

## Os Efeitos do Estilo de Vida na (In)Segurança Alimentar e Nutricional: Uma Análise a Partir do Cotidiano de Jovens Adultos

*Bruno Medeiros Ássimos<sup>1</sup>*

*Georgiana Luna Batinga<sup>2</sup>*

*Marcelo de Rezende Pinto<sup>3</sup>*

Os alimentos ultraprocessados obtiveram um crescimento no consumo de 56% entre 2003 e 2018 no período, ocupando quase 20% das calorias consumidas diariamente no Brasil, segundo dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (2020), o que afeta a qualidade da alimentação. Dessa forma, este trabalho propõe levantar uma discussão sobre a segurança alimentar e nutricional a partir do debate advindo sobre o estilo de vida alimentar de jovens adultos brasileiros, buscando conectar os múltiplos elementos que formam a conjuntura que a afetam, segundo o modelo conceitual proposto por Kepple& Segall-Corrêa (2011). Para tanto, realizou-se dois grupos focais com 18 jovens entre 17 e 24 anos no início de 2020. As práticas de marketing associadas a eles, a rotina de trabalho, os preços, o conhecimento, a disponibilidade de tempo, o interesse ou não pelas informações nutricionais, a cultura alimentar familiar, o local de compra, a confiança sobre o local de compra e o produto, a variedade, o estado mental e a influência de terceiros são capazes de interferir na segurança alimentar e nutricional para esse grupo.

**Palavras-chave:** Consumidor Jovem; Alimentação; Segurança Alimentar e Nutricional.

### The Lifestyle Effects on Food and Nutritional (In)Security: An Analysis from the Young Adults Daily Life

The consumption of ultra-processed food increased 56% between 2003 and 2018 period, occupying almost 20% of the total calories consumed daily in Brazil, according to data from the Household Budget Survey (2020), which affects the quality of eating habits. This work proposes to raise a discussion on food and nutritional security starting from the debate about food lifestyle of young Brazilian adults, seeking to connect the multiple elements that affect it, according to the conceptual model proposed by Kepple&Segall-Corrêa (2011). Therefore, two focal groups were established within 18 young people between 17 and 24 years old by beginning of 2020. The marketing practices associated with them, the work routine, prices, knowledge, time availability, interest or not in nutritional information, family food culture, place of purchase, reliability at the place of purchase and the product, variety, mental state and how the influence of third parties are capable of interfering with food and nutritional security for this group.

**Keywords:** Young Consumer; Food; Food and Nutrition Security.

<sup>1</sup>Doutorando em Administração pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais e professor da Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, E-mail: [bruno.assimos@gmail.com](mailto:bruno.assimos@gmail.com) ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1206-6376>

<sup>2</sup>Doutora em Administração pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais e professora da Escola de Gestão e Economia da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, E-mail: [georgiana@utfpr.edu.br](mailto:georgiana@utfpr.edu.br) ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-1807-9824>

<sup>3</sup>Doutor em Administração pela Universidade Federal de Minas Gerais e professor do Programa de Pós-Graduação em Administração da Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, E-mail: [marcrez@hotmail.com](mailto:marcrez@hotmail.com) ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3251-2460>

## **Introdução**

O consumo domiciliar da tradicional combinação brasileira de arroz e feijão caiu 41% entre 2003 e 2018. Em 2003, cada brasileiro consumia em média 44 kg desses cereais por ano, já em 2018 o consumo médio representou 25,6 kg. Esses alimentos perderam espaço para os chamados ultra processados, os quais avançaram 56% no período, ocupando quase 20% das calorias consumidas diariamente, significando que o espaço deixado pelos referidos cereais foi ocupado por itens prontos como biscoitos, doces, sorvetes, cerveja e refrigerante, segundo dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF, 2020). Para o Guia Alimentar para a População Brasileira (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014), os alimentos ultra processados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e outros aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes).

De acordo com dados do Ministério da Saúde (2019), o país ganha 1 milhão de novos casos de obesidade por ano, o que significa que entre 2006 e 2018, o país dobrou o número de pessoas obesas, que hoje abarca cerca de 20% da população, o que resulta em uma relação direta percebida entre o aumento do consumo de ultra processados e o crescimento da obesidade. Em adição, dados da Plataforma de Inovação Tecnológica da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (2020) apontam os ultraprocessados como os alimentos que mais provocam dúvidas no consumidor, o que pode afetar diretamente sua segurança alimentar e nutricional.

A redução de 75% no consumo de ultra processados poderia reduzir o número de mortes em 29%, são 113.216 mortes que poderiam ser evitadas ao ano (MOREIRA et al., 2018). A presença da obesidade gera 40% mais visitas a estabelecimentos de saúde e quase 3 vezes mais hospitalizações (BAHIA & ARAÚJO, 2014). Além disso, a presença de um obeso na família é capaz de gerar gastos mensais com saúde 15% maiores; com dois obesos 40% maiores e com 3 obesos 195% maiores (CANELLA et al., 2015). De maneira geral, a obesidade custa ao Brasil 2,4% do Produto Interno Bruto (PIB), o que equivale a aproximadamente R\$ 163,2 bilhões, considerando o PIB brasileiro em 2018 (de 6,8 trilhões de reais) (MCKINSEY GLOBAL INSTITUTE, 2014). Para o governo federal brasileiro, os gastos ambulatoriais, hospitalares e com medicação associados às DCNTs (doenças cardiovasculares, doenças respiratórias crônicas, diabetes mellitus e neoplasias) somaram 16,2 bilhões de reais em 2011 (SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO E DA PREVIDÊNCIA, 2013).

Ainda que os dados socioeconômicos sejam importantes, é preciso pensar que fatores como acesso e disponibilidade, por exemplo, são intermediados por decisões mercadológicas que afetarão a sociedade. A consolidação de um mercado local para a forte atuação de alimentos ultra processados, atrelado às alterações na cultura alimentar brasileira, pode ditar as consequências negativas ou positivas para a saúde populacional no médio e longo prazo, o que significa um impacto na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que envolve elementos culturais, econômicos, sociais, políticos, dentre outros, sem antes não se esquecer das questões de ordem física e mental (VIERA et al., 2013).

Assim, a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) (LOSAN,2004) define a SAN como a 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 respeite a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. E em virtude da natureza interdisciplinar do tema, Kepple & Segall-Corrêa (2011) desenvolveram um modelo conceitual baseado em determinantes macros socioeconômicos; regionais e locais; e domiciliares, sendo eles capazes de oferecer uma lente que permite observar a SAN, já que a indicação de uma referência conceitual de um problema social pode se constituir em um efetivo instrumento de orientação de políticas públicas, muitas vezes melhores do que as informações sobre o assunto colocadas à disposição dos dirigentes de órgãos gestores (ALDERMAN, 1995).

Dada a importância do tema e de estudos que alertam sobre a necessidade de maior atenção a este fenômeno, o que este trabalho propõe é levantar a discussão da SAN a partir do debate advindo sobre o estilo de vida alimentar de jovens adultos, buscando conectar os múltiplos entes que formam a conjuntura que afeta a SAN, segundo Kepple & Segall-Corrêa (2011). Para alcançar esta proposta, esse trabalho realizou dois grupos focais com 18 jovens entre 17 e 24 anos no início de 2020.

Dessa forma, os resultados do estudo podem contribuir para revelar informações ainda pouco exploradas e impulsionar a consecução de políticas públicas voltadas para o público jovem no que se refere ao consumo alimentar. Nesse cenário, sociedade, mercado e governo se articulam e se afetam sobre as práticas de consumo alimentar, o que aumenta a relevância de estudos que visem estudar o fenômeno na gestão. Afinal, adotar uma alimentação saudável não é meramente questão de escolha individual, o ambiente no qual o indivíduo está inserido apresenta importante influência nos hábitos alimentares desde à infância (BRASIL, 2014; SWINBURN et al., 2011), por exemplo, a disponibilidade e o acesso aos alimentos nas escolas são pontos chave para a compreensão da influência do ambiente nos padrões alimentares de crianças e adolescentes (SHIER; AN; STURM, 2012).Apresentada a discussão que ilustra a emergência do tema, o referencial teórico será debatido.

## **Referencial teórico**

### **O consumo alimentar contemporâneo e a (in)segurança alimentar e nutricional**

Ainda que o quadro nutricional do país tenha melhorado como consequência do aumento da renda e do acesso aos alimentos, 35% das famílias brasileiras vivem em contexto de insegurança alimentar e nutricional, conceito que envolve acesso, qualidade e teor nutricional dos alimentos consumidos (VIEIRA; SOUZA; CERVATO-MANCUSO, 2010). Como resultado, a incidência de doenças relacionadas à alimentação vem aumentando a cada ano. Antes associadas aos melhores níveis socioeconômicos, o sobrepeso, a obesidade, a hipertensão e a diabetes se transformaram em uma verdadeira epidemia mundial, disparando o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Frequentemente, em estudos de diferentes áreas, o aparecimento de tais doenças está conectado ao estilo de vida

alimentar, padrões de atividade física, educação, ocupação e renda (CHOPRA; GALBRAITH; DARNTON-HILL, 2002; KAIN; VIO; ALBALA, 2003).

Segundo dados da Organização Mundial da Saúde (OMS) (2018), 73% das mortes no Brasil estão relacionadas às doenças cardiovasculares, doenças respiratórias crônicas, diabetes mellitus e neoplasias (DCNTs). Segundo estimativa da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel) (VIGITEL, 2012; OMS, 2017) para adultos de 20 anos ou mais, a diabetes se faz presente em 8,9% dessa população, ou 12,7 milhões de pessoas; a obesidade em 18,9%, ou 26,9 milhões de pessoas e a hipertensão em 25,7%, ou 36,5 milhões de pessoas. Apenas no que se refere à obesidade, estima-se cerca de 1 milhão de novos casos em adultos por ano no país. Quanto às crianças, 33,5% delas possuem excesso de peso e 14,3% convivem com a obesidade. Nos adolescentes, 17,1% deles possuem excesso de peso e 8,4% com obesidade. Tais dados precisam ser observados, já que crianças com dois anos obesas possuem 75% de chance de serem obesas aos 35 anos (SIMMONDS; LLEWELLYN; WOOLACOTT, 2016).

Segundo o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – *Sisvan*, de 4.826.158 crianças menores de 5 anos avaliadas em 2018, 8,9% estavam com sobrepeso e 7,0% das com obesidade. De 4.138.344 crianças entre 5 a 9 anos avaliadas em 2018, 16,1% estavam com sobrepeso, 8,4% com obesidade e 4,8% com obesidade grave. De 14.211.068 adolescentes avaliados em 2018, 18,0% estão com sobrepeso, 8,4% estão com obesidade e 4,4% estão com obesidade grave (SISVAN, 2019). Os adolescentes obesos aos 19 anos possuem chance de 89% de serem obesos aos 35 anos (SIMMONDS; LLEWELLYN; WOOLACOTT, 2016).

Para a Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) (2019), a obesidade é uma pandemia em que as causas de seu aumento giram ao redor das dietas inadequadas e falta de atividade física. Como resultado, provocam sobrecarga nos sistemas de saúde e consequências negativas no desempenho escolar. A OCDE (2019) admite que uma redução na ingestão de calorias poderia provocar um impacto na diminuição das DCNTs, nos custos com saúde, no aumento na força produtiva de trabalho e um impacto positivo no PIB de um país em cerca de 0,5%, tudo isso porque a pandemia de obesidade provoca 60% dos novos casos de diabetes, 18% das doenças cardiovasculares, 11% da demência, 8% dos cânceres, 3 milhões de mortes prematuras e redução de até 4 anos na expectativa de vida.

No Brasil, cidadãos que consomem mais alimentos ultra processados apresentam chance 37% maior de serem obesos do que os indivíduos que menos consomem alimentos ultra processados (CANELLA et al., 2018; SILVA et al., 2018). Esse percentual se torna ainda mais preocupante ao se avaliar a composição da dieta média dos brasileiros, 20,4% composta por alimentos ultraprocessados, que são aqueles diretamente associados ao maior consumo de açúcar livre e açúcar total, gordura trans e saturada (LOUZADA, 2018).

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014), alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e outros aditivos usados para dotar

os produtos de propriedades sensoriais atraentes). As técnicas de manufatura desse tipo de alimento incluem extrusão, moldagem e pré-processamento por fritura ou cozimento e alguns de seus exemplos são 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, bolachas doces e salgadas, salgadinhos tipo chips, doces industrializados e guloseimas em geral (balas, sorvetes, chocolates), refrigerantes, sucos artificiais, bebidas lácteas adoçadas e aromatizadas, bebidas energéticas, molhos industrializados, margarina, embutidos, pratos industrializados prontos para aquecer, *hambúrgueres*, *hot dog*, *nuggets* de frango ou de peixe e barras de cereal (MENDONÇA et al., 2016).

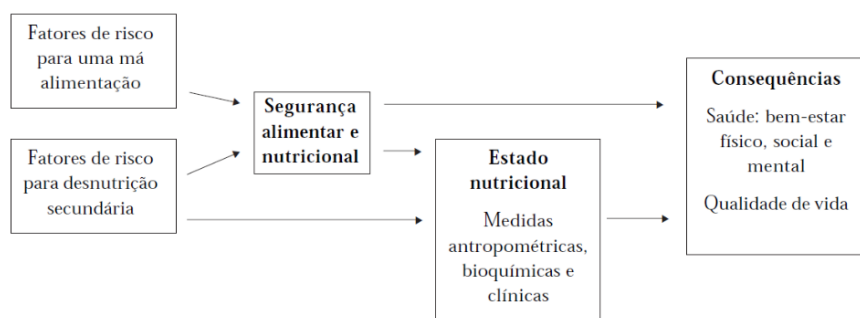
A ingestão de alimentos ultra processados já começa nos primeiros anos de vida, 32,3% crianças menores de dois anos consomem refrigerantes ou sucos artificiais e 45% dos adolescentes consomem refrigerante, esse é o sexto alimento mais consumido por esse grupo (JAIME et al., 2016). De maneira geral, os brasileiros que mais consomem ultra processados têm maior índice de massa corporal, maior circunferência da cintura e maior chance de apresentar excesso de peso e obesidade (SILVA et al., 2018). Estima-se que um aumento de 10% no consumo de alimentos ultra processados é associado a um aumento significativo de mais de 10% nos riscos de câncer geral e de mama, 13 em cada 100 casos de câncer são associados ao excesso de peso e um dado muito importante, 1 em cada 3 podem ser prevenidos com alimentação saudável, atividade física e peso adequado (FIOLET et al., 2018).

Ao ampliar a percepção sobre a alimentação, é possível prosseguir compreendendo que a segurança alimentar e nutricional tem seu contraponto na insegurança alimentar expressa pela fome oculta (carência de nutrientes no organismo, que segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) (2018), atinge cerca de 2 bilhões de pessoas atualmente), o sobrepeso e a obesidade, apresentam consequências físicas, biológicas e psicológicas. A associação entre tais elementos inclui: (1) o aumento no consumo de alimentos de baixo custo de alta densidade calórica; (2) transtornos alimentares decorrentes da ansiedade e incerteza associadas à restrição alimentar involuntária, e; (3) adaptações metabólicas a períodos de jejum constantes, mesmo que durante a gravidez. Em grande parte dos países, em particular nos economicamente emergentes como o Brasil, a frequência da obesidade e do diabetes vem aumentando rapidamente. Em um primeiro momento apresentadas como doenças vinculadas à idade avançada, muitos desses problemas estão agora atingindo adultos jovens, adolescentes e até crianças (KEPPLE; SEGALL-CORRÊA, 2011).

Ao contrário de considerar o problema de sobrepeso e/ou obesidade como um problema oposto a fome, deve-se considerar a possibilidade de que seja, especialmente em populações mais vulneráveis, uma consequência dela. No Brasil, assim como em outros países, é comum estimar o tamanho da insegurança alimentar a partir dos parâmetros de renda mínimos para o consumo alimentar e não alimentar da população, obtendo como resultado as demarcações referentes às linhas de pobreza, além da recomendação mínima diária de calorias pela FAO, aproximadamente 2.200 para um indivíduo adulto. Outros exemplos de medição da segurança alimentar e nutricional incluem relatórios de consumo

alimentar, relatórios de gastos familiares com aquisição de alimentos e esquemas que compreendem a segurança alimentar e nutricional em termos de (1) disponibilidade, (2) acesso e (3) utilização dos alimentos (BRASIL, 2014). Campbell (1991) resume a relação entre a SAN, os fatores de risco a ela associados e as suas consequências. No modelo, as consequências físico-biológicas, incluso o fator mais frequentemente associado à SAN, o estado de carência nutricional, aparecem como efeitos potenciais, mas não fundamental, da SAN.

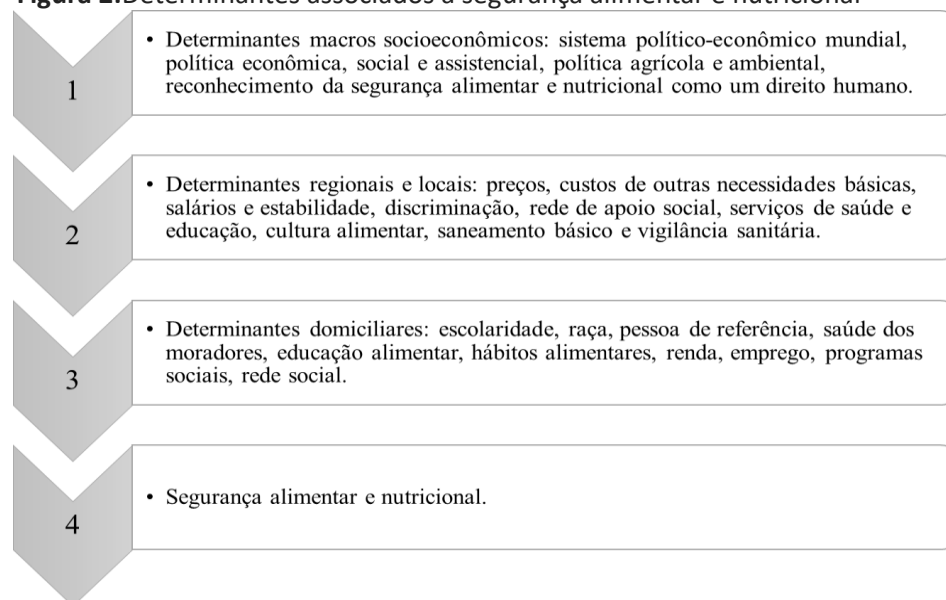
**Figura 1:**Segurança alimentar e nutricional: fatores de risco e consequências



**Fonte:** Adaptado de Campbell, C. C. (1991).

Buscando ampliar o conceito de segurança alimentar e nutricional, Kepple & Segall-Corrêa (2011) apresentaram um modelo conceitual dos determinantes associados ao termo, apontando em direção a determinantes múltiplos e intersetoriais: (1) macros socioeconômicos, (2) regional e local (espaço); e (3) domiciliar, conforme exposto na figura 1. Isso porque segundo as autoras, “a insegurança alimentar e nutricional pode afetar a saúde, tanto por questões ligadas à exclusão social, perda de autoestima, estresse e o sofrimento emocional que acarretam quanto pelo comprometimento do estado nutricional propriamente dito” (KEPPLE & SEGALL-CORRÊA, 2011, p. 190).

**Figura 2:**Determinantes associados à segurança alimentar e nutricional



**Fonte:**Kepple e Segall-Corrêa (2011).

Não é simples estudar a questão da alimentação levando em consideração os mais diferentes contextos, genética, formação cultural, estilo de vida, renda e educação influenciam o bem-estar do consumidor. O que se come está relacionado com a saúde, pobreza, desigualdade, raça, classe, imigração, conflitos sociais e políticos, degradação ambiental, mudanças climáticas, dentre outros, sendo o alimento uma lupa que permite observar tais aflições (NESTLE, 2019).

## **Método**

Trata-se de um estudo de natureza exploratória (MORGAN, 2007; VERGARA & CALDAS, 2005) e abordagem qualitativa (COOPER & SCHINDLER, 2011), realizado na região metropolitana de um dos estados da região sudeste do Brasil em janeiro e fevereiro de 2020. O método de coleta de dados utilizado foi o grupo focal, amparado por um roteiro de condução semiestruturado como instrumento de coleta de dados (BAUER & GASKELL, 2003). A elaboração do roteiro de condução dos grupos focais possuiu a revisão de literatura e o modelo conceitual de Kepple & Segall-Corrêa (2011) como âncoras teóricas.

Fizeram parte do corpus de pesquisa jovens adultos de 18 a 24 anos, divididos em dois grupos de 9 participantes, sendo eles 56% mulheres e 44% homens. Os critérios utilizados para selecionar os entrevistados foram a disponibilidade, o sexo e diferentes percursos educacionais. A opção por estudar este público se deu por livre iniciativa do pesquisador (BAUER & GASKELL, 2003). A realização dos grupos focais foi gravada em áudio, com duração de quatro horas e dezessete minutos, transcritos na íntegra, totalizando 99 páginas de análise.

A análise de dados ocorreu por meio da análise de conteúdo categorial de Bardin (2011). Ao longo da mesma, optou-se por identificar os entrevistados pelo grupo participante (G1 = grupo 1 e G2 = grupo 2), seguido pela letra 'P', de participante, e o número que representa o mesmo (G1P1, G2P1...), para manter o sigilo de identificação.

O processamento da análise de dados se deu por meio do software Atlas.ti 7, resultando em 104 códigos de análise, sintetizados em cinco categorias de análise, tendo como critério os elementos centrais mais comuns entre as falas dos entrevistados.

Por fim, este trabalho foi desenvolvido como parte de um projeto maior que buscou lançar luz sobre os hábitos alimentares de jovens brasileiros que vem sendo desenvolvido desde 2019. Finalizada a apresentação metodológica, a próxima seção é dedicada à apresentação da análise e interpretação dos dados levantados.

## **Análise dos dados**

Como mencionado anteriormente, foram considerados 104 códigos de análise. A partir desses códigos, 5 categorias analíticas emergiram e serão apresentadas a seguir: i) estratégias de marketing, ii) hábitos, iii) consumo de alimentos ultraprocessados, iv) conhecimento e v) Contexto sociocultural de consumo alimentar. De maneira geral, os códigos que mais apareceram ao longo da análise e as conexões entre os códigos mais frequentes podem ser observadas por meio da figura 2, o que poderá ajudar na compreensão

da apresentação da análise. Os elementos que mais recebem setas são as categorias de análise, já os códigos em amarelo são aqueles que apareceram com maior frequência ao longo da análise e que também apareceram conectados a outros códigos. Não é objetivo desta imagem demonstrar todas as conexões, somente as mais frequentes.

### **Estratégias de Marketing**

As estratégias de marketing foram frequentemente mencionadas de maneira direta ou indireta nos debates. Pode-se perceber a importância da marca como um elemento que reforça a confiança e a certeza de se obter o que se deseja com o consumo do alimento, já que, na maioria das vezes, o consumo de alimentos terá um propósito que vai além da pura nutrição do corpo.

A marca também está conectada ao preço, fazendo com que a relação entre o conhecimento individual e coletivo sobre a marca seja diretamente proporcional ao valor total que se poderá estar disposto a pagar pelo produto. Mas não é só a marca que impulsionará a predisposição do consumidor a gastar mais, foram frequentemente mencionados elementos ligados ao tamanho da embalagem ou porção, a fachada do estabelecimento, a limpeza, o atendimento, o oferecimento de compras virtuais, a música, a disponibilidade de redes sociais, a entrega, o status, o ambiente, o acesso, a degustação, a apresentação visual da embalagem, a decoração e a publicidade como motivadores da compra e consumo, exemplificado nos relatos a seguir.

“Eu acho que hoje em dia é a questão de, de você ir em um lugar e o prato é bonito para você tirar uma foto, né, ou então para você, ou então que o lugar agrega um status, ou então que o lugar as vezes em outra ocasião também, a gente pode levar em conta se o lugar serve boa comida com um baixo custo, né, porque hoje em dia como a gente é estudante, né, a gente não tem muito dinheiro, a gente, eu pelo menos eu, busco agora coisas com menor valor, mas que ainda tem qualidade (G1P2).”

“Só que, querendo ou não, a gente opta pelas coisas mais baratas, nem sempre o mais barato em termos de quantidade é realmente barato, quando você olha na quantidade as vezes fica mais caro. A gente acaba pecando nesses pontos (G2P5).”

Ao serem perguntados sobre as melhores marcas de alimentos, o grupo rapidamente respondeu apontando o nome das marcas e produtos que são também, em grande parte dos casos, os líderes de mercado em seu segmento: Itambé, Coca-Cola, Sadia, Seara, Nestlé, Do Bem, Kibon, Danone, Devorê (marca local), Santa Amália, Heinz, Seven Boys, Friboi, Leite Ninho, Toddy, Negresco e Hellmann's. Isso pode dizer sobre a força do impacto da comunicação sobre os consumidores, algo que também foi reconhecido pelos grupos. As lojas e aplicativos mais lembrados foram Pão de Açúcar, Extra, Ifood e Rappi.





situação financeira atual. Quando a diferença de preço é considerada pequena, opta-se pela marca reconhecidamente melhor.

Aquilo que é vendido nos estabelecimentos frequentados pelo consumidor são determinantes para sua escolha, moldando seu estilo de vida alimentar. Ou seja, a disponibilidade e o acesso são influenciadores diretos da segurança alimentar e nutricional do consumidor, como previsto no modelo conceitual de Kepple&Segall-Corrêa (2011) e debatido por Vieira, Souza& Cervato-Mancuso (2010). O consumidor acessa o estabelecimento, busca as informações disponíveis nos rótulos e tenta interpretar as informações nutricionais em grande parte das vezes. Nota-se que este tipo de comportamento de avaliação do rótulo pode ser algo presente nas pessoas que participaram deste grupo, que em sua quase totalidade, possuem graduação em andamento. Assim, talvez a escolaridade seja um elemento que impulse tal interesse, especialmente pela maior facilidade em lidar e obter informações.

## Hábitos

O cotidiano dos consumidores influencia fortemente em seu comportamento alimentar cotidiano. Foi possível perceber que a proximidade dos locais de compra e consumo da residência ou local de trabalho do consumidor, a rotina de trabalho, a rotina de estudos, o período do dia e o hábito de se pesquisar sobre os produtos são relativamente importantes na formação do hábito. Nestes grupos, os participantes relataram que possuem forte tendência a frequentar locais de compra próximos de sua residência, local de trabalho ou estudo, levando em consideração a comodidade. Isso pode ajudar a economizar tempo, algo valioso para todos eles, especialmente em seu cotidiano de trabalho e estudo. Locais e alimentos de fácil acesso em meio urbano costumam provocar compras em que o volume de ultraprocessados é relativamente maior, o que é destacado na próxima categoria. Os participantes sabem disso e sabem que isso deveria mudar, ou seja, possuem uma certa consciência sobre o que deveriam comer em menor quantidade, ainda que seja aparentemente difícil mudar a rotina. Eles parecem demonstrar certo nível de conhecimento nutricional mínimo baseado em descobertas que são amplamente debatidas pela sociedade por meio de mídias tradicionais e digitais, e em pesquisas realizadas por eles mesmos, como pode ser observado nos relatos a seguir.

“A gente é universitário e ainda mais quem trabalha sabe que em questão de tempo a gente não, pelo menos no meu caso, não tenho tempo de fazer comida nem nada disso, entendeu? então, nem de chegar em casa direito, então fica muito mais prático a gente chegar e comprar (G2P4).”

“Como eu moro agora aqui..., eu só vou nos mesmos lugares, peço as coisas dos mesmos lugares. Mas em São Paulo, onde eu morava antigamente, eu pedia de lugares diferentes, aos finais de semana eu ia em lugares diferentes, porque lá tem muita opção, então tipo assim, eu sempre posso ir em um lugar diferente (G2P2).”

“Eu consumo muito sorvete e muito refrigerante, muita coisa gelada, porque eu trabalho durante o dia andando na rua, aí eu acabo comprando muita coisa gelada durante o dia (G1P5).”

“De manhã é sempre lanchonete, coisas como pão de queijo, ou misto, o almoço geralmente almoço direito na empresa e de tarde lancha de novo e aqui na faculdade lancha de novo. Coisa de salgados, essas coisas. Assado, frito (G2P9).”

“Minha alimentação é orientada principalmente pra praticidade e fim de semana, aí eu gosto de preparar comida, eu consigo ter mais tempo, então, eu mudo bastante minha rotina durante o fim de semana relacionada a hábitos de consumo hoje em dia não tenho tempo pra nada, nem para passar em casa direito, então comprar as coisas pronta é muito mais fácil é muito mais prático (G1P1).”

O ponto mais interessante do hábito é sua formação familiar. Muito do que os grupos debateram obtiveram como fonte a sua socialização alimentar, o que é chamado aqui de cultura familiar. Parece evidente que os pesquisados trazem para a fase adulta aquilo que eles aprenderam a consumir na infância, mesmo que não morem com os pais já há alguns anos. As escolhas atuais possuem fortes laços com o passado familiar, em consonância com Jaime et al. (2016).

“Nasci tomando café Melitta e hoje eu, tipo, não considero outra opção (G1P3).”

“A minha mãe ela é muito rigorosa com esse negócio, aí ela já conhece um monte de marca lá que ela sempre compra e sempre fica falando, fica na minha cabeça, então às vezes eu já vou comprar e já vou na marca dela (G2P6).”

“Tudo que eu consumo... é o que minha avó, minha mãe me ensinaram a gostar assim. Eu acho, eu não acho que eu não tenho nenhuma escolha pessoal em questão de tipo, sempre acabo comendo o que eu já fui ensinada a gostar. Não me arrisco a trocar, porque eu gosto (G1P8).”

### **Consumo de alimentos ultraprocessados**

O consumo de alimentos ultraprocessados foi frequentemente associado ao tempo disponível para alimentação, especialmente durante as rotinas que os participantes cumprem durante a semana. Menor disponibilidade de tempo parece se casar com certo conforto com a oferta de facilidade dos ultraprocessados. É importante destacar aqui que o conceito de ultraprocessados estava conectado na fala desses grupos a um alimento fortemente industrializado, o que é coerente com a proposta conceitual utilizada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014).

“Eu costumo comer bastante besteira sabe, bolacha, salgadinhos, ..., refrigerante (G2P7).”

“Hoje eu comprei hambúrguer, né? Ah, gente, pão de queijo, né? Lasanha, pizza agora eu tô consumindo bastante também porque aqui não tem pizza gostosa, então tipo assim, aqui o que funciona é a pizza da Sadia (G1P9).”

“O que eu consumo mesmo, é mais doce assim, tipo, bolacha recheada, é, ou então iogurte, sorvete, essas coisas assim (G2P1).”

Em adição, os ultraprocessados estiveram frequentemente conectados a outros elementos além do tempo. Destacaram-se em tais conexões a praticidade, o preço, a facilidade, as práticas de marketing, a irresistibilidade do alimento, a rotina e ao pensamento sobre consumir menos. Assim, os grupos consideraram que os alimentos ultraprocessados carregam a praticidade que uma rotina de muitos compromissos precisa ter. Parece haver nos ultraprocessados a economia de tempo necessária para se realizar mais atividades. Além disso, eles são facilmente encontrados em todos os tipos de estabelecimentos comerciais, grande parte deles têm preços atrativos e podem ser consumidos enquanto as tarefas diárias são executadas. De maneira geral, as embalagens foram consideradas um aspecto capaz de atrair muita atenção desses consumidores para tais alimentos, que são frequentemente mencionados como de sabor irresistível, ou seja, aquele que se pensa primeiro e que o desejo de compra está quase sempre presente.

“Quando eu tinha uma condição financeira melhor eu consumia muita fruta, esse tipo de coisa, só que querendo ou não fruta é mais restrito porque é mais caro né, ..., além disso, eu tinha uma alimentação mais balanceada em termo de proteína do que hoje em dia, só que hoje eu alimento mais a base de pão e café (G2P8).”

Algo que é bastante interessante de se notar aqui é que os grupos mencionaram que desejariam comer menos ultraprocessados (mais mencionados: refrigerante e *fast food*) e mais alimentos in natura, considerados mais saudáveis por eles. Entretanto, ao debaterem sobre quais alimentos eles comeriam mais se pudessem, os ultraprocessados também foram mencionados, como hambúrguer, pizza e sorvete. Isso pode mostrar o quanto a indústria é eficaz na capacidade de se fazer presente na irresistibilidade do alimento (NESTLE, 2019), o que acompanhado a uma dificuldade em se alterar hábitos, pode explicar a compra repetitiva de tais alimentos, ainda que a “consciência possa pesar”. Alimentos não ou pouco processados também foram mencionados como sucos naturais, água e produtos orgânicos. A ingestão de maior quantidade de ultraprocessados é confirmada para ambos os grupos, como confirmam os dados do IBGE (2010) e Vigitel (2018).

“Na praticidade eu sempre opto por doces, bolacha recheada, iogurtes, também pego frutas porque minha consciência cobra (G1P6).”

Os grupos foram unânimes no que se refere a comprar as mesmas coisas grande parte das vezes, especialmente no cotidiano. Isso pode nos dizer que o desejo e compra parecem entrar em uma espécie de piloto automático, favorecido pela irresistibilidade dos alimentos, sua qualidade mencionada, preço, praticidade, falta de tempo e acesso.

## Conhecimento

Os debates demonstraram que os participantes possuem um bom nível de conhecimento acerca da capacidade nutricional dos alimentos, conhecimento esse aprendido com os pais ou desenvolvido na fase adulta por meio da influência de terceiros, da comunicação mercadológica e da pesquisa realizadas por eles mesmos acerca dos

diferentes aspectos dos alimentos. Assim, o conhecimento esteve frequentemente associado a elementos como rótulo, informação nutricional, qualidade, marcas, local de compra, variedade de alimentos, praticidade, preço, hábito, desejo de consumir menos determinado tipo de alimento, cultura familiar, experiência de consumo, desejo de consumir mais, provocador de “dor na consciência”, formação da ideia de alimentação ideal, de alimentos saudáveis, confiança, sabor e opções de estabelecimento, como prevê a discussão de Keppleand Segall-Corrêa, 2011. Os relatos a seguir são exemplos dessa busca.

“Se tiver indicação, se a pessoa falou que é bom eu vou querer ir lá e se é barato e se é gostoso (G1P7).”

“Eu penso que igual, acho que tem muito esse negócio de comer besteira pra jovem, é muito associado, eu acho que falta um pouco da alimentação boa pra esse público e as vezes até tem alguma outra coisa, uma coisa aqui e ali e a gente não, não é muito bem-informado. Igual ela falou aí, nutricionalmente falando (G2P7).”

“Eu acho que assim, informação mais acessível, sabe? coisa assim que o consumidor que é mais leigo bate o olho e ele entende o que que ele tá comprando (G2P8).”

Além disso, a falta de conhecimento é capaz de produzir medo ou insegurança, além de gerar desigualdade (NESTLE, 2019). Quanto menos os participantes sabem sobre determinados alimentos, mais eles demonstraram insegurança alimentar e nutricional. Não entender os rótulos foi uma fala muito presente. Assim, os consumidores ali parecem estabelecer algumas estratégias de enfrentamento que buscam minimizar a percepção da falta de conhecimento, como enfatizar a busca de informações por parte deles ou alterar as próprias compras, ainda que isso não possa ser pensado e executado com tanta tranquilidade durante o cotidiano, especialmente por falta de tempo dedicado para tal, e isso fica evidente nesses depoimentos:

“Os ingredientes, são nomes assim, que eu não faço nem ideia do que são, às vezes está na composição (G1P6).”

“...por meio desse entretenimento levar informações para esse consumidor, onde ele vai estar mais informado pra consumir aquele produto sabe, acho que falta isso um pouco nas empresas, uma preocupação com o consumidor (G2P5).”

“Eu fico na dúvida em questão de conservantes, eu não entendo qual é o conservante, o que significa o nome do conservante, o quanto faz mal eu nunca entendo. Às vezes eu evito comprar produto assim, igual suco (G1P9).”

“Acho que depende do nível de instrução da pessoa, tipo, a gente, mesmo que eu não tenha conhecimento específico e técnico, eu vou conseguir ler, eu vou conseguir entender ali mais ou menos, alguma coisa que eu não entendo eu posso procurar, eu sei onde achar, mas sei lá, aminha vó pra ler um rótulo ela vai ler, mas talvez ela não entenda (G1P8).”

### **Contexto sociocultural de consumo alimentar**

O contexto de consumo do alimento afetará diretamente na maneira pela qual as escolhas são feitas. Em dias de semana, os participantes mantêm a alimentação como uma rotina a ser seguida que lhes proporcionarão os benefícios da praticidade, especialmente durante os horários de trabalho e estudo. Entretanto, no final de semana, existe pouca

rotina. E essa pouca rotina é afetada pelo apreço a cozinhar. Foi possível perceber que aqueles que gostam de cozinhar, o fazem durante o final de semana, escolhendo melhor seus alimentos e prestando maior atenção ao sabor. Nesse momento, a relevância nutricional da alimentação é menos importante ainda, o que vale aqui é a experiência, sendo por isso que os elementos, tais como: com quem mora, comer em casa, comer fora de casa, quem faz a compra, com quem consome, consumo social e consumo romântico influenciam[“Acho que a gente sai mais, então faz com que a gente fuja mais da realidade de alimentação né, coma mais besteira, coisas diferentes, às vezes nem só besteira, mas coma mais coisas diferentes” (G2P4)]. Todos os elementos citados moldam de alguma forma como será o contexto de consumo (KEPPLE; SEGALL-CORRÊA, 2011; NESTLE, 2019).

O local de consumo é frequentemente associado ao consumo social, por exemplo, comprar e consumir quando haverá qualquer tipo de encontro com os amigos. Essa relação também é observada quando o consumo de alimentos se faz presente com um(a) namorado(a), a experiência de consumo alimentar de um afeta diretamente o outro. A análise desta categoria pode ser representada por alguns trechos mencionados abaixo.

“As minhas principais refeições são as tradicionais, almoço e janta mesmo. Mas se eu tô na rua eu vou buscar uma lanchonete, um salgado, muda um pouco o estilo (G1P2).”

“Eu como assim durante a semana por causa do estilo de vida do trabalho né, mas pra lazer e final de semana assim, eu costumo ir sempre aos mesmos lugares, ou pedir nos mesmos lugares (G1P8).”

“Se eu estiver em restaurante, provavelmente não (se importa com valor nutricional), eu nunca peço um peixe com salada (G1P9).”

“Sou totalmente orientado pro que é prático, durante a semana não tenho tempo pra preparar nenhuma refeição, então, toda minha escolha de compra ela tá embasada no que não consome meu tempo (G1P6).”

“Ao invés de você gastar esse tempo, por exemplo, fazendo a comida, eu gasto esse tempo estudando e comendo enquanto eu estudo, então é uma coisa que me traz bastante aproveitamento de tempo principalmente quando eu tô em cima de provas, ou fazendo um trabalho urgente (G2P4).”

Outro ponto interessante que se refere ao contexto de compra e consumo alimentar se refere ao estado mental dos participantes, que no debate afirmaram que a rotina alimentar dos dias de semana, as preocupações nutricionais e qualquer outro elemento que vincule o alimento à saúde são completamente esquecidos quando afirmaram estar em estado de estresse, tristeza, preocupação ou similares. A culpa pelo consumo foi atrelada aos alimentos miojo, salsicha, nuggets, hambúrguer, *steaks* e salgadinhos.

“Às vezes quando você está muito ansioso então você abre um pão doce, alguma coisa assim (G2P1).”

“Ah, mas salgadinho também, de pacotinho, com certeza por causa do sódio, tudo que tem muito sódio eu evito muito comer, por exemplo, semana passada eu comprei um pacote de salgadinho e tava muito bom, era aqueles ruim, tipo Gulão, e era um pacotão, vem muito e eu subi comendo e não quis mais, fechei e entreguei para a primeira pessoa que encontrei, come, não quero, porque é muito salgado, não sei, não mata a fome, eu sei que tem ali corante, sódio, conservante, não sei (G1P1).”

Assim, apresentada a análise de dados, a análise final será debatida nas considerações finais deste trabalho, o que inclui uma percepção geral da conexão dos dados com a SAN, apresentada por meio de um quadro em que o modelo conceitual de Kepple; Segall-Corrêa (2011) é analisado com os dados aqui recolhidos, o que permitirá uma melhor compreensão acerca do estilo de vida desses jovens adultos e sua influência no impulsionamento da insegurança alimentar e nutricional.

### Considerações finais

Retornando ao objetivo desse trabalho, que se propôs a discutir a Saúde Alimentar e Nutricional a partir do debate sobre o estilo de vida alimentar de jovens adultos, conectando os múltiplos entes que formam a conjuntura que afeta a SAN, segundo Kepple & Segall-Corrêa (2011), foi elaborado o quadro 1, em que o debate realizado pode ser percebido em cada determinante, conferindo as principais contribuições do trabalho.

**Quadro 1:** A influência do estilo de vidas de jovens adultos sobre a SAN

<b>Determinantes socioeconômicos</b>	<b>macros</b>	<b>Influência percebida</b>
Sistema político-econômico mundial; política econômica, social e assistencial; política agrícola e ambiental; reconhecimento da segurança alimentar e nutricional como um direito humano.		Ainda que tais determinantes estejam presentes dada a natureza macro, eles não puderam ser percebidos por meio da análise de conteúdo, exceto por um ponto, as práticas de marketing. Elas foram consideradas fortemente influenciadoras dos desejos alimentares e das mudanças na cultura alimentar dos participantes. Foram apontados vários elementos que os levam a consumir mais alimentos industrializados de grandes marcas por causa das práticas de marketing aplicadas ao desenvolvimento de produtos, preços, comunicação e disponibilidade no ponto de venda e consumo.
<b>Determinantes regionais e locais</b>		<b>Influência percebida</b>
Preços		Elemento presente em todas as decisões, sua percepção muda conforme o contexto de consumo, as estratégias de marketing adotadas, as opções de estabelecimento na região e o hábito. Os preços dos estabelecimentos da região são levemente acima de outras opções mencionadas pelos participantes.
Custos de outras necessidades básicas		Aparece como determinante das decisões financeiras, quando os participantes mencionam que necessitam equilibrar gastos e conhecem os preços praticados nos comércios que frequentam

Salários e estabilidade	em seu cotidiano. Os custos de moradia e alimentação são os mais relevantes na região. A renda disponível é bastante influente nas decisões de compra e consumo alimentar. A renda local para trabalhos em posições iniciais parece ser insuficiente, tal fato pode explicar a existência de muitas moradias compartilhadas.
Discriminação	É representada pela influência de terceiros, consumo social (especialmente em encontros com os amigos) e consumo romântico. Não foram explicitados outros elementos.
Rede de apoio social	O restaurante universitário é mencionado como um apoio social importante.
Serviços de saúde e educação	A preocupação com a prática de atividades físicas foi brevemente mencionada, mas sem ligação com os serviços de saúde. A educação foi amplamente mencionada como um elemento que permite alcançar melhores decisões de compra e consumo alimentar.
Cultura alimentar	Aqueles que vieram de outros estados relataram certo estranhamento com as opções alimentares e variedade, contudo, desenvolveram estratégias para minimizar o impacto. Há uma forte cultura alimentar presente que vem sendo substituída por alimentos industrializados de grandes marcas.
Saneamento básico e vigilância sanitária	Neste ponto, apenas a limpeza e o asseio percebido puderam ser percebidos diretamente nos debates. Sabe-se que há por trás disso uma estrutura governamental e de preocupação empresarial que permitirá que ambos os elementos não precisem ser motivo de preocupação para os consumidores.
<b>Determinantes domiciliares</b>	<b>Influência percebida</b>
Escolaridade	O bom nível educacional parece permitir que as escolhas não sejam cegas e impulsionem a curiosidade, ainda que isso lhes pareça insuficientes. Para os participantes, a indústria precisa melhorar a informação concedida ao consumidor.
Raça	Não foram percebidos elementos suficientemente relevantes aqui, contudo, não se pode deixar de mencionar que a homogeneidade do grupo focal pode ter tornado este determinante esvaziado.
Pessoa de referência	As principais pessoas de referência são os pais e aquilo que é postado nas redes sociais, especialmente por meio de fotos.
Saúde dos moradores	Os participantes consideram que seu estado de



	saúde é regular, que haveria bastante espaço para melhora.
Educação alimentar	A socialização alimentar e as experiências familiares foram muito mencionadas, direcionando as escolhas atuais.
Hábitos alimentares	Os hábitos alimentares foram considerados ruins em grande parte do tempo, apesar da consciência sobre isso. Tempo, praticidade e preço influenciam negativamente os hábitos.
Renda	A renda é frequentemente mencionada como um elemento que impede o acesso a uma alimentação mais saudável.
Emprego	Os que estavam sem renda se alimentavam melhor no restaurante universitário e possuíam uma péssima alimentação em casa, o que reforça a importância da rede social de apoio.
Programas sociais	A alimentação subsidiada do restaurante universitário é a principal promotora de segurança nutricional.
Redes sociais	A conexão com este ponto reside nas diversas menções à família e aos amigos.

---

**= Segurança alimentar e nutricional**

---

**Fonte:** Baseado no modelo conceitual de Kepple& Segall-Corrêa (2011) e nos dados da pesquisa (2020).

Dessa forma, é possível perceber que todos os determinantes propostos por Kepple& Segall-Corrêa (2011) possuem a capacidade de afetar a segurança alimentar e nutricional dos jovens adultos. De maneira especial, podem-se destacar as influências advindas das propostas dos alimentos ultraprocessados, por ordem de frequência de presença nos debates: as práticas de marketing associadas a eles (praticidade, qualidade, embalagens, propagandas, sabor, marketing digital, o tamanho e as marcas), a rotina de trabalho e estudo desses jovens, os preços cobrados, o conhecimento que eles possuem dos produtos (ainda que por hábito), a disponibilidade de tempo (normalmente baixa), o interesse ou não pelas informações nutricionais, a cultura alimentar familiar, o local de compra, a confiança sobre o local de compra e o produto, a variedade (disponibilidade), o estado mental e a influência de terceiros.

Há então uma conjuntura macro e micro socioeconômica, comportamental e mental, fortemente capturada e trabalhada pelas indústrias de ultraprocessados que conseguem influenciar e se fazer presente no cotidiano desses jovens, preenchendo lacunas de necessidades que eles mesmos criaram. Contudo, vale o alerta que grande parte deles relataram ganhar peso após a construção desse estilo de vida, o que poderá incluí-los nos diversos dados citados na introdução desse trabalho. Para tanto, reforça-se maior atuação da legislação para a proteção do consumidor, trabalhando aquilo que eles apontaram mais desejar, a melhoria da informação. Assim, este trabalho necessita ser complementado por

outras abordagens de pesquisa e tomar substância com a participação de outros grupos de pesquisados, o que fica como sugestão para estudos futuros, já que é um tema com largas possibilidades de pesquisa.

## Referências

- ALDERMAN H. **Information as an input into food and nutrition policy formation**. In: Pinstrup-Anderson P., Pelletier D., Alderman H., editors. Child growth and nutrition in developing countries. Ithaca, NY, London: Cornell University Press, 1995.
- BAHIA, L.; ARAÚJO, D. V. (2014). Impacto econômico da obesidade no Brasil. **Revista Hospital Universitário Pedro Ernesto**, v. 13, n. 1, 2014.
- BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BAUER, M. W.; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto imagem e som: um manual prático**. Rio de Janeiro: Vozes, 2003.
- BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA. **Seminário Pesquisa em SAN: Relatório final**. Brasília: Presidência da República, 2014.
- BRASIL. **Conselho Nacional de Segurança Alimentare Nutricional (CONSEA)**. II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2004.
- CAMPBELL, C. C. *Food insecurity: a nutritional outcome or a predictor variable?* **Journal of Nutrition**, 121, p. 408-415, 1991.
- CANELLA D. S. et al. Influência do excesso de peso e da obesidade nos gastos em saúde nos domicílios brasileiros. **Caderno de Saúde Pública**, v. 31, n. 11, 2015.
- CANELLA, D. S. et al. Consumo de hortaliças e sua relação com os alimentos ultraprocessados no Brasil. **Revista de Saúde Pública [online]**, v. 52, n. 50, 2018.
- CHOPRA, M.; GALBRAITH, S.; DARNTON-HILL, I. A global response to a global problem: the epidemic of overnutrition. **Bulletin of the World Health Organization**, v. 80, n. 12, 2002.
- COOPER, D. R.; SCHINDLER, P. S. **Qualitative research**. Business research methods, v. 4, n. 1, p. 160-182, 2011.
- FIOLET et al. Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from Nutri Net-Santé prospective cohort. **British Medical Journal**, v. 4, 2018.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION – FAO. **Annual Report**, Rome, 2018.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. (2010). **Segurança alimentar 2004/2009**. Rio de Janeiro, 186 p. Disponível em: [http://www.ibge.gov.br/home/estatística/população/seguranca\\_alimentar\\_2004\\_2009/default.shtm](http://www.ibge.gov.br/home/estatística/população/seguranca_alimentar_2004_2009/default.shtm) Acesso em out. 2019.
- JAIME, P. J. et al. Assistência em saúde e alimentação não saudável em crianças menores de dois anos: dados da Pesquisa Nacional de Saúde, Brasil, 2013. **Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil**. Infant., v. 16, n. 2, p.149-157, 2016.
- KAIN, J.; VIO, F.; ALBALA, C. Obesity trends and determinant factors in Latin America. **Caderno de Saúde Pública**, v. 19, n. 1, 2003.
- KEPPLE, W.; SEGALL-CORRÊA, A. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 187-199, 2011.
- LOUZADA, M. L. D. C. 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.
- MCKINSEY GLOBAL INSTITUTE. **Overcoming obesity: An initial economic analysis**, 2014.
- MENDONÇA et al. Ultraprocessed food consumption and risk of overweight and obesity: the University of Navarra Follow-Up (SUN) cohort study. **The American Journal of Clinical Nutrition**, v. 104, n. 5, 2016.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2a. ed. Brasília (DF), 2014.

- MOREIRA et al. Effects of reducing processed culinary ingredients and ultra-processed foods in the Brazilian diet: a cardiovascular modelling study. **Public Health Nutrition**, v. 21, n. 1, p. 181-188, 2018.
- MORGAN, G. **Paradigmas, metáforas e resolução de quebra-cabeças na teoria das organizações**. In M. P. Caldas, & C. O. Bertero, Teoria das organizações. São Paulo: Atlas, 2007.
- NESTLE, M. **Uma verdade indigesta: como a indústria manipula a ciência do que comemos**. São Paulo: Elefante, 2019.
- OCDE. (2019). Health Policy Studies. **Health in the 21st Century**. Disponível em: [https://www.oecd-ilibrary.org/social-issues-migration-health/health-in-the-21st-century\\_e3b23f8e-en](https://www.oecd-ilibrary.org/social-issues-migration-health/health-in-the-21st-century_e3b23f8e-en) Acesso em out. 2019.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. (2017). **Monitoreo de avances en materia de las enfermedades no transmisibles**. Disponível em: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/259806> Acesso em out. 2019.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. (2018). **Obesity and overweight**. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight> Acesso em out. 2019.
- POF - PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES: 2017-2018. **Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil / IBGE**, Coordenação de Trabalho e Rendimento, 2020.
- PLATAFORMA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO (2020). Disponível em: <https://ital.agricultura.sp.gov.br/pitec> Acesso em abr. 2020.
- SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO E DA PREVIDÊNCIA. **Nota Técnica Nº 101/2013/DESID/SE/MS, EM 24 DE SETEMBRO DE 2013**. Revisão de estudo sobre gastos federais com doenças crônicas no âmbito do SUS, após análise realizada pela SAS, 2013.
- SHIER, V.; AN. R.; STURM. R. Is there a robust relationship between neighbourhood food environment and childhood obesity in the USA? **Public Health**, v. 126, n. 9, 2012.
- SILVA F. M. et al. Consumption of ultra-processed food and obesity: cross sectional results from the Brazilian Longitudinal Study of Adult Health (ELSA-Brasil) cohort (2008-2010). **Public Health Nutrition**, v. 21, n. 12, p. 2271-2279, 2018.
- SIMMONDS, M.; LLEWELLYN, C. G. OWEN; WOOLACOTT, N. Redicting adult obesity from childhood obesity: a systematic review and meta-analysis. **Obesity Reviews**, v. 17, p. 95-117, 2016.
- SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SISVAN). (2018). **Módulo de relatórios públicos**. Disponível em: <http://sisaps.saude.gov.br/sisvan/relatoriopublico/index> Acesso em out. 2019.
- SWINBURN et al. The global obesity pandemic: shaped by global drivers and local environments. **Lancet**, v. 378, n. 9836, p. 71-83, 2011.
- VERGARA, S. C.; CALDAS, M. P. Paradigma Interpretativista: a busca da superação do objetivismo. **Revista de Administração de Empresas**, v. 45, n. 4, p. 53-57, 2005.
- VIEIRA, V. L.; SOUZA, M. P. DE; CERVATO-MANCUSO, A. M. Insegurança alimentar, vínculo mãe-filho e desnutrição infantil em área de alta vulnerabilidade social. **Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil**, Recife, v. 10, n. 2, 2010.
- VIGITEL BRASIL. (2012). **Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012 [citado 2017 ago 23]. 132 p. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/vigitel\\_brasil\\_2011\\_fatores\\_risco\\_doencas\\_cronicas.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/vigitel_brasil_2011_fatores_risco_doencas_cronicas.pdf) Acesso em out. 2019.