatar um consumo saudável e adequado ou mesmo pela dificuldade de identificar os alimentos como ultraprocessados. No relato abaixo a consumidora se refere ao consumo de alimentos *básicos*:

*É muito pouco [...], nós somos muito do arroz, feijão, batata, mandioca e carne, ovo né, somos muito do básico mesmo, a não ser pelo pão que é o cacetinho* (Consumidora 16).

Mas, ao realizar o Recordatório de 24 horas, observa-se o consumo de outros alimentos ultraprocessados que, na entrevista, não foram citados, como pode ser visto no Quadro 7. Neste Recordatório, por exemplo, está detalhado a diversidade de alimentos ultraprocessados consumidos por uma das interlocutoras.

**Quadro 7 - Consumo de alimentos ultraprocessados com base no Recordatório de 24 horas. Palmeira das Missões, 2019**

REFEIÇÃO/ALIMENTOS	CARACTERÍSTICAS
<p><i>CAFÉ DA MANHÃ</i>  <b>Café com leite; Pão cacetinho; Margarina</b></p> <p><i>ALMOÇO</i>  <b>Arroz com galinha</b>  <b>Feijão</b></p> <p><i>TARDE</i>  <b>Sucrilhos com leite; Bolacha doce; Biscoito mignon; Bolacha salgada; Bolinho recheado; achocolatado</b></p> <p><i>JANTAR</i>  <b>Massa com molho; Feijão</b></p>	<p>Consumidora 16  Renda média</p>

Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

Ao finalizar o Recordatório e a conversa sobre a alimentação se tornar mais informal, a interlocutora, se referindo ao jantar, afirmou *a massa era miojo*. Além disso, também mais ao final da entrevista, ela mencionou que durante a tarde também consumiu achocolatado, mas

completou: *o que vão dizer uma mulher de 36 anos tomando todinho?* Na sequência, complementa:

*Não cozinho muito, quem cozinha é meu marido, feijão, arroz, eu sou mais do pré-pronto (Consumidora 16).*

Em relação aos alimentos ultraprocessados, o consumo parece, então, ser motivado tanto pela praticidade e facilidade do preparo como também pela perda de hábitos ou habilidades para cozinhar. Além disso e somando-se a essas motivações, pode-se mencionar também a falta de prazer em relação ao preparo dos alimentos que, como pode ser observado nos trechos de entrevistas a seguir, também influenciam o consumo de ultraprocessados:

*Eu, além do tempo não gosto, mas assim, então demanda muito tempo para você cozinhar uma batata doce, tem que ter tempo para você cozinhar uma mandioca, tem que ter tempo (Consumidora 2).*

*É uma obrigação, eu adoro quando posso botar o [esposo] que aceita numa boa, coloco ele para fazer. Eu não gosto muito de cozinhar (Consumidora 17).*

Há, também, fatores relacionados a presença de crianças nas famílias, que interagem com o consumo desses alimentos, aspecto destacado nas falas abaixo:

*Eu gostava de ir lá [mercado que fechou] por que tinha muita coisa barata igual as coisas que as crianças gostam de comer: bolachinha, waffer, iogurte, bastante coisinha, era bem barato lá (Consumidora 19)*

*[...]compro miojo por que as crianças comem muito (Consumidora 16)*

Pode-se dizer que a presença das crianças é um fator que contribui para a compra de alimentos ultraprocessados, pois parece haver entendimento que crianças gostam desses alimentos, de modo que, muitas vezes eles se tornam uma forma de agradar os filhos. Em relação à presença de crianças nas famílias, Almeida (2015) apontou que esse é um fator que favorece a compra e consumo de alimentos ultraprocessados, sendo muitas vezes relacionados a uma demonstração de afeto as crianças.

O Guia Alimentar destaca que o enfraquecimento das habilidades culinárias favorece o consumo de alimentos ultraprocessados, pois os alimentos *in natura* e minimamente processados precisam passar por pré-preparado e preparo antes de serem levados a mesa (BRASIL, 2014). A alta disponibilidade e a facilidade para consumir esses alimentos é inegável, tornando-os acessíveis para todos os públicos. Nesse sentido, Garcia-Arnaiz e Contreras (2012) argumentam que a ingestão de alimentos se associa com os modismos, costumes e facilidades que giram em torno da alimentação.

Os alimentos prontos ou pré-prontos considerados ultraprocessados são uma preocupação para a saúde pública por estarem associados com o aumento das DCNTs (STUCKLER; NESTLE, 2012; MONTEIRO *et al.*, 2017). Há estudos que indicam a associação de consumo de alimentos ultraprocessados ao aumento de risco para câncer, esses dados são apontados por Fiolet *et al.* (2018) em um estudo de *coorte* populacional, na França, que iniciou em 2009 e vem, desde então, acompanhando os participantes da pesquisa.

Mesmo que o fator econômico seja decisivo no acesso e escolhas alimentares, é preciso considerar a complexidade envolvida no consumo de alimentos. Outros fatores também definem o que será ou não consumido pelas famílias. Parece existir algumas controvérsias entre o que se pensa em relação aos alimentos e o que se consome efetivamente. Embora exista o entendimento que os alimentos ultraprocessados são *porcarias*, eles não deixam de se fazer presentes na alimentação. Ao mesmo tempo em que, quando se pensa em alimentos saudáveis, geralmente associa-se a frutas e legumes, mas nem sempre esses alimentos são consumidos. Nesse sentido, Garcia-Arnaiz e Contrerás (2012), argumentam que mesmo que existam recomendações nutricionais sobre o consumo de alimentos *in natura*, esses alimentos parecem ser consumidos cada vez com menos frequência.

Destaca-se, ainda, que o *marketing* e as embalagens dos alimentos também favorecem a escolha por ultraprocessados (CASTRO, 2015). Esse fator pode ser observado a partir do relato em relação a barras de cereal, que no entendimento da interlocutora são *menos pior* para a saúde, por isso são escolhidas para o consumo. Essas escolhas podem ser justificadas na medida que transmitem a mensagem de alimentos saudáveis por serem *light* (com menos calorias ou com redução de gordura, açúcar ou sódio), com a adição de vitaminas, ricos em fibras, *fit* e nutritivos. Além disso, são extremamente práticos e podem ser levados junto ao consumidor, independentemente da rotina.

Em resumo, pode-se dizer que a praticidade e a ampla disponibilidade de alimentos ultraprocessados são os principais motivadores para o consumo. Ainda, o gosto e o sabor também contribuem para o consumo, diferentemente do consumo de alimentos *in natura*, por exemplo, que tem o consumo muito associado com aspectos relacionados ao preço e a saúde. Diante disso, os dados gerados na pesquisa realizada junto a consumidores de Palmeira das Missões corroboram o argumento que considera que aspectos econômicos, físicos, políticos e socioculturais estão presentes nas escolhas alimentares dos consumidores. Porém, para alguns consumidores, a possibilidade de escolha em relação ao tipo de alimento e aos estabelecimentos é pouco expressiva, aspecto que será abordado na próxima seção.

## 5.4 ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL EM CONTEXTO DE ESCASSEZ

Nesta seção, avançando principalmente em aspectos relacionados ao acesso e disponibilidade, busca-se apresentar situações mais extremas relatadas durante as entrevistas, que apontam para impossibilidades de escolhas alimentares. Nesse sentido, o primeiro aspecto apresentado está relacionado à baixa renda que impossibilita o acesso a alimentos causando restrição extrema em relação a qualidade e a quantidade de alimentos consumidos. Na sequência, são discutidos aspectos relacionados à indisponibilidade de alimentos orgânicos no município, característica relacionada a aspectos do sistema alimentar local.

### 5.4.1 *Não sobra para fazer rancho: o consumo alimentar quando a renda limita as escolhas*

Esta subseção dedica-se ao caso de uma família, moradora de um bairro mais periférico. Morar na periferia já torna o acesso a alimentos mais restritos pela pouca disponibilidade e pelo aumento dos preços nos *mercadinhos*, características observadas no Município. Somado a isso, a limitação quanto a renda se manifestou como principal fator para a restrição alimentar como pode ser observado no trecho da entrevista:

*E o dia que ele [esposo] foi lá [banco] tinha cinco reais. Agora, mês passado e mês retrasado, uma vez tinha dois e pouco e a outra vez tinha cinco e pouco, meu Deus, mas nem vou tirar essa dinheirama no banco, fica lá, porque daí nós demos os talões da luz e da água tudo no débito, né. Daí paga empréstimo, compra remédio, receita que o doutor tem me dado, não tem no posto né, daí tem que comprar, daí não sobra para fazer rancho (Consumidora 18).*

O relato acima é de uma consumidora que mora em bairro da periferia que, ao contar sua história de vida, revela que reside com o esposo e cuida de três netos, ainda crianças. O esposo recebe Benefício de Prestação Continuada (BPC), que corresponde ao valor de um salário mínimo, mas, como explicou durante a entrevista, esse valor está comprometido com o *terreno* comprado para construir a casa. Sendo assim, desse benefício, mais de R\$ 400 reais são destinados para o pagamento de um empréstimo com o desconto direto em folha e há ainda contas referentes aos materiais de construção, água e luz a serem pagas, pois, como comenta a interlocutora, *a gente depois de velho tá se incomodando com cobrança, cobrança, não*. Ao afirmar isso, a interlocutora explicita que, ainda que com dificuldades para acessar alimentos, a prioridade é manter as contas em dia e evitar dívidas.

Assim, sem recursos financeiros para adquirir alimentos, a família depende de doações, como quando recebeu a doação de uma cesta básica da equipe de saúde do bairro onde residem que, nas palavras da interlocutora, foi fundamental para a família:

*E se [equipe de saúde] não me dessem um rancho, eu não tinha o que comer, não tinha e eu não gosto de pedir coisa, gosto de servir, então a nossa vida é assim (Consumidora 18).*

De forma geral, a família se alimenta diariamente, mas demonstra extrema restrição quanto à quantidade e à qualidade da alimentação consumida no cotidiano, como pode ser observado no registro do R24h, sistematizado no Quadro 8, em que a consumidora se refere a apenas duas refeições realizadas durante o dia.

**Quadro 8 – Restrição alimentar com base no Recordatório de 24 horas. Palmeira das Missões, 2019**

ALIMENTOS/REFEIÇÃO	CARACTERÍSTICAS
<p><b>Não toma café</b>  <b>ALMOÇO</b>  <b>Sambiquinhas de frango; Arroz; Feijão</b></p> <p><b>JANTAR</b>  <b>Sambiquinhas de frango; Arroz; Feijão</b></p>	<p>Consumidora 18  Renda baixa</p>

Fonte: Pesquisa de campo (2019)

Nas palavras da interlocutora, o café na manhã não é uma refeição rotineira para os adultos; somente para as crianças que vão para a escola prepara-se algum alimento, mas somente para os menores, como explica:

*Para os piazinhos eu faço uns bolinhos para eles tomarem com chá de manhã, porque eles são criança de meio dia tem que ir para o colégio né, mas o outro mais velho vai sem café para o colégio né, ele vai de manhã, levanta e vai, nem dá bola mais (Consumidora 18).*

Para o almoço, a entrevistada explicou que foi preparado o *que tinha*:

*No almoço eu fiz, ele comprou [esposo] umas sambiquinhas daí eu fiz com arroz temperadinho [sal] e feijão foi a nossa comida e de noite também (Consumidora 18).*

Como pode ser observado, a alimentação baseou-se em duas refeições compostas por arroz, feijão e uma carne de baixa qualidade que pode ser comprada por baixo preço. Como pode-se observar no Quadro 8, no caso dessa família, não há consumo adequado de frutas e hortaliças ou de leite, por exemplo. De acordo com o relato da interlocutora, esses alimentos

são consumidos somente quando *ganha* de algum vizinho ou parente. Para Blümke (2017), esse tipo de alimentação extremamente limitada a poucos alimentos, reduzindo-se a um cereal e uma leguminosa reflete um quadro de fome oculta caracterizada pela escassez de alimentos variados, que levam a implicações para a saúde.

Nesse contexto, a fome representa um exemplo de iniquidade social gerada por um sistema que apresenta falhas, é injusto e não cooperativo, sendo assim, nega um princípio fundamental previsto no SISAN: a equidade (BLÜMKE, 2017). Em relação às refeições diárias, o Guia Alimentar aponta que café da manhã, almoço e jantar são as refeições principais de acordo com as necessidades diárias e gasto de energia e que algumas pessoas necessitam de lanches menores entre as refeições principais, principalmente se tratando de crianças e adolescentes, em fase de crescimento e desenvolvimento (BRASIL, 2014).

A dimensão política e econômica do acesso a alimentação se manifesta, também, por meio do Programa Bolsa Família, em que a interlocutora é titular de direito. Franco *et al.* (2019) apontam que, no município de Palmeira das Missões, as famílias titulares do PBF apresentam prevalência significativa de insegurança alimentar, ou seja, restrição em relação a qualidade e quantidade de alimentos e até mesmo fome. Sendo assim, o recurso é fundamental para a compra de alguns alimentos. No entanto, para a família que, durante a pesquisa de campo, apresentou situação mais extrema para acessar alimentos, o recurso do PBF se revela insuficiente para atender as necessidades básicas relativas à alimentação:

*Quando eu pego o bolsa família, eu vou lá na loja onde eu comprei os calçados deles que eu tenho que fazer assim, eu tenho que comprar uma vez calçado, daí eu pago aquela ali [prestação] e compro a roupa para eles, é assim; daí quando eu pegava 300 reais eu ia lá no mercado, já passava lá no mercado e já fazia um rancho bom e já trazia, comida grosseira da bastante com qualquer 150 pila, então eu fazia assim mas agora não, agora eu só recebo R\$ 102, daí eu tenho que pagar R\$ 55 da loja. Esse mês eu termino, e daí dos 40 e pouco que sobra eu compro um arroz, se dá para comprar dois quilos de feijão eu compro, tem que comprar um azeite também né, sabão para lavar roupa (Consumidora 18)*

Conforme o relato da interlocutora, foram utilizados R\$ 40,00 para adquirir alimentos para cinco pessoas, valor que é usado para comprar *comida grosseira*, ou seja, arroz, feijão e alguma carne de baixo custo, assim como referido no trecho da entrevista a seguir:

*Eu compro bastante feijão, arroz por causa das crianças, eu compro o grosseiro, o grosseiro que eu compro, eu não compro nada de batatinha; Vejo na televisão propaganda das batatinhas, então não compro coisas assim. Compro massa, quando eu consigo comprar, compro a farinha de milho para fazer uma polenta para as crianças, compro aquela sambiquinha, uma carcaça, quando dá eu compro uma sobrecoxa que também é barato (consumidora 18).*

Além disso, também são citadas doações de outras pessoas:

*Essa minha comadre aí do lado, volta a volta ela, que o doutor lá em Porto Alegre disse que eu tinha que comer todo o dia três pedacinhos de queijo, por causa da minha perna que não tem mais não sei o que. Mas daí eu não tenho como comprar, né. Me deu [vizinha] a metade de um queijo assim [mostrou o tamanho], pergunta se eu tenho; ela meio me ajuda, como pode me ajudar né, mas não é fácil.*

Em relação à saúde, a interlocutora apresenta diabetes, hipertensão, obesidade e um *problema na perna* que causa dor e que fundamentaria, de acordo com os relatos da participante, a recomendação médica para o consumo de queijo, possivelmente por ser um alimento fonte de cálcio. Também, em relação a recomendações nutricionais, a interlocutora relata que recebeu orientações para o cuidado com a hipertensão e o diabetes em atendimento nutricional, mas que, pouco funcionaram.

Mesmo que o atendimento nutricional tenha se pautado em orientações e protocolos adequados a essas patologias é necessário que seja observada as condições financeiras da interlocutora para o acesso a alimentação. Possivelmente, os agravos a saúde já estão associados à limitação em relação a alimentação que se apresenta restrita a poucos alimentos. Além disso, se não há a possibilidade de acesso para alimentos básicos no dia a dia e, considerando que muitos alimentos são doados, não há como garantir alimentos dentro de um padrão de dieta específica. Assim, uma possibilidade para melhorar o acesso à alimentação seria articulação entre a saúde e a assistência social para que se propusessem estratégias de melhora de acesso e consumo de alimentos para famílias em condições restritas de acesso à alimentação.

Ainda, em relação aos medicamentos a interlocutora comenta que não os encontra na unidade de saúde e como também não há recursos para comprar *é melhor curtir a dorzinha ali e não fazer loucura*. Ao referir-se em *fazer loucura* a interlocutora conta que poderia comprar o medicamento na farmácia, *abrindo um crediário, mas se fizer tem que pagar*, então, dessa forma, opta por não comprar medicamentos na farmácia e, assim, conviver com a dor.

Além dos impactos na saúde do ponto de vista biológico, restrição de recursos financeiros prejudicam a qualidade de vida. Como indica o trecho de entrevista a seguir, há também impactos emocionais, na medida em que causa tristeza, preocupação e sentimento de incapacidade diante a situação que não parece ter possibilidades de solução:

*Como eu me ataco dos nervos, me ataco tanto, tanto, criei meus filhos sofrida, mas eles tinham bastante, então a gente se ataca nos nervos de não poder fazer nada [...] não poder costurar uma roupa e vocês não sabem a que é a tristeza, Deus o livre, mas*

*Deus quer assim, o que que eu vou fazer, vou até o fim assim, é minha vida, foi assim, não foi boa* (Consumidora 18).

Cabe destacar que, embora esse seja um caso específico de uma família, certamente representa muitas outras que vivem nessas condições de escassez de alimentos. Nesse sentido, retoma-se a pesquisa de Franco *et al.* (2019), que encontrou 91,5% de insegurança alimentar entre os titulares do PBF em Palmeira das Missões (sendo 15,9% em estado grave).

A falta de alimentos é um determinante para a saúde e como relatado pela interlocutora, reflete também no estado nutricional, implicando, inclusive, em outras doenças crônicas. Nesse contexto, embora a renda seja fundamental na redução da fome e da insegurança alimentar, somente renda não é suficiente para resolver a situação. Como argumenta Blümke (2017), é necessário também que se invista em educação, saúde e saneamento básico para que os direitos sociais sejam alcançados, pois o direito à alimentação adequada e saudável somente será atingido quando as necessidades básicas estiverem garantidas; ao contrário, quando não se garante os direitos básicos das pessoas, o sentido da vida é rebaixado somente a condição de sobrevivência.

Diante desse cenário, observa-se a importância da articulação intersetorial da política pública local, podendo destacar setores como secretária da saúde, assistência social e agricultura. No âmbito das políticas, destaca-se o SISAN, que tem por objetivos formular e implementar políticas e planos a fim de promover, acompanhar, monitorar a segurança alimentar e nutricional no País. O Sistema tem como base a intersetorialidade das políticas (BRASIL, 2006), aspecto fundamental para que a insegurança alimentar seja considerada em sua amplitude e não apenas, de modo restrito, a situação de baixa renda.

A adesão dos municípios ao SISAN é voluntária, mas fundamental para o fortalecimento da SAN nos municípios, possibilitando, dessa forma, a proposição de políticas para acesso a alimentação adequada e saudável. Além disso, a adesão ao SISAN também proporciona ao município a possibilidade de receber recursos para o aprimoramento das ações de segurança alimentar (BRASIL, 2011; BRASIL, 2017). Nesse sentido, Silva, Fagundes e Da Silva (2018) apontam para a importância da atuação dos gestores e da sociedade civil para a implementação do SISAN para a melhoria do acesso a alimentação adequada pelos indivíduos. Os autores destacam que em municípios onde o sistema ainda não foi implementado é preciso que os gestores atendam aos requisitos mínimos para a implementação.

No entanto, cabe destacar que as políticas de SAN estão extremamente fragilizadas, principalmente em âmbito federal. A extinção CONSEA que tinha ação fundamental na formulação, execução e monitoramento de políticas de SAN fragiliza o funcionamento do

SISAN e, conseqüentemente, o Direito a Humano à Alimentação Adequada. Esse cenário torna-se ainda mais preocupante quando mostra sinais da volta do País ao mapa da fome (CASTRO, 2019). Desse modo, torna-se fundamental a articulação de ações de SAN locais, nos municípios.

Por fim, enfatiza-se que o município de Palmeira das Missões bate recordes na produção de soja, ano a ano, à exemplo de 2018 em que foi registrada safra histórica, que superou em 10% o ano de 2017 (PALMEIRA..., 2018), mas, apesar de tamanha produção, a população pobre do município continua em situação de insegurança alimentar. Destaca-se que no município há 1.580 famílias titulares do PBF, o que corresponde a cerca de 11% da população local, entre essas famílias ao menos 207, sem o recurso do Programa, estariam em extrema pobreza (BRASIL, 2020).

Essa contradição evidencia que o modelo de desenvolvimento em questão não favorece o acesso a alimentação saudável e adequada e a melhoria da segurança alimentar e nutricional para toda a população. Embora a lógica desenvolvimentista tenha sido pautada na justificativa do fim da fome, atualmente, mesmo com a produção de alimentos *commodities* em larga escala aumentando, a fome permanece existente, mesmo em pequenos municípios, inclusive aqueles considerados agrícolas, como é o caso de Palmeira das Missões.

#### **5.4.2 *Agora é tudo com veneno: a indisponibilidade de alimentos orgânicos em Palmeira das Missões***

Alimentação saudável também deve considerar aspectos relacionados às formas de produção dos alimentos, se são “baseadas em práticas produtivas adequadas e sustentáveis” como aponta o Guia alimentar, destacam-se os alimentos orgânicos e agroecológicos como formas de produção com o uso sustentável de recursos naturais (BRASIL, 2014, p. 08). Nessa discussão, no Município, a disponibilidade de alimentos orgânicos é muito restrita. Em relação às FLV, por exemplo, não são observados nos relatos dos consumidores e nos estabelecimentos e, nesse sentido, os responsáveis pelos estabelecimentos argumentam que, quanto à disponibilidade de orgânicos, *tem alguma coisa que vem pronto, o industrializado* (Estabelecimento categoria 1).

Ainda, na percepção dos responsáveis pelos estabelecimentos não há procura por parte dos consumidores, pois eles atribuem aos alimentos outros aspectos de modo que a qualidade é associada, por exemplo, a aparência do produto:

*Não, orgânico não. [...]O povo daqui ainda não está muito interessado nos orgânicos, está mais interessado na beleza do produto, na apresentação, então ainda não tem procura pelo orgânico, não lidamos com o orgânico e ele estraga mais rápido, então acho que trazer para vender aqui, porque já foi colhido um dia antes, nunca pensamos nisso ainda, agora acho que vai chegar à época que vai ser mais divulgado né, aí pode ser (Estabelecimento categoria 1).*

A pouca disponibilidade por alimentos orgânicos foi observada também na fala dos consumidores:

*Eu acho que são mais convencionais, porque o orgânico é mais complicado, né. As pessoas nos oferecem como orgânico, mas provavelmente eles não são industrializados como a gente vê na grande produção, mas também dizer que é orgânico não, porque não existe uma proteção para ser orgânico (Consumidora 1).*

*Acho que nunca, nos tempos para cá a gente não encontra nada saudável [alimentos orgânicos], a não ser que a gente mesmo faça a nossa própria horta, antigamente a gente tinha espaço a gente fazia a própria horta da gente, eu tirava alface, repolho, tomate essas coisas assim, agora a gente não tem mais espaço é tudo comprado (Consumidora 12).*

*Mas orgânico não tem [...] acho que nenhum produto que tem lá é [feira da agricultura], talvez a alface e a rúcula; e aquela família dos verdinho alguém traz, mas não sei dizer se é (Consumidora 3).*

*Mas aqui não tem e daí acaba comprando pela necessidade e eu lavo em casa tudo direitinho para poder consumir, mas hoje em dia é difícil tu comprar alguma coisa sem agrotóxico. Não tem o que fazer, é complicado (Consumidora 5).*

A indisponibilidade alimentos orgânicos em Palmeira das Missões é reflexo do modelo de produção que leva a utilização de agrotóxicos nas plantações. Assim, quem produz na agricultura familiar para comercializar na feira ou mesmo em hortas, somente para o próprio consumo, embora não utilize esses produtos diretamente nas plantações, está sujeito à contaminação pela dispersão dos agrotóxicos, por não existir uma forma de proteção, como pode ser observado nos trechos das entrevistas a seguir:

*Esse granjeiro, é o veneno que está interferindo, porque passa o veneno na lavoura vem para a horta, mata tudo. Eu tenho um pé de chuchu lá que é bonito de ver, bem no cedo da chuchu que nossa, começa a passar veneno das lavouras, chuchu se vai. Daí quando a planta está se desenvolvendo que não passa mais [agrotóxico] ele vem de novo, então tu vê ali, né. Então, vai na horta também, porque o veneno está no ar, né, e tão passando esses venenos fortes, foi proibido, mas passam igual. Lá em casa passam perto com o avião então vai pôr tudo, mata as coisas (Feirante fixo).*

*Palmeira tem bem pouca oferta de orgânicos. Até porque se eu produzir aqui no meu quintal, mas estamos cercados de lavouras por todos os lados. Meu vizinho, o maior lavoureiro que tem né, então. (Consumidora 9)*

A não produção de alimentos orgânicos no município também é confirmada na entrevista realizada pelo representante de políticas, como ilustra o trecho abaixo:

*Não, orgânico, orgânico, não tem interesse nenhum, não é que não tem interesse, os produtores até falam que querem produzir mais orgânico possível, usar um adubo orgânico, não usar inseticida, mas eles não se enquadram como orgânico (Representante local de política).*

A partir das falas das interlocutoras foi observado que os alimentos produzidos a partir do uso de agrotóxicos também são associados a impactos a saúde e ao aparecimento de doenças, pois consumir esses alimentos *faz muito mal para a saúde*, preocupações que são relatadas nos trechos das entrevistas abaixo:

*É preocupante né, tem saído tantas doenças nas pessoas, essas coisas de câncer, sai cada coisa nas pessoas, sai cada coisa que a gente nunca ouviu falar, que antigamente não existia e agora, quando tu vê tem uma pessoa que saiu tal coisa, é da comida que a gente come que colocam muita coisa para crescer ligeiro, para ficar bonito, então isso aí prejudica a saúde da pessoa, quem sai prejudicado é o consumidor, né (Consumidora 12)*

*Veneno que eles colocam na planta, para os bichos, para não comerem, então a gente se preocupa mais, já não é a mesma coisa que antigamente né, antigamente não existia isso aí, agora é tudo com veneno, para isso, para aquilo (Consumidora 19).*

Outro aspecto a ser destacado é que os consumidores associam os alimentos orgânicos à produção na agricultura familiar e comercializados na feira possivelmente por serem alimentos *mais caseiros*. Os trechos de entrevista a seguir ilustram essa questão:

*Na própria feira a gente sempre busca comprar nos produtores caseiros, mais orgânico, dificilmente eu vou encontrar um queijo, um salame no supermercado, procuro esse tipo de produção familiar (Consumidora 1)*

*Eu acho até que é orgânico, acho que não tem agrotóxico, uma coisa que quando tem morango bem bonito, não que nem aquele que tu vê que é puro, mas acho até que é orgânico assim. Eu nunca perguntei (Consumidora 2)*

*Mas acho que é só nessas feiras que vem de fora, que a gente pode achar que é orgânico. Essas saladas acho que estão vindo dessas estufas, acho que colocam menos essas coisas tóxicas (Consumidora 15)*

Por outro lado, também se percebe que essa não parece ser preocupação recorrente, pelo fato de que não há certeza de o produto ser orgânico ou não, sendo que essa, muitas vezes, não é uma característica considerada importante para o consumo de alimentos, como evidenciam os trechos de entrevista a seguir.

*Até acho que não considero muito, às vezes tu diz: esse ar está cheio de agrotóxico, mas tu acabas comendo, né. Nesse ponto, não sou muito, porque se gente fosse se preocupar com tudo não comia mais nada, essa é a realidade (Consumidora 2)*

*Assim, o único produto orgânico que eu como orgânico, que eu posso dizer orgânico é o que eu produzo lá, esses que eu vejo em mercado, selinho de produto orgânico, eu não confio, porque hoje com a quantidade de doenças e pragas que existe você ver um tomate lá bonitão, vermelhão, aquela coisa que custa três vezes mais no mercado, às vezes tá pagando, você não sabe se é totalmente orgânico, né. E você manejando um pesticida, um fungicida com os prazos, os períodos de carência certos, não vejo que vá causar algum mal para o ser humano, né. Então, na minha visão não, o único alimento orgânico se eu vou lá faço na minha horta, daí vou dizer que é orgânico (Consumidor 8).*

Como sugerem esses trechos de entrevista, as percepções dos consumidores sobre o consumo de alimentos orgânicos são diversas: para alguns consumidores há a percepção do risco para a saúde enquanto que para outros não. Chama a atenção que essa preocupação com o *veneno* nos alimentos se destacou na fala dos interlocutores com menor renda, para os consumidores com renda mais elevada o uso de agrotóxicos pareceu ser uma ação considerada mais naturalizada.

Há, também, a concepção de que o risco se associa ao respeito do tempo de carência para o consumo dos alimentos que, possivelmente, está muito associado ao contexto local, em que a produção agrícola é predominante e o uso de agrotóxicos torna-se naturalizado. Essas percepções se constroem, possivelmente, a partir da realidade vivida pelos consumidores em um contexto em que não há disponibilidade de alimentos orgânicos para compor as escolhas alimentares do cotidiano.

Em relação ao uso de agrotóxicos, são construídos alguns “mitos”, como o de que é possível usar venenos com toda a segurança ou que o efeito é existente somente no momento em que se pulveriza (CARNEIRO, 2015). Dessa forma, como destacado no relato acima, basta respeitar o período de carência que não há riscos em relação ao uso de agrotóxicos nos alimentos. No entanto, o relatório do Programa de Análise de Risco da Anvisa, aponta que 23% dos alimentos analisados apresentaram irregularidades quanto a quantidade e ao tipo de agrotóxico utilizado e 28% apresentou resíduos dentro do limite considerado adequado sob um ponto de vista da legislação<sup>3</sup> (ANVISA, 2019).

---

<sup>3</sup> Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 295, de 29 de julho de 2019 que dispõe sobre os critérios para avaliação do risco dietético decorrente da exposição humana a resíduos de agrotóxicos, no âmbito da Anvisa, e dá outras providências.

Embora o relatório aponte para a presença de resíduos nos alimentos, o órgão tem sido questionado pela forma como vem apresentando os resultados, o Instituto de Defesa do Consumidor (IDEC, 2018) alerta, que em certa medida, o relatório minimiza os riscos em relação ao consumo de alimentos com resíduos de agrotóxicos, podendo levar o consumidor a achar, por exemplo, que estão seguros e que não há riscos. Além disso, algumas orientações podem levar o entendimento de que a lavagem dos alimentos tem potencialidade para a redução de resíduos presentes.

A Organização Mundial da Saúde esclarece que para uma substância carcinogênica ou com potencial ação de mutação genética, não há como definir um limite seguro para a exposição humana (OMS, 2008). Em relação aos impactos para a saúde, de acordo com o Instituto Nacional de Câncer, as regiões em que o uso de agrotóxicos é elevado a incidência de câncer supera a média nacional e mundial (INCA, 2019).

O Brasil vem se destacando no consumo de agrotóxicos, sendo um dos maiores consumidores de agrotóxicos do mundo. As implicações para a saúde são amplas e atingem diferentes grupos populacionais como os trabalhadores que entram em contato direto com os produtos e também os consumidores por meio de alimentos contaminados. É importante destacar que esses impactos estão associados ao modelo de desenvolvimento voltado para a produção de produtos para exportação, modelo agrícola conservador que carrega as práticas mais atrasadas mesmo que com o discurso de “moderno” (CARNEIRO, 2015). Em Palmeira das Missões, de acordo com o Censo agropecuário de 2017, cerca de 87,6% das propriedades rurais fazem uso de agrotóxicos (IBGE, 2017a).

Esse modelo de desenvolvimento se reproduz em Palmeira das Missões e leva a não disponibilidade suficiente de alimentos orgânicos nos estabelecimentos, que possibilite o acesso e consumo pelos moradores do Município. Assim, como argumentam alguns consumidores é necessário, então, comprar o que tem disponível.

Por fim, esta seção, teve destaque para duas situações extremas que impossibilita o acesso a alimentação saudável e adequada pela renda dos consumidores e pelo modelo de produção adotado no município que leva a impossibilidade de consumo de alimentos orgânicos. O que observa-se é uma sobreposição entre as dimensões do ambiente alimentar que, embora tenham diferentes implicações na alimentação dos consumidores, também se sobrepõe e estão interseccionadas, de modo que, a indisponibilidade de alimentos orgânicos configura um aspecto da dimensão física do ambiente alimentar, diretamente associada a dimensão política

local e até mesmo a questões socioculturais de valorização apenas da produção em monocultura e em larga escala.

Também se observam esses encontros entre as dimensões do ambiente alimentar em relação ao PBF que se manifesta por meio de uma dimensão política e por corresponder a uma política pública de alimentação e nutrição, mas ao mesmo tempo, interfere na dimensão econômica dos consumidores por meio do repasse de recursos financeiros que, em certa medida, possibilitam a aquisição de alimentos. Dessa forma, ressalta-se a importância da intersetorialidade das ações de alimentação e nutrição nos municípios, como Palmeira das Missões. Esses aspectos relativos as políticas públicas voltadas para a alimentação são apresentadas e discutidas com mais aprofundamento no capítulo seguinte.

## **6 DESAFIOS PARA A CONSTRUÇÃO DE AMBIENTES ALIMENTARES SAUDÁVEIS**

Neste capítulo, são apresentados os desafios encontrados em Palmeira das Missões para a construção de ambientes alimentares promotores da alimentação saudável e adequada para os consumidores de diferentes perfis socioeconômico. A identificação e a análise desses desafios surgem a partir de elementos e dados destacados pelos interlocutores, mencionados durante as entrevistas ao longo da pesquisa de campo.

Para Castro (2015), a promoção da alimentação adequada e saudável passa por diferentes eixos que compreendem a mudança estrutural no sistema alimentar brasileiro. No entanto, essas mudanças, mesmo refletindo nos indivíduos, não são unicamente individuais e envolvem a consolidação de políticas públicas de alimentação e de nutrição. A autora destaca também que essas iniciativas incluem o incentivo a políticas de alimentação e nutrição, a reformulação da legislação sanitária até a regulação de diferentes elementos do sistema alimentar como publicidade e o controle de alimentos ultraprocessados.

Desse modo, com base nas reflexões propostas por Castro (2015), o capítulo inicialmente apresenta elementos que remetem à desconexão dos consumidores em relação aos alimentos produzidos localmente e a sazonalidade dos alimentos. Em seguida são discutidos aspectos em relação aos desafios das políticas públicas, mais especificamente à legislação higiênico-sanitária de alimentos; as ações voltadas para a produção e comercialização de alimentos que, como será discutido, implicam dificuldades para a formalização, comercialização e acesso a produtos processados em pequena escala. Por último, procura-se dialogar em relação às interfaces entre políticas locais, políticas de alimentação e nutrição e a construção de ambientes alimentares saudáveis.

### **6.1 DESCONEXÃO COM A ORIGEM E A SAZONALIDADE DOS ALIMENTOS**

Em um sistema alimentar em que os alimentos são produzidos e comercializados em escala global, a origem e a sazonalidade são, em algumas situações, características desconsideradas para a escolha e consumo de alimentos, levando à desconexão entre produção e consumo. Segundo Proença (2010), a industrialização é percebida como um processo que distanciou o alimento das pessoas, dificultando a percepção da origem ou dos ingredientes contidos nos alimentos. Van Der Ploeg (2008) associa esse afastamento a expansão dos “impérios alimentares”, em que os alimentos deixam de ser produzidos em determinados locais,

por determinadas pessoas, num determinado tempo e comercializados em circuitos conhecidos, assim, os aspectos de origem já não são mais importantes.

O processo de distanciamento entre consumidores e a produção de alimentos pode ser constatada também no caso de Palmeira das Missões. Nesse sentido, os relatos abaixo sugerem que o local de produção não é um aspecto importante para a aquisição de alimentos, como observa-se nos trechos transcritos abaixo:

*Isso não interfere [origem dos alimentos], porque os mercados pegam um pouco de cada lugar e eles não vão colocar uma plaquinha dizendo de onde que é (Consumidora 4).*

*Olha, depende, se a gente já ouviu falar mal, aí tudo bem, mas quando a gente não ouviu falar nada, tipo, se tu olha, gostou, achou aspecto bonito (Consumidora 7)*

*Sinceramente, nunca cuidei, nunca prestei atenção, até porque aqui boa parte do produto vem de fora, são poucos que são produzidos aqui, eu acho, eu nunca cuidei, nunca cuidei mesmo (Consumidora 2).*

Somando-se ao desconhecimento ou a desvalorização da origem dos alimentos, questões pautadas na sazonalidade também passam despercebidas aos consumidores, de modo que, de forma naturalizada, alimentos podem ser consumidos em todos os períodos do ano, como narrado no trecho da entrevista sobre a disponibilidade de frutas nos estabelecimentos:

*Eles não oferecem qualidade em fruta, tanto é que ele não tem, se tu chegar com vontade de comer melancia hoje [maio], não vai encontrar, que aí não é época, não vai encontrar (Consumidora 11)*

*Era uma pera d'água que eu queria porque eu não queria aquela pera dura queria a macia, eu não encontrei, revirei a cidade inteira e não encontrei, então se tivesse um mercado que disponibilizasse um monte de fruta para você escolher o que você quer e com um preço bom (Consumidora 11).*

Entre os aspectos relacionados à sazonalidade, cabe destacar que os alimentos da época costumam apresentar custo mais baixo e mais qualidade, pelo fato de a colheita ocorrer no tempo natural e geralmente em maior quantidade. Diferente de alimentos fora da época que dependem de técnicas para garantir a produção, colheita ou conservação dos alimentos em longos períodos, favorecendo a utilização de produtos químicos como fertilizantes e agrotóxicos.

Triches (2010) aponta para duas características de alimentos produzidos localmente: o “frescor e a naturalização”. A autora argumenta que a compra de produtores locais diminui o trajeto percorrido pelo alimento até alcançar o consumidor final, o que contribuiria para o

acesso ao alimento mais fresco, além disso, um alimento fresco é um alimento com procedência conhecida. Já a naturalização se dá por meio das práticas de produção e beneficiamento tradicionais, com menor adição de químicos deixando o alimento mais natural. Sendo assim, a revalorização de alimentos locais tende a favorecer o acesso a alimentos mais saudáveis e adequados.

Em contrapartida, existem dificuldades e serem superadas que são relativas aos consumidores: esse é um processo lento em que é necessária a tomada de consciência para voltar-se aos aspectos da sazonalidade, conhecer a produção orgânica e agroecológica, entender as dificuldades dos produtores, questionar percepções relacionadas a quantidade e diversidade que podem ser facilmente atendida pela escala industrial, diferente do que ocorre na escala da agricultura familiar (DAROLT *et al.*, 2016).

Triches (2010) explica, também, que justamente pela produção mais natural, os alimentos locais nem sempre agradam na aparência. Por isso, as vezes observa-se a valorização de determinados alimentos motivados pelos aspectos de aparência em detrimento de alimentos produzidos localmente, essas constatações podem ser observadas nos trechos seguintes:

*Palmeira que é um desastre que não tem nada, mas lá [Região metropolitana/RS] não sei nem te dizer o tamanho daquilo e tudo ao ar livre [...] tem tudo ali e desde pão tu compra, pão caseiro e, aqui tu não tem, lá funciona o dia inteiro, como se fosse um mercadão ao ar livre, aqui são tendinhas pequenininhas, o que tem em uma tem outra, do lado tem a mesma coisa, os preços são tudo igual e não tem quantidade. Uma coisa que eu acho interessante também, [...] as maçãs quando eu olho, aí meu Deus eu preciso levar, tu chega se enxergar, porque eles lustram aquelas maçãzinhas, coisa mais linda, de uma por uma e colocam lá tão bonito (Consumidora 11).*

*As pessoas que são da cidade, elas tentam comprar fora e buscam coisas de fora, porque o de fora tem mais qualidade, ou seja, aquilo que vem de fora para eles tem mais qualidade (Consumidora 6).*

A aparência dos alimentos é uma característica que costuma ser valorizada pelos consumidores e, nesse sentido, ao se referir as maçãs, no trecho de entrevista acima, a interlocutora complementa que: *a gente come com os olhos, né*. Sendo assim, os aspectos *visuais* em relação a aparência dos alimentos têm peso na hora da escolha dos alimentos. Esse fator somado a pouca disponibilidade e variedade de alimentos no município, dificultam a escolha de alimentos saudáveis e adequados.

Para o contexto brasileiro, o afastamento entre produtores e consumidores trouxe como consequências a marginalização dos agricultores familiares e mudanças na alimentação dos consumidores, o que vem contribuindo para o aumento da obesidade e na permanência da

condição de insegurança alimentar. Nesse sentido, o encurtamento da cadeia agroalimentar é importante para a melhoria do acesso a alimentação e, pode-se dizer também, para o desenvolvimento rural (TRICHES, 2010). Friedmann (1993), conforme citado por Triches (2010), já apontava para a localização e a sazonalidade como uma estratégia para desestabilização do sistema alimentar dominante e pouco sustentável.

Concordando com Triches (2010), autores como Bezerra e Schneider (2012) consideram que o modelo produtivo coloca em risco a saúde dos consumidores quando analisada a qualidade dos alimentos, tanto a partir do ponto de vista nutricional, ponderando a redução dos nutrientes, quanto em relação ao risco pelos agrotóxicos. Além disso, ao analisar a dimensão social e cultural do modelo hegemônico de produção, além da exclusão da agricultura familiar, há também a interferência na cultura alimentar. A redução da produção e o consumo de alimentos tradicionais e mais regionais, contribuiu para o afastamento das pessoas de suas origens locais e práticas alimentares sustentáveis.

Darolt *et al.* (2016) aponta que a realocação dos alimentos apresenta benefícios para agricultores e consumidores: para os agricultores permite mais autonomia, dispensa a necessidade de intermediários, garante preço mais justo e menos perdas na comercialização. Essas experiências demonstram o potencial da agricultura familiar para o desenvolvimento sustentável; em relação aos consumidores essas alternativas de comercialização trazem oportunidades mudanças em hábitos alimentares, incentivo a educação do gosto e incentivam o consumo mais consciente.

Lamine, Maréchal e Darolt (2018) destacam que no Brasil, as políticas públicas têm um alto nível de atuação na realocação da produção de alimentos, que pode ser observado, por exemplo, por meio das compras por meio de mercados institucionais como é o caso do PAA a PNAE. Estas políticas, por meio da compra de alimentos diretamente dos produtores da agricultura familiar, têm um importante potencial para a promoção da SAN e na reaproximação entre produtores e consumidores, porém, em Palmeira das Missões esses programas apresentam-se fragilizadas, como será discutido na seção 6.3 deste capítulo.

Um aspecto que merece destaque, diz respeito a redução dos recursos do PAA, oriundos do Ministério de Desenvolvimento Agrário (MDA) que implica na diminuição de operações do Programa. Este ministério foi extinto e passou a condição de secretaria, levando a redução significativa de orçamento. Em 2018 o recurso destinado ao programa foi de 253 milhões, que corresponde ao valor menor desde a implementação do Programa, menor inclusive quando

comparado ao primeiro ano de operações (IPEA, 2019), o que caracteriza, em certa medida, desmonte de políticas públicas destinadas a agricultura familiar.

Para que as políticas públicas possam atuar na direção de mudanças e transformações no sistema alimentar é necessário apoio à agricultura familiar, o fortalecimento da reaproximação entre consumidores e produtores e valorização de modelos que promovam a preservação do meio ambiente. Essas políticas, também precisam estar articuladas a políticas de desenvolvimento rural, apoio o incentivo as agroindústrias e a comercialização, assistência técnica aos produtores e educação dos consumidores (LAMINE; MARÉCHAL; DAROLT, 2018).

No entanto, na contramão disso, de acordo com Darolt *et al.* (2016), para os agricultores brasileiros produtores de alimentos, permanecem dificuldades relativas ao contexto histórico, político, social e econômico. Em Palmeira das Missões, emergem dificuldades, principalmente, em relação a legislação higiênico-sanitária e as políticas locais. Estes aspectos são apresentados nas próximas seções.

## 6.2 FISCALIZAÇÃO E LEGISLAÇÃO PARA A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Para que os alimentos sejam comercializados nos estabelecimentos e acessados pelos consumidores é necessário que os mesmos passem pelo processo de regulamentação dos locais de produção e dos produtos. No entanto, esse processo, muitas vezes, torna-se uma barreira, principalmente quando se trata da produção em pequena escala pela agricultura familiar, como é o exemplo de agroindústrias rurais familiares.

Além disso, para iniciar o processo de registro dos produtos e seus estabelecimentos é necessário verificar a principal matéria-prima que será utilizada no beneficiamento. Pois a regulamentação passa por instancias diferentes, que são: o Ministério da Saúde, por meio da Anvisa e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Dessa forma, a competência pode ser da Vigilância Sanitária ou do Mapa, de acordo com cada produto (SGARBI *et al.* 2007).

A regulamentação dos produtos de origem animal, fica a encargo do MAPA. A inspeção desses alimentos passa por diferentes âmbitos, são eles: Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e Serviço de Inspeção Municipal (SIM). A partir desses âmbitos de inspeção, determina-se a abrangência na qual os alimentos poderão ser comercializados, ou seja, se a nível federal, estadual ou municipal, mas essas limitações

geográficas se referem aos alimentos de origem animal (SGARBI *et al.* 2007). No entanto, observa-se uma complexa incompreensão inclusive para os estabelecimentos, como poder ser observado no trecho da entrevista, relacionado a comercialização de alimentos de agroindústrias:

*Tem que ser cadastrado, se é no SIM só pode vender no município, tem que ter o SIF para vender de um município para o outro então e gente cuida, por exemplo, a bolacha lá de Sarandi só tem o SIM não pode vender aqui [Palmeira das Missões] (Estabelecimento categoria 1).*

Neste caso, o que podemos perceber é uma desinformação relativa a legislação sanitária de alimentos, tendo em vista que a bolacha citada pelo interlocutor é um alimento de origem vegetal, sendo assim, pode ser comercializado em outros municípios mesmo possuindo apenas registro no órgão municipal de inspeção. Essa confusão em torno da legislação leva ao impedimento de que alimentos produzidos em municípios próximos possam ser comercializados e acessados pelos consumidores. Alimentos de origem vegetal, como, por exemplo, aqueles a base de produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, a regulamentação fica a cargo da vigilância sanitária. Sendo que o processo para comercialização é mais simplificado, precisando somente de alvará de funcionamento.

Além desta dificuldade de compreensão em relação a legislação, o processo de regulamentação de agroindústrias familiares é um processo complexo, por envolver etapas no âmbito sanitário, ambiental e tributário/fiscal como apontam Sgarbi *et al.* (2007). Nesse sentido, foram citadas, nas entrevistas, dificuldades para a legalização de agroindústrias familiares no município de Palmeira das Missões, sendo o exemplo mais emblemático o da legalização de uma agroindústria que levou 10 anos para concluir o processo. Cabe destacar que esse é o caso específico de uma agroindústria de mel.

Além dessa, outras duas agroindústrias de produtos de origem vegetal estão regularizadas e outra de produtores de origem animal está em processo de regulamentação, mas com dificuldades em aspectos ambientais, *tem algum problema nos resíduos que não estão conseguindo adequar*. Os entraves são relacionados, principalmente, aos custos elevados e as altas exigências para o processo de formalização de uma agroindústria familiar, que seguem parâmetros das resoluções voltadas à indústria de alimentos que produz em larga escala.

No caso de Palmeira das Missões, foi observado que, além das dificuldades de entendimento sobre as normas sanitárias para os estabelecimentos, há dificuldade para a comercialização de alimentos locais devido aos alimentos não possuírem nenhum tipo de selo

do serviço de inspeção. Mas ao mesmo tempo, observa-se que o processo de legalização da produção é complexo para as famílias produtoras:

*Porque hoje o produtor para produzir um mel, uma banha, um queijo, ele vai ter que se legalizar, ele tem um custo a mais, a legislação não permite comprar um queijo da nona, porque a nona fazia tinha um queijo de boa qualidade, hoje ela continuar vendendo aquele queijo ela vai ter que se legalizar, pagar uma taxa, uma fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, o SIM, então gera um custo a mais (Representante local de política).*

Triches (2010) aponta que as maiores dificuldades para a aquisição de alimentos são relacionadas a legislação. Assim, a competitividade já se encontra inviabilizada uma vez que muitos agricultores familiares não conseguem nem ao menos acessar os mercados, pois as regulamentações para a pequena escala são as mesmas para a grande indústria. Nessa perspectiva, somente indústrias de grande porte conseguem adequar-se à legislação. Essas dificuldades podem, inclusive, impedir a entrada de agricultores familiares em mercados institucionais.

Em certa medida, o padrão sanitário vigente leva a exclusão de produtores da agricultura familiar ao considerar que é necessário um certo investimento para adequar-se à legislação de alimentos e toda a complexidade do processo. Frequentemente, os órgãos fiscalizadores priorizam a estrutura física em detrimento do processo em si. Dessa forma, os investimentos com a estrutura física, equipamento e utensílios representam altos custos, sendo assim, a falta de legislação específica para esses empreendimentos e a parte burocrática são entraves para o processo de legalização (GAZOLLA, 2014).

Aguirre, Martins e Menezes (2019) destacam, a partir de uma pesquisa realizada em Santana do Livramento/RS, que a falta de uma legislação específica para agroindústrias familiares rurais também foi a principal dificuldade citada pelos entrevistados para o processo de regulamentação.

Em relação ao marco legal da legislação sanitária de alimentos, as primeiras normas relacionadas à produção e ao processamento de alimentos de origem animal surgiram em 1950 (BRASIL, 1950). Embora detalhar essas leis e regulamentações seja importante, este não é o foco desta pesquisa. No entanto, cabe destacar que a formulação da regulação em torna da alimentação se dá juntamente ao processo de industrialização do País, então a noção de qualidade e segurança imposta aos alimentos está ligada a questões pautadas no mercado internacional de alimentos da época (PREZOTTO, 2005).

Esse modelo de produção padronizado e automatizado traz implicações para a construção de ambientes alimentares saudáveis, uma vez que torna mais difícil a entrada de alimentos locais, menos processados e produzidos pela agricultura familiar. Ao mesmo tempo, contribui para que a escala industrial ganhe mais espaço na comercialização de alimentos, já que as grandes indústrias conseguem atingir o padrão higiênico-sanitário com mais facilidade.

Outro aspecto importante sobre a qualidade dos alimentos é destacado por Carvalho, Cruz e Rezendo (2019), quando discutem que o padrão de qualidade dos alimentos, apresentado pela legislação, está atrelado ao risco de contaminação química ou microbiológica e, dessa forma, se exclui outras problemáticas como o excesso de açúcares, sódios e gorduras e outros aditivos adicionados aos alimentos que, em princípio, não apresentariam riscos à saúde. Porém, características como estas são encontradas em alimentos ultraprocessados que são produzidos pela indústria de alimentos e que são associados ao aumento de DCNTs. Além disso, a problemática em relação ao uso excessivo de agrotóxicos não é questionada pelos parâmetros da legislação sanitária.

Pensando nos aspectos nutricionais, a produção na escala da agricultura familiar tende a apresentar menor processamento com menos adição de açúcar, sal, conservantes e outros aditivos para aumentar a durabilidade, indo ao encontro do que preconiza uma alimentação mais saudável e adequada. Além disso, contribuem para a valorização da realocização dos alimentos como apontado na seção anterior.

Quanto aos estabelecimentos, os proprietários reconhecem as exigências em relação a regulamentação dos alimentos que visam de oferecer aos consumidores produtos seguros, sem risco de contaminação: *tem que ter código e barra, informação nutricional, tem que ser cadastrado*. A partir disso, o interlocutor argumenta que mesmo que exista busca pelos consumidores por *alimentos coloniais* eles não são disponibilizados, pois se a fiscalização *pegar na prateleira levam tudo*.

Um dos entrevistados, ao abordar as ações de legalização e fiscalização de agroindústrias, aponta para questões que dizem respeito a falta de iniciativas locais. Nesse sentido, o interlocutor responsável pela política local argumenta que:

*Nós não conseguimos vislumbrar assim uma agroindústria para queijo, para salame e um pouco também a visão do município que também não prioridade para investir em pequenas agroindústrias para gerar um recurso para o município e também melhorar a qualidade de vida desses pequenos agricultores* (Representante local de política).

Gazolla (2012) ao estudar a construção de agroindústrias familiares, incluindo as regiões em que a agricultura familiar é integrada a monocultura, explica que a atuação do município por meio de ações locais e políticas públicas deixa a desejar quando se trata de fortalecer essas iniciativas, levando a um alto número de informalidade da produção de alimentos a margem da legislação. Esse aspecto limita o fortalecimento da SAN nos municípios e a participação dos agricultores no PAA e PNAE. Além do impedimento da comercialização de alimentos nos estabelecimentos, a falta de regulamentação pode levar a comercialização informal de alimentos, característica observadas também em Palmeira das Missões, relatada na fala: *Por enquanto nós fizemos curso junto com a fiscalização, por enquanto nunca bateram, mas a gente sabe que está fazendo coisa que não podia* [vender sem formalização].

A complexidade para a regulamentação da produção de alimentos apresenta limitações para os estabelecimentos e, principalmente, para os produtores que não podem entrar em mercados formais ou institucionais e que também não sentem segurança na comercialização de alimentos devido a informalidade. Além disso, no que diz respeito aos consumidores, as opções de alimentos disponíveis ficam ainda mais restritas.

As mudanças associadas à produção, processamento e distribuição dos alimentos passaram a ser operados em grande escala em um sistema industrial e assim a qualidade dos alimentos passou a ser relacionada a aspectos sanitários de inocuidade, baseados na escala de produção e padrões de grandes indústrias e, para garantir a qualidade sanitária dos alimentos, adotam-se sistemas e ferramentas de controle padronizados (CRUZ; SCHNEIDER, 2010).

Cruz e Schneider (2010) chamam a atenção para a diferença entre os termos segurança alimentar (*food security*) e segurança dos alimentos (*food safety*), sendo que a segunda é relativa a inocuidade dos alimentos pautadas em condições higiênico-sanitárias e segurança alimentar relativa ao acesso a alimentos. E, nesse sentido, o Brasil destaca-se na ampliação do conceito da SAN que além da garantia de oferta de alimentos com qualidade também considera outros aspectos sociais, ambientais e culturais, expresso na Lei (Brasil, 2006).

De acordo com Schottz, Cintrão e Santos (2014), entre os governantes, organismos econômicos internacionais, em que citam-se, por exemplo, o Banco Mundial e o Fundo Monetário internacional e representantes dos grandes negócios da alimentação torna-se dominante a ideia da Segurança alimentar global, que coloca que os problemas de insegurança alimentar podem ser resolvidos com a expansão e intensificação da produção, mesmo que com impactos sociais e ambientais negativos.

Pensando no cenário internacional, destaca-se a imposição do *Codex Alimentarius* um programa conjunto da FAO e da OMS com o objetivo de estabelecer normas internacionais na área de alimentos, como padrões, diretrizes e guias sobre Boas Práticas e de Avaliação de Segurança e Eficácia, garantindo a segurança dos alimentos a fim de proteger a saúde dos consumidores e o comércio entre os países. O Brasil é signatário do *Codex* desde 1970 (ANVISA, 2016).

O *Codex Alimentarius* é uma das vertentes de todo o processo de internacionalização da regulamentação sanitária que expressa a globalização deixando poucos espaços para alternativas de comercialização da pequena escala (LUCCHESI, 2003). Além disso, o programa trata os alimentos principalmente como *commodities* e não em uma dimensão ampla considerando a importância da alimentação para as pessoas. Sendo assim, o programa segue a lógica do sistema industrial de produção que prioriza a produção agropecuária hegemônica em detrimento de ações necessárias para que se garanta o acesso a alimentação em uma perspectiva mais ampliada de SAN (SCHOTTZ; CINTRÃO; SANTOS, 2014)

Nesse sentido, a valorização do padrão sanitário internacional ganha destaque. A partir disso, nota-se que a legislação para os alimentos reflete uma das faces da macrodimensão do ambiente alimentar que é determinado pelos acordos e leis internacionais que configuram o sistema alimentar e determinam quais e como os alimentos chegam até os consumidores.

Castro (2015) destaca como fundamental a revisão da regulamentação sanitária com o objetivo de incluir os produtores da escala da agricultura familiar. Nessa perspectiva, já existem alguns avanços como, por exemplo, a Resolução da Diretoria Colegiada nº49 de 2013 (ANVISA, 2014). A RDC 49/2013 propõe maior diálogo entre a vigilância sanitária e os princípios da SAN ampliando a visão de saúde. Mas, muito embora tenha entrado em vigor em 2014, essa mudança de paradigma ainda se coloca como um desafio para vigilância sanitária, que deve sair de uma posição punitiva para uma posição orientadora. Para a sua efetivação é necessário que se criem e fortaleçam canais de diálogo tendo em vista que ainda persistem muitos desafios em torno da inclusão de modelos alternativos da pequena escala nos padrões sanitários (SCHOTTZ; CINTRÃO; SANTOS, 2014).

Em 2017, com o objetivo de simplificar os procedimentos da pequena escala foi promulgada a RDC nº 153/2017 (ANVISA, 2017b). Um avanço nessa resolução é a classificação das atividades produtivas em: Alto ou Baixo Risco Sanitário. Destaca-se que a maior parte das atividades da agricultura familiar foi classificada como de Baixo Risco, o que simplifica a emissão da licença sanitária (LIMA; VILAS-BÔAS, 2018). Também nessa direção,

em 2017, a Anvisa instituiu o Programa para Inclusão Produtiva e Segurança Sanitária (PRAISSAN), que visa melhorar a atuação da vigilância sanitária junto aos empreendimentos familiares rurais, por exemplo (ANVISA, 2017a).

Pode-se perceber que há avanços nas discussões em torno da produção e comercialização de alimentos em escala da agricultura familiar, porém ainda são necessários o fortalecimento dessas ações e políticas. Nesse sentido, as argumentações propostas por Gazolla (2014) indicam o fundamental incentivo por meio de políticas públicas que objetivem suprir as lacunas relativas ao processo de legalização. O autor destaca ações que vão desde cursos de capacitação até mesmo projetos de acesso a crédito para a construção de instalações e incentivos fiscais para produção de alimentos em pequena escala e familiar. Assim, a atuação da política municipal é importante e torna-se fundamental para o desenvolvimento de projetos que incentivem a produção de alimentos que possibilitem a construção de ambientes alimentares mais sustentáveis.

A partir dessas reflexões e dos dados da pesquisa, pode-se perceber que em Palmeira das Missões, existe uma lacuna que afasta os produtores do processo de regulamentação. Embora existam muitos empecilhos relacionados aos processos burocráticos e as exigências da vigilância, se observa também dificuldades de compreensão e entendimento da legislação por parte de responsáveis pelos estabelecimentos e principalmente pelos atores e responsáveis pelas políticas locais. Sendo assim, o município carece de ações a fim de discutir e revisar a regulamentação da produção da agricultura familiar local.

Do ponto de vista do desenvolvimento rural, essas ações são importantes para que os agricultores atinjam novas estratégias sociais e econômicas frente a agricultura convencional (PELEGRINI; GAZOLLA, 2009). Em relação aos ambientes alimentares o processo de produção da agricultura familiar pode favorecer e fortalecer a alimentação saudável e adequada, assim como preconiza o Guia Alimentar, sendo uma alternativa a comercialização de alimentos em cadeias longas, além de contribuir para sustentabilidade social, econômica e ambiental. Por isso é fundamental que se avance no marco regulatório adequado a pequena escala de produção de alimentos.

Na próxima seção, avançando em aspectos de políticas públicas, são apresentados e discutidos os aspectos da política local do Município em diálogo com as políticas públicas de alimentação.

### 6.3 UM POUCO É DE VISÃO POLÍTICA MESMO: ASPECTOS DA POLÍTICA LOCAL

A dimensão política também é um dos aspectos importantes que determinam a disponibilidade, acesso e consumo de alimentos. Um desafio encontrado para a produção de alimentos em Palmeira das Missões está atrelado à política local, que, como sugerem os dados empíricos, tem pouco incentivado a agricultura familiar e a produção local de alimentos saudáveis para o abastecimento e consumo. Além disso, pode-se dizer que há também a relação com a formação histórica e econômica do município que, como apresentado no Capítulo 4, foi voltada, quase que exclusivamente, para a média e grande propriedade e, conseqüentemente, para produção de *commodities*. Esses aspectos podem ser observados nos trechos das entrevistas abaixo:

*Um pouco é de visão política mesmo, Palmeira como características de média e grande propriedades, a geração de recurso, a maior parte, vem do médio e grande produtor, né. Então, o pequeno é deixado um pouco de lado, não é dado aquela devida importância para o pequeno, então, projetos dessa amplitude não é um projeto grande, não vai gerar uma renda, um retorno grande para o ICMS, então é deixado de lado, não é visto o lado social. Com um projeto desses, você está beneficiando 30, 40 famílias, né. Nesse lado o município tem dificuldade de vislumbrar projetos nesse enfoque mais social da pequena propriedade, então é uma dificuldade da administração, independente da administração que está (Representante local de política).*

*Incentivo da municipalidade, sem dúvida, do município, eu acho que seria bem importante, acho que não tem incentivo nenhum, não tem mesmo, não tem (Consumidora 2).*

A dificuldade para a produção de alimentos relacionada a política local é observada na fala dos produtores que vendem na feira, na entrevista com o responsável da política local e pelos próprios consumidores. A garantia de rentabilidade associada à produção de soja leva a supervalorização do produto e, assim, outras produções como alimentos para consumo e abastecimento local não são valorizados da mesma forma.

A produção de grãos também está relacionada à formação histórica do município. E, nesse sentido, na fala dos interlocutores ressalta-se a percepção de que a formação histórica do município se relaciona com as características locais, sendo que para esses os grandes produtores ainda são vistos como *coronéis*, como pode ser observado nas falas das entrevistas a seguir:

*Por que a gente tem grandes produtores, né, tem grandes granjeiros aqui em Palmeira [...] Palmeira era muito uma cidade de coronéis e isso foi passado para esses grandes granjeiros que nós temos hoje em dia. [...] então eu acho que esses grandes produtores que tem essa produção em larga escala com certeza impedem um pouco o progresso da nossa cidade e a produção que eles têm, eles usam para eles, é consumo próprio para eles, então esse consumo, esse acesso que a gente poderia ter,*

*eles não fazem uma produção grande escala, porque eles estão focados em fazer a produção de soja, do trigo, do milho, planta o milho ali, então o foco deles acaba não sendo para a produção local principalmente, né. Mas isso os grandes né, por que os pequenos produtores é que os que trazem aí na feira né (Consumidora 6).*

*Tem muitos agricultores que tem essa parte dos alimentos e da soja; se tu for parar para pensar, os produtores maiores são os grandes, os coronéis que nem nós chamamos que infelizmente nossa Palmeira é assim, os pequenos que produzem um pouquinho de soja, é um pouquinho para poder se manter de um ano para o outro, não é para causar grandes investimentos, se eles não tiverem não tiverem eles não vão se manter (Consumidora 11)*

Na fala dos consumidores fica evidenciada a percepção de que os grandes produtores impedem, em certa medida, o crescimento da cidade, mas esse crescimento também se trata da criação de indústrias no município, na melhoria das ruas e estradas para, assim, melhorar a mobilidade no município. Durante as entrevistas também surgiu um aspecto relacionado ao *financiamento da campanha pelos grandes produtores* que também teria relação ao que seria valorizado e incentivado pela administração. Além disso, como expressa o relato abaixo, de uma consumidora, já existem compromissos pré-estabelecidos:

*Eu sei que as prefeituras têm projetos, mas não conseguem talvez até por um histórico de valorização com outras coisas, de compromissos já enraizados. Tem compromissos enraizados, porque tem coisas que são prioridades, né. Teria condições tanto que já teve um momento de maior incentivo (Consumidora 3)*

Ao relatar que o município já teve incentivos maiores, a consumidora se refere a compra de alimentos locais para a alimentação escolar que já foi maior e beneficiou mais produtores do município. Atualmente, embora o município venha atingindo e até mesmo superando o percentual de compra da agricultura familiar exigido pelo PNAE, em 2017 o percentual de compra foi de 49,6% (FNDE, 2017), são poucos produtores locais que fazem a entrega, sendo principalmente, voltado para as hortaliças, os demais são adquiridos de municípios vizinhos e de cooperativas da região:

*Produtos de feira [hortaliças], até pela questão do fornecimento que é quinzenal, então para vim produto de fora não é viável, então essas empresas que vem de fora fornecem suco de uva, laranja, carne, queijo. Essas agroindústrias, as vezes tem uma cooperativa que tem as agroindústrias, salames e imbuídos, há um acordo de cavalheiros que eles fornecem os produtos que o município não consegue fornecer, então eles deixam de lado os feirantes, os feirantes do município fornecem toda essa parte [hortaliças], fica faltando as agroindústrias (Representante local de política).*

O PAA e o PNAE, ainda que tenham como destino públicos específicos como as pessoas em vulnerabilidade ou a alimentação escolar, ao adquirirem produtos de agricultores familiares

locais contribuem para a construção de um ciclo virtuoso no sistema alimentar, para a promoção de ambientes alimentares mais sustentáveis e o desenvolvimento local (BRASIL, 2009, 2012b).

No trecho da entrevista abaixo pode ser observado além das dificuldades encontradas para a implementação do PAA, no ano de 2018, no município, também a fragilidade das políticas locais:

*PAA ano passado veio um projeto de 130 mil reais para o município, nós conseguimos produtor, nossa função era arrumar produtor com os produtos, nós conseguimos até uns 80 mil reais do produto, não que esses 50 mil que faltava não que não pudesse sair o projeto, era aquela doação simultânea, que era para o CRAS, o CRAS definir quais as famílias que iriam receber a cesta e a secretaria de agricultura ela que iria operacionalizar todo o processo, aí faltou esse vínculo aí das secretarias colocar em pratica o PAA e daí não saiu nada, uns quantos produtores estão me cobrando (Representante local de política).*

Os alimentos destinados para os beneficiários consumidores do PAA, na modalidade doação simultânea promovem o enriquecimento dos cardápios favorecendo até mesmo o consumo de alimentos *in natura* (BRASIL, [2020]). Como pode ser observado no trecho de entrevista acima, não há uma articulação entre os diferentes setores para o abastecimento local de alimentos, sendo que está constitui uma barreira para a melhoria dos ambientes alimentares, principalmente para os consumidores com baixo poder aquisitivo, como é o caso da família apresentada no capítulo anterior que poderia ser beneficiada por esta política.

Da mesma forma, em relação ao PNAE, são poucos produtores do município que fornecem alimentos, como pode ser observado no trecho da entrevista abaixo:

*Tem, essas duas agroindústrias vinculadas que entregam para o PNAE, dos feirantes tem uns três ou quatro que entregam para o PNAE (Representante local de política)*

É importante destacar que, de acordo com o relato do interlocutor representante local de política, em Palmeira das Missões constam registrados em torno de *1.100 agricultores familiares*. No entanto, esse número informado pelo interlocutor é relativo ao censo agropecuário de 2006. Atualmente, de acordo com o Censo realizado em 2017, os dados apontam para 1.155 propriedades rurais e destas 68,6% são classificados como de agricultura familiar (IBGE, 2017), correspondendo a cerca de 792 propriedades; sendo assim, verifica-se que entre 2006 a 2017 houve importante redução nas propriedades rurais familiares no município.

Embora exista número significativo de agricultores, apenas nove comercializam na feira e somente algumas famílias, em torno de quatro, fornecem para o PNAE. A pouca produção de alimentos para o consumo é evidenciada no município o que, para Castro (2015),

é um reflexo do sistema agroalimentar existente que leva a supervalorização da produção de grãos, refletindo no acesso e consumo de alimentos.

Além disso, Mielitz Neto (2010), explica que o modelo de agricultura convencional e voltado para a exportação favorece para que as propriedades menores sejam absorvidas pelas maiores, que são aquelas que acessam políticas e créditos com mais facilidade. Nessa direção, o representante local de política também argumenta que as famílias rurais, muitas vezes, não têm sucessão, então veem na monocultura uma forma de produção mais fácil:

*E tem o lado também do produtor, não tem sucessão familiar, os filhos estão todos na cidade, os poucos que ficam no interior é soja, arrendar ou plantar soja, que tem menos serviço, alguns ficam na atividade do leite, mas um bom percentual desses agricultores já estão esperando a aposentadoria, não tem sucessor, vão acabar vindo para a cidade ou ficar em casa vender os animais tudo, ter uma renda da aposentadoria e ficar com pedaço da área para ter a horta, o pomar e o resto vão arrendar, não vai ter continuidade (Representante local de política).*

Há, também, questões culturais que favorecem a produção de grãos, mesmo que em pequena quantidade, que conecta ao contexto local e também ao atual sistema agroalimentar. Para um dos feirantes entrevistados, a produção de alimentos como os hortifrutigranjeiros também encontra barreiras nesses aspectos, pois o produtor que toma a decisão de produzir alimentos no lugar de grãos vai ficar *isolado culturalmente*, gerando, em certa medida, a exclusão desses produtores do contexto social e cultural em que estão inseridos:

*É a questão cultural também, quando o agricultor vai e é o único a produzir hortifrúti ele vai na comunidade ou na questão da cultura italiana ele vai lá na igreja e vai conversar sobre os outros produtores sobre o que, todo mundo vai estar conversando sobre soja e ele quer conversar sobre horti, então ele fica isolado culturalmente (Feirante fixo)*

Sendo assim, mesmo que a propriedade não comporte a produção de grãos como a soja, os produtores insistem no cultivo, como pode ser observado na fala do feirante:

*Por mais que a questão latifundiária, o tamanho de propriedades não comporte o grão, a mão de obra não comporte o grão, o maquinário não comporte o grão, mas ele está produzindo grão, porque todo mundo está produzindo grão (Feirante fixo).*

Diante desse cenário, para os produtores torna-se vantajosa a produção de grãos produtores, mesmo na agricultura familiar e com pequenas propriedades. De fato que a produção de grãos, diferente de hortifrutigranjeiros, tem a garantia de mercado, ou seja, o produtor tem a venda garantida, independentemente da quantidade produzida, gerando também

mais segurança para o produtor, como fica evidenciado no trecho de entrevista de um feirante: *se tu produzir soja tu tem certeza que tu vai receber o dinheiro*. Tal segurança em relação à comercialização não acontece, no município, para outros alimentos, pois não há a organização de cadeia produtiva, de modo que quem produz, produz em pouca quantidade, não consegue mercado, pois o produto não é suficiente para o abastecimento permanente. Dessa forma, os estabelecimentos, para garantir a disponibilidade de produtos, adquirem em distribuidoras na região ou em Porto Alegre.

Para Friedmann (2016), diante o atual sistema alimentar, produzir alimentos saudáveis é um desafio. A agricultura baseada em práticas produtivas saudáveis e sustentáveis encontra barreiras para desenvolver-se em contexto de produção em larga escala. Dessa forma, a promoção da soberania e da segurança alimentar e nutricional torna-se um desafio. Entre os principais desafios encontrados está a incompatibilidade entre demanda e produção, ou seja, enquanto a população demanda alimentos como frutas, hortaliças, carnes e outros alimentos que não necessitam de processamento industrial, a produção volta-se para a monocultura, assim a terra cultivável ganha outros objetivos.

A falta de incentivo local para a produção de alimentos é notável e percorre por diferentes dimensões políticas, econômicas e socioculturais que são relativas a construção do território de Palmeira das Missões. Nesse sentido, Maluf *et al.* (2015) argumenta que as políticas de segurança alimentar no cenário brasileiro têm potencial para a promoção da alimentação saudável, mas, para isso é necessário a realização de ações intersetoriais, descentralizadas e com o envolvimento de diferentes atores no processo. Dessa forma, a “agricultura sensível à nutrição” deve priorizar programas e ações que visem:

I) fortalecer os circuitos locais de produção, abastecimento e consumo de alimentos; II) mudança da matriz produtiva para sistemas sustentáveis e diversificados de produção de alimentos; III) conservação, recuperação e valorização da agrobiodiversidade; IV) aumento do acesso de grupos inseguros de alimentos e nutrição a alimentos frescos e regionais, especialmente frutas, verduras e legumes (MALUF *et al.*, 2015, p. 2308 tradução nossa).

Assim, o modelo de “agricultura sensível a nutrição”, discutido por Maluf *et al.* (2015), tende a priorizar o modelo de produção de escala familiar, de base orgânica e agroecológica que objetiva melhorar o acesso a alimentos pelos consumidores e que apresente menos impactos ao meio ambiente.

Para Castro (2015), a questão alimentar deve passar por questões que integrem a promoção da saúde, sustentabilidade ambiental, e compromisso com a realização dos direitos e

da justiça social. Além disso, o atual estado nutricional e alimentar e a relação com as desigualdades sociais está relacionado com a forma em que os alimentos são produzidos e comercializados. Mudanças nos modelos de produção e acesso a alimentos são fundamentais para enfrentar os problemas relacionados a nutrição como a obesidade, fome e desnutrição. Nesse sentido, destaca-se o papel fundamental de políticas públicas intersetoriais para a promoção da alimentação saudável e adequada (MALUF *et al.*, 2015).

Indo ao encontro das discussões propostas por Castro (2015) e Maluf *et al.* (2015), Lang (2015), traz ao debate o paradigma da saúde pública ecológica colocando os alimentos como interface entre a saúde pública e a saúde ambiental. O autor destaca que os modelos hegemônicos de produção de alimentos têm impactos na saúde dos consumidores e na saúde ambiental. Por esse motivo, Lang (2013) argumenta sobre a necessidade de transformar o trabalho agrícola e o consumismo da população e aponta que o desafio para a saúde pública e ambiental também é um desafio cultural.

Para Maluf *et al.*, (2015), alguns fatores contribuem para a produção em cadeias longas; entre esses fatores cabe citar a combinação de políticas públicas, que se limitam apenas ao campo da saúde ou aos modelos produtivistas, de forma não articulada; o atual regime alimentar e as monoculturas de grande escala, altamente mecanizadas, que favorecem as dietas monótonas e pobres. Diante desse cenário, é fundamental que se construa uma abordagem sistêmica que favoreça a produção, a comercialização e o consumo de alimentos, valorizando as cadeias curtas de abastecimento alimentar e a promoção de dietas saudáveis.

Para Lang (2013), o impacto mais profundo da produção alimentar sobre o meio ambiente e a saúde pública está na transição cultural, que mudou os alimentos consumidos, os locais, os modos de produção, os locais de compra de alimentos e aspectos quantitativos e qualitativos da dieta em escala global. As consequências desse tipo de alimentação, com baixo consumo de alimentos saudáveis ocasionam a prevalência de DCNTs, que se associam a mais de 70% das causas de morte em todo o mundo como já discutido anteriormente (SWINBURN *et al.*, 2019).

No atual e hegemônico sistema agroalimentar volta-se para a produção massiva de alimentos destinados à indústria como o trigo, soja e milho com modelos de produção que exploram os recursos naturais, prejudicando a qualidade nutricional dos demais alimentos como as frutas e vegetais. Assim, a produção voltada para a pequena escala, como é o caso dos orgânicos, por exemplo, que são produtos mais saudáveis, não recebem os mesmos subsídios que as empresas multinacionais, por isso esses alimentos tendem a ser mais caros,

principalmente para aqueles consumidores com menores rendimentos, enquanto que os alimentos ultraprocessados que são pobres nutricionalmente, têm preços mais baixos (SWINBURN *et al.*, 2019).

No entanto, uma pesquisa (INSTITUTO KAIRÓS, 2016) realizada em cinco cidades brasileiras analisando 22 itens (frutas e hortaliças e ovos) desmistifica a ideia de que alimentos orgânicos são mais caros que convencionais e aponta que variam de acordo com o local de compra, sendo assim, alimentos orgânicos adquiridos em supermercados tendem a ser 2 a 4 vezes mais caros que aqueles comprados diretamente do produtor. O que indica que alimentos comercializados em cadeias curtas apresentariam preços mais justos, tanto em remuneração ao agricultor quanto para a acessibilidade dos consumidores.

Swinburn *et al.* (2019) argumentam que mudanças estruturais devem ocorrer para a melhoria da sindemia global em diferentes dimensões. Dessa forma, destaca-se a criação de políticas públicas para que se amplie a disponibilidade e o acesso à alimentos saudáveis, reduzindo as desigualdades na alimentação e criando diretrizes alimentares sustentáveis, para diminuir a demanda por opções alimentares insustentáveis. Para a construção de políticas públicas é fundamental conhecer indicadores a respeito de onde e quem são os grupos mais vulneráveis, ao mesmo tempo que se estude o acesso a alimentos nessa região. Por isso, é fundamental que se conheça as estratégias de acesso e consumo de alimentos, ou seja, além da construção de mercados para alimentos saudáveis é necessário que as pessoas tenham acesso a eles, principalmente nos contextos físicos, econômicos, políticos e culturais (DURAN, 2013).

A implementação das políticas de SAN, que também passam pela promoção e a articulação intersetorial e interinstitucional para a implementação das diretrizes da PNAN e a articulação do SUS com o SISAN, são responsabilidades dos municípios (BRASIL, 2012a). No entanto, o que se observa em Palmeira das Missões é a desarticulação entre os setores que dificultam o acesso as políticas públicas pela população, como observado no caso relativo ao PAA. Além disso, em termos de política local, permanece a valorização da produção em larga escala, da agricultura convencional que refletem o sistema alimentar global. Nesse cenário, a atuação nos municípios torna-se ainda mais importante, tendo vista a fragilidade das políticas de SAN em âmbito nacional, para a construção de ambientes alimentares mais saudáveis, equidade no acesso a alimentação e promoção da saúde dos moradores.

## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Antes de concluir esta dissertação retornamos ao objetivo central da pesquisa que se dedicou a analisar os ambientes alimentares no município de Palmeira das Missões e as interfaces com a disponibilidade de alimentos e as escolhas alimentares.

A discussão sobre ambientes alimentares é importante por tirar o foco essencialmente do indivíduo como único responsável pelas escolhas alimentares e, conseqüentemente, por seu estado de saúde e bem-estar, pois entende-se que o meio em que as pessoas estão inseridas tensionam essas escolhas. Nesse sentido, esse estudo traz uma importante contribuição ao analisar os ambientes alimentares em um pequeno município que apresenta proximidade com o rural e com significativa produção agrícola, mas, mesmo com a proximidade com o rural existem fragilidades em relação a disponibilidade de alimentos saudáveis e adequados, que vai ao encontro das tendências globais de produção agrícola e relativas as mudanças no consumo alimentar.

A partir disso, constatou-se que os ambientes alimentares no município, deste estudo, apresentam dificuldades para a disponibilidade e variedade de alimentos, principalmente os *in natura* e minimamente processados. Cabe destacar que por ser um município pequeno, os ambientes alimentares em Palmeira das Missões, diferentemente dos grandes centros urbanos, trazem como diferencial a maior circulação dos consumidores entre os diferentes bairros, sendo que existe, inclusive, a compra de alimentos em outros municípios por consumidores de renda elevada.

Destaca-se, também que justamente por ocorrer maior circulação de consumidores se configuram diferentes contextos de acesso e consumo de alimentos para os consumidores o que justifica a utilização dos termos – ambientes alimentares – no plural.

No que se refere ao acesso a alimentos, observou-se que a renda dos consumidores é um fator fundamental para o acesso e consumo de alimentos, principalmente quando se olha para as características de qualidade, quantidade e variedade da alimentação. Aspectos como a renda constituem a dimensão econômica do ambiente alimentar, no entanto, não há como analisa-las de forma isolada, pois observa-se que existe uma sobreposição entre as dimensões do ambiente alimentar, que ocorrem, por exemplo quando os bairros mais periféricos e com menores condições socioeconômicas apresentam menores disponibilidade de alimentos *in natura*, entendendo-se que a disponibilidade configura uma dimensão física.

Em relação ao consumo alimentar, constatou-se a presença de alimentos *in natura* e minimamente processados como base da alimentação principalmente no almoço, mas, juntamente

a esses, aparecem os alimentos ultraprocessados, os quais justificam-se pela praticidade para preparo e consumo. As escolhas alimentares também formam paradoxos no cotidiano das pessoas, pois ao mesmo tempo que permanece o consumo de alimentos ultraprocessados há também a percepção de que esses alimentos são prejudiciais à saúde. O feijão é a comida grosseira ao mesmo tempo é saudável. Frutas e hortaliças são consideradas saudáveis, mas nem sempre são consumidas, mesmo que se tenha acesso financeiro. Diante disso, percebe-se a complexidade que envolve a alimentação e as interações dos indivíduos com os locais nos quais estão inseridos.

Observa-se que existem muitos desafios a serem superados para a promoção de ambientes alimentares mais saudáveis em Palmeira da Missões, como por exemplo, a supremacia da agricultura convencional, inclusive pela gestão municipal; desarticulação entre os setores e secretárias da agricultura, assistência social, saúde, educação; dificuldade de entendimento por parte dos estabelecimentos e dos responsáveis pelas políticas públicas frente a legislação sanitária de alimentos, que refletem a dimensão política, para que ocorram diagnóstico e planejamento de ações e estratégias que melhorem o acesso a alimentação pela população do município. Diante disso, percebe-se a falta de estruturação de uma política alimentar municipal e regional que atenda às necessidades da população.

Apointa-se também, a importância dos consumidores se reaproximarem da produção local de alimentos e de aspectos de sazonalidade que são importantes para o consumo de alimentos saudáveis e adequados e em cadeias curtas como é o caso da agricultura familiar. Nesse sentido, a educação alimentar e nutricional pode ter um papel fundamental na mudança das escolhas alimentares. No entanto, destaca-se, novamente, a importância da intersetorialidade e da atuação em nível municipal para melhorar a disponibilidade e o acesso a alimentos pelos consumidores.

Considerando que a produção de soja tem importante base econômica no município e região possivelmente permanecerá, mas sugere-se que se abram mercados, também para a agricultura familiar ou a produção da horticultura, por exemplo, que possa ir em direção a agricultura mais inclusiva e que considere os aspectos ambientais e sociais no Município.

Esse estudo apresenta algumas limitações que não poderem ser exploradas com mais aprofundamento, dessa forma, sugerem-se pesquisa que possam analisar:

- a) as habilidades culinárias dos consumidores e as interfaces com as escolhas de alimentos *in natura* e/ou ultraprocessados;

- b) a atuação da gestão municipal para o planejamento de políticas locais de alimentação e nutrição;
- c) avançar no mapeamento e identificação de desertos alimentares em pequenos municípios;

Conclui-se que os ambientes alimentares em Palmeira das Missões/RS apresentam fragilidades em relação a disponibilidade de alimentos saudáveis e adequados, principalmente para consumidores com menores rendimentos. Constata-se que a melhoria dos ambientes alimentares locais passa por medidas que questionem o atual modelo de desenvolvimento e envolvam atuação intersetorial da política local, incentivo para a produção e abastecimento local e reaproximação dos consumidores de alimentos locais.

## REFERÊNCIAS

- AGUIRRE, Andressa Arigony; MARTINS, Alessandra Machado; DE MELO MENEZES, Leonardo. Dificuldades encontradas durante o processo de legalização das agroindústrias no município de Santana do Livramento–RS. **Revista Eletrônica Científica da UERGS**, Porto Alegre, v. 4, n. 1, p. 136-151, 2018.
- ALMEIDA CUNHA. **Abastecimento alimentar**: a superação do padrão Velho-obsoleto para o Novo-ancestral. In: CRUZ, Fabiana Thome; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sergio. (Orgs.). Produção, consumo e abastecimento: Desafios e novas estratégias. Porto Alegre (RS): Editora UFRGS, 2016.
- ALMEIDA, Luciene Fátima Fernandes. **Ambiente alimentar urbano de Viçosa (MG) e sua relação com o consumo de frutas e hortaliças por idosos**: estudo de base populacional. 2017. Dissertação (Mestrado em Ciência da Nutrição), Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2017.
- ALMEIDA, Luara Bellinghausen. **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, São Paulo, 2015.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **Codex alimentarius**. 2016. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388701/Codex+Alimentarius/10d276cf-99d0-47c1-80a5-14de564aa6d3>.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **Portaria nº 523, de 29 de março de 2017**. Institui o Programa para Inclusão Produtiva e Segurança Sanitária – PRAISSAN. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2017a.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos – PARA**. Plano Plurianual 2017-2020 – Ciclo 2017/2018. Brasília, 2019.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013**. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2014.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 153, de 26 de abril de 2017**. Dispõe sobre a Classificação do Grau De Risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2017b.

ARDENGHI, Lurdes Grolli. **Caboclos, ervateiros e coronéis: luta e resistência em Palmeira das Missões**. 2003. Dissertação (Mestrado em História), Universidade de Passo Fundo, Passo Fundo, 2003.

AZEREDO, Catarina Machado *et al.* Food environments in schools and in the immediate vicinity are associated with unhealthy food consumption among Brazilian adolescents. **Preventive medicine**, v. 88, p. 73-79, 2016.

BARBOSA, Livia *et al.* **As tendências da alimentação**. FIESP/ITAL. Brasil Food Trends, v. 2020, 2010.

BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v. 13, n. 28, p. 87-116, 2007.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70; 2011.

BEAULAC, Julie; KRISTJANSSON, Elizabeth; CUMMINS, Steven. Peer reviewed: A systematic review of food deserts, 1966-2007. **Preventing chronic disease**, v. 6, n. 3, 2009.

BELO HORIZONTE. Prefeitura de Belo Horizonte. **Segurança alimentar e nutricional: política de abastecimento e segurança alimentar e nutricional da capital**. Belo Horizonte, 2016.

BERNARD, H. Russel. **Research methods in anthropology: qualitative and quantitative approaches**. Lanham, MD: AltaMira Press, 2005.

BEZERRA, Islandia; SCHNEIDER, Sergio. Produção e consumo de alimentos: o papel das políticas públicas na relação entre o plantar e o comer. **Revista Faz Ciência**, v. 14, n. 19, p. 35, 2012.

BLÜMKE, Adriane Cervi. **O cotidiano de quem vive a realidade da fome: práticas alimentares e estratégias de acesso aos alimentos**. 2017. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2017.

BOECHAT, Patrícia Teresa Vaz; SANTOS, Jaqueline Lima dos. **Feira Livre: dinâmicas espaciais e relações identitárias**. São Paulo, 2009.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN). **Resolução no 09 de 13 de dezembro de 2011**. Dispõe sobre os procedimentos e o conteúdo dos termos para a adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2011.

BRASIL. **Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950**. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Brasília, 1950.

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Brasília, 2009.

BRASIL. **Lei 11.346 de 15 de setembro de 2006**. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2006.

BRASIL. Ministério da Cidadania. Secretaria Nacional de Renda e Cidadania. **Bolsa Família e Cadastro Único no seu Município**. 2019. Disponível em <https://aplicacoes.mds.gov.br/sagirms/bolsafamilia/relatorio-completo.html>. Acesso em: 17 jan. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. **Diário Oficial da União [da] República Federativa do Brasil**, v. 150, n. 112, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília-DF: Ministério da Saúde, 2012a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretária de Atenção à saúde. Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a população brasileira**. Brasília-DF: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. **Vigitel Brasil 2018: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito**. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Orienta Plansan: curso de orientações para a elaboração dos planos estaduais, distrital e municipais de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social; 2017.

BRASIL. Presidência da República. **Decreto nº 7.775, de 4 de julho de 2012**. Regulamenta o art. 19 da Lei no 10.696, de 2 de julho de 2003, que institui o Programa de Aquisição de Alimentos, e o Capítulo III da Lei no 12.512, de 14 de outubro de 2011, e dá outras providências. Brasília, 2012b.

BRASIL. Presidência da República. **Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015**. Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e dá outras providências. Brasília, 2015. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8473.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8473.htm). Acesso em: 06 abr. 2020.

BUSS, Paulo Marchiori; PELLEGRINI FILHO, Alberto. A saúde e seus determinantes sociais. **Physis: revista de saúde coletiva**, v. 17, p. 77-93, 2007.

BUZZARD Marilyn. 24-hours dietary recall and food record methods. *In*: WILLETT, Walter (ed.). **Nutritional epidemiology**. 2nd ed. Oxford: Oxford University Press; 1998. p. 50-73.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - CAISAN. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional 2016-2019 (II PLANSAN)**. Balanço da Execução 2016/2017. Brasília, 2018.

CANELLA, Daniela Silva *et al.* Consumo de hortaliças e sua relação com os alimentos ultraprocessados no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 52, 2018.

CANESQUI, Ana Maria *et al.* Pesquisas qualitativas em nutrição e alimentação. **Revista de Nutrição**, 2009.

CANUTO, Raquel; FANTON, Marcos; LIRA, Pedro Israel Cabral de. Iniquidades sociais no consumo alimentar no Brasil: uma revisão crítica dos inquéritos nacionais. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, p. 3193-3212, 2019.

CARMO, Ariene Silva do *et al.* The food environment of Brazilian public and private schools. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 34, p. e00014918, 2018.

CARNEIRO, Fernando Ferreira *et al.* (org.) **Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde**. Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015.

CARVALHO, Luna Dalla Rosa; CRUZ, Fabiana Thomé da; ROZENDO, Cimone. Produção de verdades na alimentação. **Revista Inter-Legere**, v. 2, n. 25, p. c17384-c17384, 2019.

CASPI, Caitlin E. *et al.* The local food environment and diet: a systematic review. **Health Place**, v. 5, n. 18, p. 1172-87, 2012.

CASTRO, César Nunes; RESENDE, Guilherme Mendes; PIRES, Murilo José de Souza. **Avaliação dos impactos regionais do Programa Nacional de Agricultura Familiar (PRONAF)**. Brasília: IPEA, 2014. (Texto para Discussão).

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v. 8, p. 321-328, 2013.

CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 31, n. 1, p. 7-9, 2015.

CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e a agenda de alimentação e nutrição. **Cadernos de Saúde Pública**, v.35, n. 2, 2019.

CONTRERAS, Jesus H. **Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares**. In: CANESQUI, A. M.; DIEZ-GARCIA, R. W. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 129-146.

COSTA, Bruna Vieira de Lima *et al.* Ambiente alimentar: validação de método de mensuração e caracterização em território com o Programa Academia da Saúde. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 34, p. e00168817, 2018.

COSTA, Bruna Vieira de Lima; OLIVEIRA, Cláudia Di Lorenzo; LOPES, Aline Cristine Souza. Ambiente alimentar de frutas y verduras en el territorio del Programa Academia de la Salud. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 31, p. 159-169, 2015.

COSTA, Janaina Calu *et al.* Consumo de frutas e associação com a ingestão de alimentos ultraprocessados no Brasil em 2008-2009. **Ciência & Saúde Coletiva**, julho, 2019.

CRUZ, Fabiana Thome da; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sergio. (org.). **Produção, consumo e abastecimento**: desafios e novas estratégias. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra-RS. 2012. Tese (Dourado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

CRUZ, Fabiana Thomé da; SCHNEIDER, Sérgio. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 5, n. 2, 2010.

DAROLT, Moacir Roberto *et al.* Redes alimentares alternativas e novas relações produção-consumo na França e no Brasil. **Ambiente e sociedade**, v. 19, n. 2, p. 1-22, 2016.

DELGADO, Guilherme Costa. **Capital financeiro e agricultura no Brasil, 1965-1985**. São Paulo: Ícone, 1985.

DURAN, Ana Clara da Fonseca Leitão. **Ambiente alimentar urbano em São Paulo, Brasil**: avaliação, desigualdades e associação com consumo alimentar. 2013. Tese (Doutorado em Nutrição e Saúde Pública) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA – FAO. **Panorama da segurança alimentar e nutricional sistemas alimentares sustentáveis para acabar com a fome e a má nutrição**. 2017.

FIOLET, Thibault *et al.* Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort. **BMJ**, v. 360, p. k322, 2018.

FISBERG, Regina Mara; MARCHIONI, Dirce Maria Lobo; COLUCCI, Ana Carolina Almada. Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica. **Arq Bras Endocrinol Metab**, v. 53, n. 5, p. 617-624, 2009.

FISCHLER, Cloude. **El (H)omnivero**: El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona. Abagrama; 1995.

FONTE, Maria. As cinco dimensões da sustentabilidade: a visão dos grupos de compra solidária em Roma, Itália. In: CRUZ, Fabiana Thomé; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sérgio (org.). **Produção, consumo e abastecimento**: desafios e novas estratégias. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2016.

FONSECA, Claudia. O anônimo e o texto antropológico: Dilemas éticos e políticos da etnografia 'em casa'. **Teoria e cultura**, v. 2, n. 1 e 2, 2007.

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, p. 17-27, 2008.

FORNAZIER, Armando; BELIK, Walter. Produção e consumo local de alimentos: novas abordagens e perspectivas para as políticas públicas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 20, n. 2, p. 204-218, 2013.

FRANCO, Jaqueli Gruhm *et al.* Insegurança alimentar, consumo alimentar e estado nutricional de mulheres beneficiadas pelo Programa Bolsa Família. **Ciência & Saúde**, v. 12, n. 3, p. 32907, 2019.

FRIEDMANN, Harriet. **After Midas's feast**: Alternative food regimes for the future. Food for the future: Conditions and contradictions of sustainability, p. 213-233, 1993.

FRIEDMANN, Harriet. Soberania alimentar na Região de Golden Hordeshoe em Ontário, Canadá. *In*: CRUZ, Fabiana Thome da; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sergio (org.). **Produção, consumo e abastecimento**: desafios e novas estratégias. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE. **Dados da Agricultura Familiar**. 2017. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-consultas/pnae-dados-da-agricultura-familiar>. Acesso em: 21 jan. 2020.

GALINDO, Flavia. Os riscos sociais nas práticas do consumo alimentar. **Semioses**, v. 11, n. 1, p. 21-34, 2017.

GARCIA-ARNAIZ, Mabel; CONTRERÁS, Jesus. Comemos como vivemos? Compreender as maneiras contemporâneas do comer. *In*: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (org.). **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. p. 29-44.

GAZOLLA, Márcio. **Conhecimentos, produção de novidades e ações institucionais**: cadeias curtas das agroindústrias familiares. 2012. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre 2012.

GAZOLLA, Marcio. Segurança alimentar e nutricional e agroindústrias familiares: políticas públicas e ações locais. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 21, n. 2, p. 527-540, 2014.

GLANZ, Karen *et al.* Healthy nutrition environments: concepts and measures. **American journal of health promotion**, v. 19, n. 5, p. 330-333, 2005.

GONÇALVES, Juliana; MASCARENHAS, Thais. Formas alternativas de abastecimento. *In: PEREZ-CASSARINO, Julian et al. (org.). Abastecimento alimentar e mercados institucionais*. Chapecó: Ed. UFFS; Praia, Cabo Verde: UNICV, 2018.

GOODMAN, David. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of rural studies*, v. 1, n. 19, p. 1-7, 2003.

GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sergio. Plantar pro gasto: a importância do autoconsumo entre famílias de agricultores do Rio Grande do Sul. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 46, n. 2, p. 481-515, 2008.

GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sergio. Três gerações de políticas públicas para a agricultura familiar e formas de interação entre sociedade e Estado no Brasil. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 52, p. 125-146, 2014.

HLPE. **Nutrition and food systems**. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome, 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA AO CONSUMIDOR - IBDC. **Anvisa minimiza riscos da presença de agrotóxicos em alimentos**. 2019. Disponível em: <https://idec.org.br/noticia/anvisa-minimiza-riscos-da-presenca-de-agrotoxicos-em-alimentos>. Acesso em: 22 jan. 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Censo agropecuário 2017**. Brasília, 2017a. Disponível em: <https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/>. Acesso em: 18 jan. 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Dados estatísticos provenientes do censo demográfico**. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **IBGE cidades: Palmeira das Missões**. 2019. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/palmeira-das-missoes/panorama>. Acesso em: 25 out. 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias**. Coordenação de Geografia. Rio de Janeiro. IBGE, 2017b.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**, 2019. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/25598-pof-2017-2018-familias-com-ate-r-1-9-mil-destinam-61-2-de-seus-gastos-a-alimentacao-e-habitacao>. Acesso em: 25 out. 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **POF 2017-2018: alimentos frescos e preparações culinárias predominam no padrão alimentar nacional**, 2020. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/27298-pof-2017-2018-alimentos-frescos-e-preparacoes-culinarias-predominam-no-padrao-alimentar-nacional?fbclid=IwAR0C0kJVS5RLG0uGPFiDy-0s8CRR14gNuFn2NZJ91NneS6aA1-Y949RNw5k>. Acesso em: 05 abr. 2020.

INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER - INCA. **Exposição no trabalho e no ambiente: agrotóxicos**, 2019. Disponível em: <https://www.inca.gov.br/exposicao-no-trabalho-e-no-ambiente/agrotoxicos>. Acesso em: 21 dez. 2019.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA - IPEA. **Programa de aquisição de alimentos e segurança alimentar**: modelo lógico, resultados e desafios de uma política pública voltada ao fortalecimento da agricultura familiar. Brasília: IPEA, 2019. (Texto para discussão).

INSTITUTO KAIROS. **Alimentos sem veneno são sempre mais caros? Ética e Atuação Responsável**. 2016. Disponível em: <https://institutokairos.net/2016/04/alimentos-sem-veneno-sao-sempre-mais-caros/>. Acesso em: 22 jan de 2020.

JAIME, Patricia Constante *et al.* Investigating environmental determinants of diet, physical activity, and overweight among adults in São Paulo, Brazil. **Journal Urban Health**, v.3, n. 88, p. 567-81, 2011.

JESUS, Alex Sander Silva de; OMMATI, José Emílio Medauar. Segurança alimentar e revolução verde: questionamentos atuais acerca da luta contra a fome no plano internacional. **Revista do Direito Público**, Londrina, v. 12, n. 3, p.191-215, dez. 2017.

KESSLER, David A. **The end of overeating**: Taking control of the insatiable American appetite. Rodale, 2010.

KRAEMER, Fabiana Bom *et al.* O discurso sobre a alimentação saudável como estratégia de biopoder. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v. 24, p. 1337-1360, 2014.

LAMINE, Claire; MARÉCHAL, Gilles; DAROLT, Moacir. Análise da transição ecológica de sistemas agrifood territoriais: ensinamentos de uma comparação franco-brasileira. *In*: PEREZ-CASSARINO *et al.* (org.). **Abastecimento alimentar e mercados institucionais**. Chapecó: Ed. UFFS; Praia, Cabo Verde: UNICV, 2018.

LANG, Tim. **Alimentos sustentáveis para dietas sustentáveis? O desafio da saúde pública ecológica**. O Futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia. Ed. Fundação Calouste Gulbenkian, 2013.

LANG, Tim. Sustainable Diets: another hurdle or a better food future? **Development**, London, v. 57, n. 2, p. 240-256, 2015.

LIMA, Romilda De Souza; FONTANA, Ana Paula Cavali. As feiras da agricultura familiar como território de práticas alimentares e sociabilidades. **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 24, n. 3, p. 75-100, 2019.

LIMA, Sandra Aparecida Kitakawa; VILLAS-BÔAS Jerônimo. **Guia de elaboração de projetos de agroindústrias comunitárias**. 2. ed. Brasília-DF: Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), 2018.

LOPES, Aline Cristine Souza; MENEZES, Mariana Carvalho de; ARAÚJO, Melissa Luciana de. Food environment and access to fruits and vegetables: “A metropolis in perspective”. **Saúde e Sociedade**, v. 26, n. 3, p. 764-773, 2017.

LOUZADA, Maria Laura da Costa *et al.* Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. **Revista de Saúde Pública**, v. 49, n. 38, p. 1-11, 2015.

LOUZADA, Maria Laura da Costa *et al.* The share of ultra-processed foods determines the overall nutritional quality of diets in Brazil. **Public health nutrition**, v. 21, n. 1, p. 94-102, 2018.

LUCCHESI, Geraldo. A internacionalização da regulamentação sanitária. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 8, n. 2, p. 537-555, 2003.

MALUF, Renato Sergio *et al.* Agricultura sensível à nutrição e a promoção da soberania e da segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, n. 8, p. 2303-2312, 2015.

MATOZINHOS, Fernanda Penido *et al.* Distribuição espacial da obesidade em área urbana no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, p. 2779-2786, 2015.

MATTEI, Lauro. O papel e a importância da agricultura familiar no desenvolvimento rural brasileiro contemporâneo. **Revista Econômica do Nordeste**, v. 45, n. 5, p. 83-92, 2014.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. (org.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

MIELITZ NETO, Carlos Guilherme Adalberto. **Políticas públicas e desenvolvimento rural no Brasil**. Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural da SEAD/ UFRGS. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2010.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **A pesquisa qualitativa**. Minayo, MCS. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 21. ed. Petrópolis: Vozes, 2001. p. 21-25.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 11. ed. Rio de Janeiro: Abrasco, 2008.

MONTEIRO, Carlos Augusto; CANNON, Geoffrey. The impact of transnational “big food” companies on the South: a view from Brazil. **PLoS medicine**, v. 9, n. 7, 2012.

MONTEIRO, Carlos Augusto *et al.* Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. **Public Health Nutrition**, v. 14, n. 1, p. 5-13, 2010.

MONTEIRO, Carlos Augusto *et al.* The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. **Public health nutrition**, v. 21, n. 1, p. 5-17, 2017.

MONTEIRO, Carlos Augusto *et al.* Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. **Obesity reviews**, v. 14, p. 21-28, 2013.

MOSS, Michael. **Sal, açúcar, gordura**: como a indústria alimentícia nos fisgou. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2015.

MUI, Yeeli *et al.* Relationships between Vacant Homes and Food Swamps: A Longitudinal Study of an Urban Food Environment. **International journal of environmental research and public health**, v. 14, n. 11, p. 1426, 2017.

NIEDERLE, Paulo André; WEZS JÚNIOR, Valdemar João. **As novas ordens alimentares**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018.

OLIVEIRA, Mariana Cardozo *et al.* Ambientes alimentares universitários: percepções de estudantes de Nutrição de uma instituição de ensino superior. **Demetra: Food, Nutrition & Health**, v. 12, n. 2, 2017.

OLIVEIRA, Nádia Rosana Fernandes de; JAIME, Patricia Constante. O encontro entre o desenvolvimento rural sustentável e a promoção da saúde no Guia Alimentar para a População Brasileira. **Saúde e Sociedade**, v. 25, p. 1108-1121, 2016.

OMPAD, Danielle C. *et al.* Social determinants of the health of urban populations: methodologic considerations. **Journal of Urban Health**, v. 84, n. 1, p. 42-53, 2007.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE - OMS. Programa Internacional de Segurança Química. **Substâncias químicas perigosas à saúde e ao ambiente**. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2008.

PALMEIRA tem safra histórica de soja. **Jornal Tribuna da Produção**, Palmeira das Missões, 18 maio 2018. Disponível em: <http://tribunadaproducao.com.br/rural/palmeira-tem-safra-historica-de-soja>. Acesso em: 25 out. 2019.

PALMEIRA DAS MISSÕES. Gabinete do Prefeito. **Lei Ordinária Municipal nº 4.819 de 24 de junho de 2015**. Aprova o Plano municipal de Educação e da outras providencias. Palmeira das Missões, 2015.

PELEGRINI, Gelson; GAZOLLA, Marcio. A agroindustrialização como estratégia de reprodução social da agricultura familiar. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 332-378, 2009.

PEREIRA, Viviane; BRITO, Tayrine; PEREIRA, Samanta. A feira-livre como importante mercado para a agricultura familiar em Conceição do Mato Dentro (MG). **Revista Ciências Humanas**, Taubaté, v. 10, n. 2, p. 67-72, 2017.

PESSOA, Milene Cristine *et al.* Availability of food stores and consumption of fruit, legumes and vegetables in a Brazilian urban area. **Nutricion hospitalaria**, v. 31, n. 3, p. 1438-1443, 2015.

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro**: uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro, Intrínseca, 2007.

PREISS, Potira Viegas; MARQUES, Flávia Charão. Tendências no movimento de re-localização alimentar brasileiro: uma análise de Iniciativas Colaborativas de Compras. **Tessituras**: Revista de Antropologia e Arqueologia, v. 3, n. 2, p. 269, 2015.

PREZOTTO, Leomar Luiz. **Sustentabilidade da agricultura familiar**: implicações da legislação sanitária. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, 2005.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 43-47, 2010.

PULZ, Isadora dos Santos. **Ambiente alimentar do campus sede da Universidade Federal de Santa Catarina**. 2014. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014.

RIBEIRO, Helena; JAIME, Patrícia Constante; VENTURA, Deisy. Alimentação e sustentabilidade. **Estudos avançados**, v. 31, n. 89, p. 185-198, 2017.

SANCHES, Mariana Zauli *et al.* Availability of nutrition facts in restaurants in the city of Sao Paulo/Disponibilidade de informacao nutricional em restaurantes no municipio de Sao Paulo. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, n. 1, p. 9-23, 2013.

SCHATTSCHEIDER, Dafne Pavão; RUIZ, Eliziane Nicolodi Francescato; ESCOBAR, Marianela Zúñiga. Acesso aos alimentos no território de uma unidade de saúde: um enfoque multidimensional. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 13, n. 3, p. 695-711, 2018.

SCHERMER, Markus. From “Food from Nowhere” to “Food from Here:” changing producer–consumer relations in Austria. **Agriculture and Human Values**, v. 32, n. 1, p. 121-132, 2015.

SCHNEIDER, Sérgio; FERRARI, Dilvan Luiz. Cadeias curtas, cooperação e produtos de qualidade na agricultura familiar–o processo de relocalização da produção agroalimentar em Santa Catarina. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 17, n. 1, p. 56-71, 2015.

SCHOTTZ, Vanessa; CINTRÃO, Rosângela Pezza; SANTOS, Rosilene Mendes dos. Convergências entre a Política Nacional de SAN e a construção de normas sanitárias para produtos da Agricultura Familiar. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 2, n. 4, p. 115-123, 2014.

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO RIO GRANDE DO SUL - SEBRAE/RS. **Perfil das cidades gaúchas**. Palmeira das Missões, 2019.

SGARBI, Jaqueline. *Et al.* **Agroindústria familiar rural**: contribuições para o desenvolvimento agroecológico. Pelotas: Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (CAPA), 2007.

SILVA, José Graziano. **A nova dinâmica da agricultura brasileira**. Campinas: Unicamp-Instituto de Economia, 1996.

SILVA, José Graziano. Transformando sistemas alimentares para uma saúde melhor. *In*: SWINBURN, Boyd *et al.* The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: The Lancet Commission report. **The Lancet**, v. 393, n. 10173, p. 791-846,

SILVA, Tatiana Canuto; FAGUNDES, Andhressa Araújo; SILVA, Danielle Góes da. Capacidade instalada para o fortalecimento do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional em Sergipe. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 25, n. 1, p. 31-45, 2018.

SOARES, Ana Luiza Gonçalves; FRANÇA, Giovanny Vinícius Araújo de; GONÇALVES, Helen. Household food availability in Pelotas, Brazil: an approach to assess the obesogenic environment. **Revista de Nutrição**, v. 27, n. 2, p. 193-203, 2014.

SOARES, Mozart Pereira. **Santo Antônio da Palmeira**: apontamentos para a história de Palmeira das Missões, comemorativos do primeiro centenário de sua emancipação política. 2. ed. Porto Alegre: AGE, 2004.

STORY, Mary *et al.* Creating healthy food and eating environments: policy and environmental approaches. **Annu. Public Health**, v. 29, p. 253-272, 2008.

STUCKLER, David *et al.* Manufacturing epidemics: the role of global producers in increased consumption of unhealthy commodities including processed foods, alcohol, and tobacco. **PLoS medicine**, v. 9, n. 6, 2012.

STUCKLER, David; NESTLE, Marion. Big food, food systems, and global health. **PLoS medicine**, v. 9, n. 6, 2012.

SWINBURN, Boyd; EGGER, Garry; RAZA, Fezeela. Dissecting obesogenic environments: the development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity. **Preventive medicine**, v. 29, n. 6, p. 563-570, 1999.

SWINBURN, Boyd *et al.* The global obesity pandemic: shaped by global drivers and local environments. **The Lancet**, v. 378, n. 9793, p. 804-814, 2011.

SWINBURN, Boyd *et al.* The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: The Lancet Commission report. **The Lancet**, v. 393, n. 10173, p. 791-846, 2019.

THOMPSON, Frances E.; BYERS, Tim. Dietary assessment resource manual. **The Journal of nutrition**, v. 124, n. suppl. 11, p. 2245s-2317s, 1994.

TRICHES, Rozane Márcia. **Reconectando a produção ao consumo**: a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o Programa de Alimentação Escolar. 2010. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

UCHIMURA, Kátia Yumi *et al.* Qualidade da alimentação: percepções de participantes do programa bolsa família. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 17, p. 687-694, 2012.

VAN DER PLOEG, Jan Douwe. **Camponeses e Impérios Alimentares**: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

VIEIRA, Marilene; LIMA, Henrique Pereira. **Nossa terra é a Palmeira**: o município, seus aspectos históricos, geográficos, políticos e econômicos. 2. ed. Porto Alegre: Evangraf, 2015.

VILÀ, Miriam Bertran. Reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no México. *In*: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (org.). **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. p. 29-44.

WEDIG, Josiane Carine. **Agricultoras e Agricultores à Mesa**: um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**: report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva, 2003.

ZUCCOLOTO, Daniela Cristina Candelas *et al.* Reprodutibilidade de questões acerca da percepção do ambiente alimentar e acerca do consumo de frutas e hortaliças entre gestantes. **Revista de Nutrição**, v. 26, n. 6, p. 727-735, 2013.

## APÊNDICE A - ROTEIRO ENTREVISTA CONSUMIDORES

Data da entrevista: \_\_/\_\_/\_\_.

### Perfil dos consumidores:

**Nome:** \_\_\_\_\_ **idade:** \_\_\_\_\_ **Sexo:** ( )  
M ( ) F

### Endereço/bairro:

\_\_\_\_\_

**Escolaridade:** ( ) Ensino Fundamental ( ) Ensino médio ( ) graduação ( ) pós graduação

**Faixa de renda familiar:** ( ) até 2 salários mínimos ( ) 2 a 4 salários mínimos ( ) 4 a 10 salários mínimos ( ) acima de 10 salários mínimos

**Com quem você reside?** ( ) Sozinho ( ) companheiro (a) esposo/esposa ( ) companheiro (a) e filhos ( ) somente com os filhos ( ) diversos familiares ( ) amigos ( ) outro

Entrevista:

Percepção em relação as mudanças na alimentação:

- 1) Fale um pouco sobre a sua alimentação, como era na infância e como é hoje? Se recorda de algum alimento que comia no passado e agora não?
- 2) O que interfere na escolha dos alimentos? (Preço, gosto pessoal e da família, praticidade na compra e no preparo)
- 3) Quanto você costuma gastar com a alimentação?
- 4) Como é o preço dos alimentos?
- 5) No dia-a-dia, o que costuma comprar? E nos finais de semana?
- 6) Existe algum alimento que você não consome, mas gostaria? Por quê?
- 7) Onde você costuma comprar os alimentos e com que frequência? Fale um pouco sobre isso (sobre os alimentos que compra e o local de compra)? Existe alguma dificuldade?
- 8) Qual motivo faz com que você procure esse local para comprar os alimentos?
- 9) Você recomendaria este local para outras pessoas?
- 10) Que tipo de alimentos são vendidos na cidade? Você acha existe oferta adequada de alimentos saudáveis? Por quê?
- 11) O que seria saudável para você?
- 12) E no seu bairro, como é a venda de alimentos? Existe oferta de alimentos saudáveis e adequados? A oferta costuma ser diferente em outros bairros? Por quê?
- 13) Você acha que a venda de alimentos no seu bairro interfere nas suas escolhas alimentares?
- 14) Você acha que os locais que vendem alimentos no bairro e na cidade são suficientes. Por quê?
- 15) Você sabe de onde vem os alimentos que você está comprando?
- 16) Sabe como eles são produzidos (de modo convencional ou sem veneno/agrotóxico/químicos)?
- 17) Se esses alimentos fossem produzidos localmente, por algum agricultor do município, você compraria? Se sim, por quê?
- 18) Sobre o preparo da comida como é para você (quem prepara, sabe preparar?)

## APÊNDICE B - ROTEIRO ENTREVISTA ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS

Data da entrevista: \_\_/\_\_/\_\_.

### Perfil estabelecimentos:

**Nome:** \_\_\_\_\_ **Idade:** \_\_\_\_\_ **Sexo:** ( )F ( ) M

**Bairro:** \_\_\_\_\_ **Quanto tempo de comércio:** \_\_\_\_\_

**Tipo de comércio:** ( ) supermercado/mercado ( ) feira ( ) agricultor ( ) outro

### Roteiro entrevista:

- 1) Fale um pouco sobre como é o comércio de alimentos aqui no estabelecimento...
- 2) Quais são os alimentos que os consumidores costumam comprar com mais frequência?
- 3) Existe procura por alimentos saudáveis? Quais são os alimentos saudáveis que costumam ser comprados?
- 4) Por que você acha que existe essa procura ou não procura?
- 5) E o preço interfere na venda de alimentos?
- 6) Os consumidores procuram por promoções/alimentos de baixo custo?
- 7) Existe promoções e para que tipo de alimentos?
- 8) E a disponibilidade de alimentos saudáveis?
- 9) O que seria saudável para você?
- 10) Você acha que a existência de locais de venda de alimentos saudáveis no bairro contribui para o consumo desses alimentos? Por quê?
- 11) De onde vem os alimentos saudáveis, quem são os fornecedores dos alimentos que são comercializados aqui?
- 12) Você acha que os alimentos saudáveis poderiam ser produzidos localmente, pela agricultura familiar? Por quê?
- 13) Tem espaço na cidade para comercialização desses alimentos? Por quê?
- 14) Existem produtores locais que fornecem aqui no estabelecimento?
- 15) Se sim, como ocorreu essa aproximação?
- 16) Como você vê a produção local de alimentos?
- 17) É possível comprar e vender alimentos que são produzidos localmente? Por quê?
- 18) Os consumidores procuram algum alimento que seja local ou fornecido por agricultores do município?
- 19) Existe alguma dificuldade para a produção e venda de alimentos locais? Quais e por que você acha que isso acontece?
- 20) O que poderia ser feito para aumentar o acesso ou a produção de alimentos do local, produzidos pela agricultura familiar?

**APÊNDICE C - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO –  
CONSUMIDORES**

Você está sendo convidado (a) a participar da pesquisa “**AMBIENTES ALIMENTARES NO MUNICÍPIO DE PALMEIRA DAS MISSÕES/RS: DESAFIOS PARA ACESSO E CONSUMO DE ALIMENTOS LOCAIS**”

Essa pesquisa faz parte do projeto coordenado pela **Dra Eliziane N. Francescato Ruiz**, pesquisadora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. A pesquisa tem por objetivo conhecer como ocorre o acesso aos alimentos saudáveis e adequados e quais as relações com o Ambiente Alimentar, ou seja, entender se o local que as pessoas estão inseridas tem influência nas escolhas dos alimentos.

Para realizar a pesquisa serão realizadas entrevistas com os consumidores, a entrevista será sobre os seguintes assuntos: consumo alimentar, tipos de alimentos consumidos, valor gasto com a alimentação e o entendimento dos consumidores em relação aos alimentos consumidos. O tempo da entrevista será em média de uma hora.

A forma para armazenar as informações da pesquisa, durante a entrevista, será por meio de anotações, fotos e gravações de áudio. As informações obtidas serão mantidas sob responsabilidade dos pesquisadores por um período de 5 anos, sendo destruídos após esse período.

Não há ganho ou perda financeira relacionado à sua participação na pesquisa. Sua identidade e de todos os participantes serão mantidas em sigilo em todos os materiais resultantes desta pesquisa. Os participantes não serão beneficiados diretamente ao participar da pesquisa, porém, a pesquisa irá contribuir para o conhecimento da alimentação e a relação com o ambiente em que estão inseridas.

Os riscos e/ou danos da sua participação são mínimos, poderá surgir algum tipo de desconforto (físico e/ou psicológico) relacionado ao tempo gasto para a realização da atividade ou ao seu tema. Porém, as pesquisadoras darão auxílio sempre que necessário.

Você terá a possibilidade de não aceitar participar ou de desistir durante o andamento da pesquisa, sem que haja qualquer prejuízo a sua decisão. Você também tem garantido a possibilidade de tirar dúvidas ou pedir qualquer outro esclarecimento à pesquisadora responsável ou ao Comitê de Ética em Pesquisa.

Contato da pesquisadora Marilene Cassel Bueno: tel (55) 996819951. Endereço Eletrônico: marilenecassel@outlook.com

Contato da pesquisadora responsável, profa. Dr<sup>a</sup> Eliziane N. Francescato Ruiz: tel: (51) 33303916 / 91514335. Endereço Eletrônico: elizianeruiz@yahoo.com.br

Contato do Comitê de Ética em Pesquisa da UFRGS: tel (51) 3308-3738

O pesquisador principal do estudo me ofertou uma cópia assinada deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Declaro que entendi os objetivos da pesquisa, concordo em participar da pesquisa e com a gravação de áudio e uso de fotos durante a entrevista e toda pesquisa.

Nome do participante \_\_\_\_\_ Assinatura \_\_\_\_\_

Nome do pesquisador \_\_\_\_\_ Assinatura \_\_\_\_\_  
(Aquele que conduziu o processo de consentimento)

Data: \_\_\_\_\_

## APÊNDICE D - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – ESTABELECEMENTOS DE ALIMENTOS

Você está sendo convidado (a) a participar da pesquisa “**AMBIENTES ALIMENTARES NO MUNICÍPIO DE PALMEIRA DAS MISSÕES/RS: DESAFIOS PARA ACESSO E CONSUMO DE ALIMENTOS LOCAIS**”

Essa pesquisa faz parte do projeto coordenado pela **Dra Eliziane N. Francescato Ruiz**, pesquisadora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. A pesquisa tem por objetivo conhecer como ocorre o acesso aos alimentos saudáveis a adequados e quais as relações com o Ambiente Alimentar, ou seja, entender se o local que as pessoas estão inseridas tem influência nas escolhas dos alimentos.

Para realizar a pesquisa serão realizadas entrevistas com os comerciantes de alimentos, a entrevista será sobre os seguintes assuntos: tipo de alimentos comercializados, variedade, qualidade, disponibilidade, origem dos alimentos, relação com a produção local, contato com os agricultores locais, oferta e procura de alimentos, dificuldades encontradas para a comercialização. O tempo da entrevista será em média de uma hora.

A forma para armazenar as informações da pesquisa, durante a entrevista, será por meio de anotações, fotos e gravações de áudio. As informações obtidas serão mantidas sob responsabilidade dos pesquisadores por um período de 5 anos, sendo destruídos após esse período.

Não há ganho ou perda financeira relacionado à sua participação na pesquisa. Sua identidade e de todos os participantes serão mantidas em sigilo em todos os materiais resultantes desta pesquisa. Os participantes não serão beneficiados diretamente ao participar da pesquisa, porém, a pesquisa irá contribuir para o conhecimento da alimentação e a relação com o ambiente em que estão inseridas.

Os riscos e/ou danos da sua participação são mínimos, poderá surgir algum tipo de desconforto (físico e/ou psicológico) relacionado ao tempo gasto para a realização da atividade ou ao seu tema. Porém, as pesquisadoras darão auxílio sempre que necessário.

Você terá a possibilidade de não aceitar participar ou de desistir durante o andamento da pesquisa, sem que haja qualquer prejuízo a sua decisão. Você também tem garantido a possibilidade de tirar dúvidas ou pedir qualquer outro esclarecimento à pesquisadora responsável ou ao Comitê de Ética em Pesquisa.

Contato da pesquisadora Marilene Cassel Bueno: tel (55) 996819951. Endereço Eletrônico: marilenecassel@outlook.com

Contato da pesquisadora responsável, profa. Dr<sup>a</sup> Eliziane N. Francescato Ruiz: tel: (51) 33303916 / 91514335. Endereço Eletrônico: elizianerui@yahoo.com.br

Contato do Comitê de Ética em Pesquisa da UFRGS: tel (51) 3308-3738

O pesquisador principal do estudo me ofertou uma cópia assinada deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Declaro que entendi os objetivos da pesquisa, concordo em participar da pesquisa e com a gravação de áudio e uso de fotos durante a entrevista e toda pesquisa.

Nome do participante \_\_\_\_\_ Assinatura \_\_\_\_\_

Nome do pesquisador \_\_\_\_\_ Assinatura \_\_\_\_\_  
(Aquele que conduziu o processo de consentimento)

Data: \_\_\_\_\_

## APÊNDICE E – RECORDATÓRIOS ALIMENTARES

CONSUMIDOR	ALIMENTOS/LOCAIS	ONDE COMPROU/RECEBEU
1 Renda alta	<p>CAFÉ DA MANHÃ Banana, Café preto, Torrada</p> <p>ALMOÇO Peixe ao molho branco, Arroz com tempero, Salada, alface, rúcula, tomate</p> <p>SOBREMESA Abacate</p> <p>TARDE Chocolate</p> <p>JANTAR Sopa de capelete, Vinho</p>	<p>Realizada em casa;</p> <p>Alimentos comprados no mercado ou trazidos da propriedade, por exemplo: carnes, hortaliças frutas da época.</p>
2 Renda alta	<p>CAFÉ DA MANHÃ Café com leite, Mamão, Cacetinho com margarina, Banana</p> <p>NÃO ALMOÇO</p> <p>TARDE Pizza, Bolo de banana</p> <p>JANTAR Bife de gado, Arroz branco, Batata frita, Tomate</p>	<p>Refeições realizadas em casa; Todos os alimentos do mercado e fruteira e padaria;</p> <p>Costuma ir na feira da agricultura: comprar pão e queijo</p>
3 Renda alta	<p>CAFÉ DA MANHÃ Café preto, Pão torrado, Manteiga, chimia e ricota</p> <p>ALMOÇO Panqueca de carne; Feijão; Arroz Chuchu, alface, tomate, Suco de laranja</p> <p>TARDE Bergamota, Caqui</p> <p>JANTAR Pastel de carne, Guaraná</p>	<p>Todos os alimentos adquiridos no mesmo mercado</p>
4 Renda menor	<p>CAFÉ DA MANHÃ Café sem açúcar Esfirra sem o recheio</p> <p>ALMOÇO Arroz branco, Feijão preto, Batatinha refogada, almondega</p> <p>TARDE Café com pão integral</p> <p>JANTAR Um pacotinho de bolacha</p>	<p>(Estava em consulta, comeu em uma lancheria)</p> <p>Compra no mesmo mercado;</p> <p>Prepara todas as refeições;</p> <p>Faz pão caseiro, chimia caseira;</p> <p>Compra as frutas na fruteira para fazer a chimia</p>

CONSUMIDOR	ALIMENTOS/LOCAIS	ONDE COMPROU/RECEBEU
5 Renda alta	<p><b>CAFÉ DA MANHÃ</b> Ovos, Café</p> <p><b>ALMOÇO</b> Salada de tomate, Costelinha de porco assada. Café</p> <p><b>TARDE</b> Bolo feito em casa café e chá.</p> <p><b>JANTAR</b> Pizza de berinjela (massa) queijo, salame, tomate.</p>	<p>Todos os alimentos adquiridos nos mercados e fruteiras;</p> <p>Comprados no mercado;</p> <p>Realiza compra em outros municípios: Passo Fundo e Porto Alegre</p>
6 Renda alta	<p><b>CAFÉ DA MANHÃ</b> Pão caseiro, Margarina, Café, Uva</p> <p><b>ALMOÇO</b> Arroz, Feijão, Bife, Rúcula, Tomate</p> <p><b>TARDE</b> Suco de laranja, Pão caseiro, Balas de goma</p> <p><b>JANTAR</b> Massa pappardelle caseira com molho bolonhesa, carne moída, cenoura, cebola, tomate, ervilhas e creme de leite Suco Cacho de uva</p>	<p>Adquiri os alimentos nos mercados e fruteira, Frequenta a feira da agricultura (algumas hortaliças)</p>
7 Renda alta	<p><b>CAFÉ DA MANHÃ</b> Leite com chocolate</p> <p><b>ALMOÇO</b> Carne de porco assada, Arroz, Feijão Chocolate</p> <p><b>JANTAR</b> Bife, Arroz, Ovo, Batata frita, refrigerante</p>	<p>Adquiri alimentos nos mercados e fruteiras;</p> <p>Costuma comer fora ou pedir entrega em casa;</p> <p>Costuma comprar alimentos em outros municípios (Passo Fundo)</p>
8 Renda alta	<p><b>CAFÉ DA MANHÃ</b> Banana; Mamão; Sanduiche; Pão com doce de leite</p> <p>Bergamotas e laranja</p> <p><b>ALMOÇO</b> Arroz; Feijão; Mandioca; Carne Bergamota e laranja</p> <p><b>JANTAR</b> Pizza</p>	<p>Adquiri alimentos em mercados e fruteira e tem produção própria (Hortaliças, frutas da época, carne)</p>
9 Renda alta	<p><b>CAFÉ DA MANHÃ</b> Mamão Tapioca com queijo e salame Café com leite</p> <p><b>ALMOÇO</b></p>	<p>Compra em mercados; fruteira; feira da agricultura e diretamente de agricultores que entregam em na casa (Carnes, salame, queijo, hortaliças)</p>

CONSUMIDOR	ALIMENTOS/LOCAIS	ONDE COMPROU/RECEBEU
	<p>Frango, Feijão, Arroz, Polenta, Batata doce, Alface, tomate, pepino, pimenta</p> <p>TARDE Rapadura de nozes, Bergamota Bolinho de couve</p> <p>JANTAR Feijão, Arroz, Carne Tomate</p>	
10 Renda média	<p>CAFÉ DA MANHÃ Café preto, Maça com granola</p> <p>ALMOÇO Alface, Tomate, Lasanha congelada</p> <p>TARDE Laranja</p> <p>JANTAR Lasanha congelada</p>	<p>Prepara em casa, mas compra frequentemente alimentos pré-prontos</p> <p>Adquire no mercado, fruteira e direto da propriedade (Frutas, hortaliças, banha e feijão)</p>
11 Renda média	<p>CAFÉ DA MANHÃ Torrada (presunto e queijo) Café com leite Lima</p> <p>ALMOÇO Carne de porco, Mandioca frita, Arroz, Feijão, refrigerante</p> <p>TARDE Mingau de aveia com canela</p> <p>JANTAR Churrasco</p>	Adquire nos mercados e fruteira
12 Renda menor	<p>NÃO TOMA CAFÉ</p> <p>ALMOÇO Arroz, Feijão, Repolho, Carne</p> <p>JANTAR Arroz, Feijão, Massa</p>	Compra tudo no mercado (uma vez por mês), no local mais barato
13 Renda menor	<p>CAFÉ DA MANHÃ Café preto, Cacetinhos, Nata e melado</p> <p>ALMOÇO Bife empanado, Arroz, Feijão Chuchu; Brócolis; cenoura; beterraba</p> <p>FINAL DA TARDE Torrada (queijo, ovo frito, maionese, alface) Café preto</p> <p>JANTAR Feijão, Arroz, Ovo frito, Suco de pacotão</p>	<p>Compra tudo no mercado do Bairro que mora</p> <p>Realiza o almoço na casa em que trabalha;</p>

CONSUMIDOR	ALIMENTOS/LOCAIS	ONDE COMPROU/RECEBEU
14 Renda média	<p>CHIMARRÃO</p> <p>CAFÉ DA MANHÃ Banana, Bolacha caseira</p> <p>ALMOÇO Arroz, Feijão, Macarrão, Carne moída, Repolho e cenoura Laranja</p> <p>TARDE Bolacha caseira, Cricri (amendoim doce)</p> <p>JANTAR Café preto, Cacetinho Margarina, presunto, queijo</p>	Compra no mercado, fruteira e tem propriedade em casa (hortaliças e frutas da época)
15 Renda menor	<p>CAFÉ DA MANHÃ Torrada de pão caseiro Nescau com água e açúcar</p> <p>Bergamota</p> <p>ALMOÇO Batatinha, Carne de frango frita</p> <p>TARDE Bergamota</p> <p>JANTAR Torrada de pão, Chá</p>	Compra tudo sempre nos mesmos mercados
16 Renda média	<p>CAFÉ DA MANHÃ Café com leite, Pão cacetinho, Margarina</p> <p>ALMOÇO Arroz com galinha Feijão</p> <p>TARDE Sucrilhos com leite, Bolacha doce, Biscoito mignon, Bolacha salgada Bolinho recheado, Todinho (referido por último)</p> <p>JANTAR Massa com molho, Feijão</p>	Compra no mercado e padaria
17 Renda média	<p>CAFÉ DA MANHÃ Pão cacetinho, Mel</p> <p>ALMOÇO Arroz, Linguiça, Pure de batata, Abobrinha, Suco industrializado Bergamota</p> <p>TARDE Bolo de milho</p> <p>NÃO JANTOU</p>	Compra no mercado e padaria

<b>CONSUMIDOR</b>	<b>ALIMENTOS/LOCAIS</b>	<b>ONDE COMPROU/RECEBEU</b>
18  Renda menor	NÃO TOMA CAFÉ  ALMOÇO Sambiquinhas de frango, Arroz, Feijão  JANTAR Sambiquinhas de frango, Arroz Feijão	Comprados no mercado que oferta mais promoções  Recebe doações;
19  Renda menor	CAFÉ DA MANHÃ Requentado da janta, Café, Ovo frito Pão  ALMOÇO Arroz, Feijão, Carne, Salada Suco industrializado  TARDE Bolo, Suco,  JANTAR Feijão, Arroz, Carne, Salada	Compra no mercado com mais ofertas; Recebe ajuda da família que mora no rural, ganha feijão, salada, laranja, moranga, chuchu, batata, mandioca.