

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

RAPHAELA FREITAS RAMIREZ JORDAN

**MAPEAMENTO DO AMBIENTE ALIMENTAR DENTRO E NO ENTORNO DA
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO.**

RIO DE JANEIRO

2024

RAPHAELA FREITAS RAMIREZ JORDAN

**MAPEAMENTO DO AMBIENTE ALIMENTAR DENTRO E NO ENTORNO DA
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO.**

Trabalho de conclusão de curso apresentado na escola de nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro como requisito obrigatório para aprovação da disciplina de TCCII.

Orientadora: Prof. Dr.^a Giane Moliari Amaral Serra.

RIO DE JANEIRO

2024

RAPHAELA FREITAS RAMIREZ JORDAN

**MAPEAMENTO DO AMBIENTE ALIMENTAR DENTRO E NO ENTORNO DA
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO.**

Trabalho de conclusão de curso apresentado na escola de nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro como requisito obrigatório para aprovação da disciplina de TCCII.

Data da aprovação: ___/___/_____

BANCA EXAMINADORA

Prof(a). Dr(a). Giane Moliari Amaral Serra.

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Orientador(a)

Prof(a). Dr(a). Alessandra Silva Pereira

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Prof(a). Dr(a). Thais Salema Nogueira de Souza

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

AGRADECIMENTOS

Fiquei pensando se colocaria agradecimentos ou não, mas parando para pensar em toda minha trajetória dentro e fora da Universidade me senti na obrigação de agradecer a todos que fizeram parte dessa minha história.

Primeiro eu queria agradecer a Deus e a umbanda, que me salvou no momento em que eu mais precisei. Através dos orixás e entidades que me consultava e das entidades que me acompanham. Graças a eles consegui acreditar mais em mim, no meu potencial para conquistar tudo na vida. Consegui enfrentar todos os desafios da vida e da faculdade com sabedoria e maturidade.

Queria agradecer aos meus pais que me ajudaram bastante, ainda mais no final, com a correria de matérias, estágios e me ajudaram a não desistir e sempre me lembrando que sou capaz. À minha cunhada e ao meu irmão que sempre se mostraram à disposição para me ajudar com tudo que fosse preciso. Ao meu namorado que está comigo a mais de 2 anos me apoiando nos estudos e me escutando falar sobre a faculdade.

Também queria agradecer a minha orientadora por ter paciência comigo, me ajudar bastante na construção desse trabalho que estava me sentindo perdida e achando que não seria capaz de escrever esse trabalho.

RESUMO

Introdução: O ambiente alimentar influencia diretamente os padrões alimentares e a saúde da população. Com a globalização, houve uma transição nos padrões alimentares, com um aumento no consumo de alimentos industrializados e calóricos, contribuindo para o aumento da obesidade. Segundo o modelo ecológico de Story et al. (2008), o ambiente alimentar pode ser dividido em macroambiente, ambiente físico e ambiente social, todos influenciando nas escolhas alimentares dos indivíduos. No Brasil, os Restaurantes Universitários (RUs) são iniciativas que visam assegurar a segurança alimentar dos estudantes de baixa renda. **Objetivo:** O presente estudo objetivou analisar o ambiente alimentar dentro e no entorno da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). **Metodologia:** Foi realizado um estudo transversal observacional/exploratório, descritivo e analítico. Trata-se de um estudo qualitativo, no qual foi utilizada a técnica de coleta de dados, chamada de observação direta, que consiste na observação direta da pesquisadora ao fenômeno investigado. Para a coleta de dados foi utilizado Google Maps/street views para identificar os estabelecimentos na área observada. O estudo foi realizado no campus da Reitoria, campus CCH/CLA/CCET da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) e no entorno do bairro da Urca. A avaliação do ambiente alimentar universitário foi realizada através de um mapeamento de todos os estabelecimentos que comercializam e oferecem alimentos no bairro da Urca. Os dados foram analisados através de tabelas e gráficos através de planilhas do Microsoft Excel 2010, com variáveis de áreas e classificação de predominância de alimentos comercializados. **Resultados:** Foi observado que a maioria dos estabelecimentos encontrados foram de aquisição de alimentos ultraprocessados dentro e no entorno da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Dentre esses estabelecimentos, a quantidade de ambulantes de alimentos ultraprocessados foi a maior dentre todos os tipos de estabelecimentos de comercialização de alimentos ultraprocessados. **Considerações Finais:** O presente estudo possibilitou observar e classificar o ambiente alimentar dos universitários da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro localizada na Urca como um pântano alimentar, devido a sua distribuição predominantemente de estabelecimentos alimentos ultraprocessados e misto pelos estabelecimentos.

Palavras-chave: Alimentação. Alimento; Estudantes Universitários; Ambiente Alimentar.

ABSTRACT

Introduction: The food environment directly influences eating patterns and the health of the population. With globalization, there was a transition in eating patterns, with an increase in the consumption of processed and high-calorie foods, contributing to the increase in obesity. According to the ecological model of Story et al. (2008), the food environment can be divided into macroenvironment, physical environment and social environment, all of which influence individuals' food choices. In Brazil, University Restaurants (RUs) are initiatives that aim to ensure food security for low-income students. **Objective:** The present study aimed to analyze the food environment in and around the Federal University of the State of Rio de Janeiro (UNIRIO). **Methodology:** An observational/exploratory, descriptive and analytical cross-sectional study was carried out. This is a qualitative study, in which the data collection technique called direct observation was used, which consists of the researcher directly observing the phenomenon investigated. For data collection, Google Maps/street views were used to identify establishments in the observed area. The study was carried out on the Rectory campus, CCH/CLA/CCET campus of the Federal University of the State of Rio de Janeiro (UNIRIO) and in the surroundings of the Urca neighborhood. The assessment of the university food environment was carried out through a mapping of all establishments that sell and offer food in the Urca neighborhood. The data was analyzed using tables and graphs using Microsoft Excel 2010 spreadsheets, with area variables and classification of predominance of foods sold. **Results:** It was observed that the majority of establishments found were purchasing ultra-processed foods in and around the Federal University of the State of Rio de Janeiro. Among these establishments, the number of ultra-processed food vendors was the highest among all types of establishments selling ultra-processed foods. **Final Considerations:** The present study made it possible to observe and classify the food environment of university students at the Federal University of the State of Rio de Janeiro located in Urca as a food swamp, due to its predominantly distribution of ultra-processed and mixed food establishments throughout the establishments.

Keywords: Food. Food; University students; Food Environment.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Classificação de estabelecimentos segundo alimentos predominantemente vendidos	32
Figura 2. Mapa de área de maior circulação de estudantes.	34
Figura 3. Mapa da área de menor circulação de estudantes.	34
Figura 4. Mapa do bairro da Urca.....	35
Figura 5. Distribuição de estabelecimentos segundo a classificação da CAISAN.....	37
Figura 6. Distribuição de ambulantes de alimentos ultraprocessados na área de maior circulação de estudantes.....	38
Figura 7. Distribuição de ambulantes de alimentos ultraprocessados na área de menor circulação de estudantes.....	38
Figura 8. Percentual de estabelecimentos nos campi da UNIRIO.....	40

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CAISAN - Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional

CCET - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

CCH - Centro de Ciência Humanas e Sociais

CLA - Centro de Letras e Artes

CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada

FAO - Organização de Alimentação e Nutrição

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IME - Instituto Militar de Engenharia

LOSAN - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

NUPENS - Núcleo de Pesquisa Epidemiológica em Nutrição e Saúde

OMS - Organização Mundial de Saúde

ONU - Organização das Nações Unidas

Pases – Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior

PIDESC - Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais

PLANSAN - Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

PNAES – Política Nacional de Assistência Estudantil

POF – Pesquisa de Orçamento Familiares

RAIS – Relação Anual de Informações Sociais

SAN - Segurança Alimentar e Nutricional

SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	10
2. REFERENCIAL TEÓRICO	12
2.1 Segurança alimentar e nutricional e direito humano à alimentação adequada e saudável ..	12
2.2 O que são ambientes alimentares e quais são os tipos de ambientes alimentares	15
2.3 A influência do ambiente alimentar nas escolhas alimentares dos indivíduos.....	18
2.4 Conceito de território e a relação com os ambientes alimentares.....	21
2.5 Comportamento alimentar de jovens estudantes universitários	24
2.6 Classificação de alimentos segundo o seu processo de produção	25
3. JUSTIFICATIVA	29
4. OBJETIVOS	30
4.1 Objetivo Geral	26
4.2 Objetivos Específicos	26
5. METODOLOGIA.....	31
5.1 Desenho do estudo.....	31
5.2 Local e público do estudo.....	31
5.3 Coleta de dados.....	31
5.4 Análise de dados	33
6. RESULTADO	36
7. DISCUSSÕES	41
8. CONCLUSÃO.....	44
REFERÊNCIAS	45

1. INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar é um determinante dos padrões alimentares e do estado de saúde da população brasileira. É caracterizado como uma área de um território em que as pessoas que vivem nesse local adquirem e consomem alimentos. Essa área, por sua vez, acaba exercendo influência no acesso e nas escolhas alimentares de indivíduos e coletividades (Glanz et al, 2005).

Ao decorrer dos anos, o Brasil vem passando por uma transição do padrão alimentar decorrente da globalização. A globalização e a urbanização são responsáveis pelas mudanças que ocorreram no padrão alimentar devido a mudanças na quantidade de alimentos produzidos e qualidade, a demanda de consumo, taxação sobre a produção e venda de alimentos, mudanças culturais e financeiras da população brasileira (Banerjee et al, 2001). Deste modo o padrão alimentar vem sofrendo influência devido a grande quantidade de produtos industrializados disponíveis no mercado, ocasionando um consumo desenfreado de alimentos com elevado valor calórico, que incorporado ao sedentarismo está ascendendo uma geração com sobrepeso (Deliens et al, 2014).

Diferentes tipos de ambientes alimentares abordados na literatura podem influenciar no consumo alimentar da população. Segundo o modelo ecológico proposto por (Story et al. 2008) pode-se dividir o ambiente em macroambiente (que engloba setores, como política, indústria etc.): o ambiente físico (os locais, como escolas, comércio, lares etc.) e o ambiente social (que inclui as pessoas, como família e amigos) (Story et al, 2008).

A percepção da prevalência da obesidade vai além de só consumir um excesso de calorias, mas sim o meio em que uma pessoa se encontra e que influencia nos padrões alimentares. Quando o ambiente em que a população se encontra é obesogênico, vai ter papel fundamental em moldar o padrão alimentar dessa população (Silva et al., 2021).

Estudos sobre hábitos alimentares de estudantes universitários e ambiente alimentar universitário apontam que por conta de falta de tempo, excesso de atividades acadêmicas e outras questões, os estudantes se alimentam mal, escolhendo muitas vezes alimentos ricos em calorias, com alto teor de açúcar, gorduras saturadas e sal, alimentos conhecidos como ultraprocessados. Esses padrões alimentares são bastante influenciados devido ao ambiente alimentar que expõe esses estudantes a grande quantidade de estabelecimentos de alimentos ultraprocessados com preços menores do que dos alimentos in natura e minimamente processados (Roy et al, 2019; Mensah et al, 2022).

Através da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) sendo uma forma de garantir e ampliar as condições de premência dos estudantes na educação superior. Uma das estratégias para diminuir a evasão de estudantes das universidades federais é a criação do restaurante universitário (RU), através do Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior (Pases). Tem como objetivo promover e garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) sendo articulada com o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com o intuito de garantir a oferta de alimentação saudável e adequada para estudantes do ensino superior (GOVERNO, 2024).

O objetivo do presente estudo foi mapear estabelecimentos que comercializam alimentos e verificar se no entorno do bairro da Urca, onde fica localizada a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) se encontra um deserto alimentar, pântano alimentar ou oásis alimentar.

Como no bairro da Urca, na cidade do Rio de Janeiro, se localizam duas universidades públicas UNIRIO e a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), com grande circulação de estudantes universitários, o presente estudo tem importância em analisar o ambiente alimentar dentro da universidade e em seu entorno, mapeando os estabelecimentos que oferecem e comercializam alimentos, com intuito de verificar que tipo de ambiente alimentar estes estudantes

universitários estão expostos e se este ambiente promove a alimentação adequada e saudável ou se coloca a alimentação dos estudantes em risco.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Segurança alimentar e nutricional e direito humano à alimentação adequada e saudável

O conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), surgiu na Primeira Guerra Mundial entre 1914 a 1918, na Europa. Mas só a partir da Segunda Guerra Mundial (1939 – 1945) que esse conceito teve ascensão, devido à constituição da Organização das Nações Unidas (ONU), assegurar que o acesso à alimentação de qualidade era um Direito Humano. O conceito de SAN nessa época era relacionado à capacidade de um país em produzir alimento suficiente para a sua população, sem depender de outro país, e assim, garantir a segurança nacional (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2013).

Após o final da Segunda Guerra Mundial em 1945, ocorreu a criação da Organização de Alimentos e Agricultura (FAO), a fim de combater a fome que assolava o mundo pós-guerra. Diante disso, foi instituído que os alimentos excedentes fossem distribuídos para os países pobres a fim de acabar com a fome, mas essa medida tomada pela FAO não conseguiu se sustentar por muito tempo. A partir disso, foi intensificado o discurso em que alegava que a insegurança alimentar era intensificada pela falta de alimentos em países pobres. Diante disso, motivou o aumento da produção de alimentos por meio da Revolução Verde, que foi a modernização da agricultura com inovações tecnológicas para aumentar a produção de alimentos em escala global. Após essas medidas, a produção de alimentos cresceu, mesmo assim não diminuiu a fome como era esperado (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2013).

Após a crise mundial de produção de alimentos, que ocorreu nos anos 70, foi realizada a Conferência Mundial de Alimentação em 1974 que concluiu que para garantir uma segurança alimentar seria necessário implantar uma política de armazenamento e oferta de alimentos. Nesse contexto, focava -se apenas na quantidade de alimentos, se preocupando apenas com os produtos e não com o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Diante disso houve uma intensificação na produção de alimentos, mas isso não aumentou a garantia de acesso da população a esses alimentos. A partir da década de 80, o conceito de SAN passou a ser relacionado com a garantia permanente do acesso físico e econômico de toda a quantidade suficiente de alimentos. A percepção que era pautada apenas na quantidade de alimentos e

produção passou a ser uma questão que implicava ao acesso a alimentos de qualidade sanitária, biológica e nutricional, além dos aspectos culturais da alimentação. A partir disso, o conceito incorporou a segurança nutricional, tornando-se Segurança Alimentar e Nutricional (Maluf et al, 1998).

A partir de 1990, ocorreu a consolidação do movimento que reafirmava o Direito Humano à Alimentação Adequada, conforme previsto na Declaração Universal dos Direitos Humanos em 1948 e no Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC) em 1966. Com a realização da Conferência Internacional de Direitos Humanos, realizada em Viena, em 1993, teve importância na reafirmação na garantia dos direitos humanos. A partir da Cúpula Mundial da Alimentação, que foi organizada pela FAO, em 1996, em Roma, foi associado o papel fundamental do Direito Humano à Alimentação Adequada como forma de garantir a Segurança Alimentar e Nutricional. Diante disso, a SAN passa a ser entendida como uma estratégia para garantia do DHAA para todas as pessoas (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2013)

O conceito de Direito Humano à Alimentação está ligado diretamente com o direito fundamental da humanidade, que foram definidos por um pacto mundial, e o Brasil é um signatário. Esses direitos referem-se a um anexo de condições imperiosas e essenciais para que todos os seres humanos, de forma igualitária e sem qualquer tipo de discriminação, existam, desenvolvendo suas habilidades e participem inteiramente e dignamente da vida em sociedade.

Assim a prática do Direito Humano à Alimentação Adequada demanda a adoção de políticas e táticas sustentáveis de produção, distribuição, acesso, consumo de alimentos garantidos e de qualidade, promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável em todos os níveis federativos (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2013).

No Brasil, a partir da criação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), na lei nº 11346-2006, definiu a SAN como a realização do direito ao acesso permanente e regular a uma alimentação de qualidade nutricional e sanitária, em quantidades suficientes, sem comprometer ao acesso a outras necessidades básicas. Além de ter como base, práticas promotoras de saúde que respeitam a diversidade cultural e que sejam sustentáveis culturalmente, socioeconomicamente e ambientalmente. Após a implantação da LOSAN, foi criado o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), com o intuito de assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada. O objetivo da SISAN, é promover e

implantar, políticas e planos de segurança alimentar e nutricional. Estimular a integração dos empenhos entre o governo e a sociedade civil, agenciando o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da segurança alimentar no país. Fazem parte da estrutura do SISAN o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) e a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) que são responsáveis em garantir o DHAA (Planalto, 2024).

O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional foi criado em 1993, tendo um papel fundamental na construção e implementação de políticas voltadas à Segurança Alimentar e Nutricional. Depois de desativado pelo antigo governo em 2019, o CONSEA foi reativado pelo atual governo com a promessa de promover a Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. As funções que esse órgão exerce são: assessorar diretamente o Presidente da República na formulação de políticas públicas e diretrizes voltadas à segurança alimentar e nutricional e ao direito humano à alimentação adequada, monitorar e avaliar a implementação dessas políticas, promover articulação entre o governo e a sociedade civil, organização e realização da Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que reúne representantes do governo e da sociedade civil para discutir e definir as diretrizes da política nacional de segurança alimentar e nutricional. (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2024).

O CONSEA é composto por representantes de diversos setores da sociedade civil, incluindo movimentos sociais, ONGs, associações de agricultores, e representantes de povos tradicionais, além de representantes do governo. Essa composição mista visa garantir que as decisões e recomendações do CONSEA reflitam uma ampla diversidade de perspectivas e interesses. A sua importância reside na sua capacidade de promover a participação social na formulação e monitoramento das políticas de segurança alimentar e nutricional. Ao proporcionar um espaço para o diálogo entre governo e sociedade civil, o CONSEA fortalece a democracia participativa e contribui para a criação de políticas públicas mais justas e efetivas no combate à fome e à desnutrição (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2024).

A Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) é fundamental para garantir a integração e a efetividade das políticas de segurança alimentar e nutricional, promovendo uma abordagem intersetorial e coordenada que considere as múltiplas dimensões do problema da fome e da desnutrição. É composta por representantes de diversos ministérios, como o Ministério da Cidadania, Ministério da Saúde, Ministério da Educação,

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, entre outros (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2016).

A CAISAN reúne representantes de diversos ministérios e órgãos governamentais para garantir a integração e a coordenação das políticas de segurança alimentar e nutricional em nível federal e responsável pela elaboração e monitoramento do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN), que estabelece diretrizes, metas e ações para promover a segurança alimentar e nutricional no país. Também atuando na articulação e apoio técnico aos estados e municípios para a implementação de políticas e ações de segurança alimentar e nutricional em nível local e realiza o monitoramento e a avaliação das políticas públicas relacionadas à segurança alimentar e nutricional, visando identificar avanços, desafios e necessidades de ajustes. trabalhando em parceria com o CONSEA para garantir a participação social na formulação, execução e controle das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional (GOVERNO, 2024)

Através da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) sendo uma forma de garantir e ampliar as condições de permanência dos estudantes na educação superior. Uma das estratégias para diminuir a evasão de estudantes das universidades federais é a criação do restaurante universitário (RU), através do Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior (Pases). Tem como objetivo promover e garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) sendo articulada com o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com o intuito de garantir a oferta de alimentação saudável e adequada para estudantes do ensino superior. (GOVERNO, 2024))

2.2 O que são ambientes alimentares e quais são os tipos de ambientes alimentares

O ambiente alimentar vem sendo apontado como um importante fator na determinação do consumo alimentar dos indivíduos, influenciando diretamente nas suas escolhas alimentares. Ambiente alimentar é um ambiente físico, coletivo, político, com poder econômico e social que influenciam nas escolhas alimentares. Podendo ser caracterizado por fatores que determinam o acesso aos alimentos e bebidas, como a quantidade, tipo e localização dos estabelecimentos que comercializam esses produtos, além disso, também envolve as condições de aquisição e consumo pelos indivíduos (Glanz et al, 2005).

Para Glanz e colaboradores, o ambiente alimentar pode ser dividido em 4 tipos: o ambiente da comunidade, o ambiente organizacional, o ambiente do consumidor e o ambiente da informação. O ambiente da comunidade são os tipos e a localização dos pontos de venda e a acessibilidade desses alimentos. O ambiente organizacional diz respeito aos locais residenciais, de trabalho, escolar e universitário. O ambiente do consumidor são locais com opções saudáveis disponíveis, preço, promoção, posicionamento e informação nutricional. O ambiente da informação inclui a mídia e publicidade incentivando determinados alimentos por interesses financeiros. Esses ambientes são afetados pelas políticas dos governos e de outras organizações, assim como os fatores ambientais e individuais influenciam os padrões alimentares (Glanz et al, 2005; Glanz et al, 2009).

O modelo de Story e colaboradores descrevem as múltiplas influências sobre o que as pessoas comem, tais como os fatores individuais (cognitivos, comportamentos, fatores biológicos e demográficos); o ambiente social (família, amigos, vizinhos e comunidade); o ambiente físico (residência, locais de trabalho, escolas, restaurantes e supermercados); e o ambiente macronível (normas sociais e culturais, estruturas e políticas governamentais, sistemas econômicos, políticas agrícolas, sistemas de produção e distribuição de alimentos, indústria de alimentos e bebidas, marketing de alimentos) (Story et al, 2008).

De acordo com Swinburn, Egger & Raza, o ambiente alimentar se estruturava em dois níveis de ambientes, o micro, sendo as escolas, locais de trabalho, residência, vizinhança e, o macro que considera os sistemas de educação e de saúde, níveis de governo, indústria de alimentos, crenças da sociedade); bem como quatro tipos de ambiente: o econômico contempla o preço dos alimentos, a política econômica, os subsídios financeiros, taxações, poder aquisitivo da população etc; o político contempla as regras institucionais e leis; o sociocultural refere-se às crenças, atitudes, normas sociais e os valores da população; e o físico engloba o que está disponível, não só o que é palpável, mas também em termo de oportunidades de capacitação, serviços etc. O macroambiental é o que influencia toda a população e abrange fatores que afetam a dinâmica que muitas vezes ultrapassam o território de um país e não podem ser controlados pelo indivíduo. Alguns exemplos desses componentes macroambiental seriam: políticas mundiais, comércio internacional de alimentos, sistema de transporte e distribuição desses alimentos, produção agrícola nacional e mundial. O microambiente é caracterizado pelos espaços onde os indivíduos se agrupam, sendo um ambiente em que o indivíduo e a coletividade têm

maior capacidade de influenciar. Swinburn ainda diz que as pessoas interagem com o ambiente em múltiplos microambientes locais, que são influenciadas por macroambientes ou setores (Swinburn; Egger; Razza, 1999).

O ambiente alimentar no qual as pessoas se encontram, possui ampla influência sobre seu estado nutricional. Pois um ambiente que incentiva o acesso a alimentos saudáveis e minimiza a exposição a alimentos ultraprocessados, pode ajudar a prevenir doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, hipertensão e diabetes (Swinburn et al, 2013).

De acordo com Stroebele e De Castro, o conceito de ambiente alimentar está relacionado ao ambiente em que o indivíduo come e os aspectos do alimento ofertado, como temperatura, som, cheiro, cores e luz, que podem influenciar o comportamento alimentar. Para esses autores, o ambiente físico tem influência direta na ingestão alimentar (Stroebele; De Castro, 2004).

O ambiente organizacional que são os locais onde vendem e são consumidos por trabalhadores, estudantes ou outros membros que estudam ou trabalham em instituições ou organizações. Esse ambiente alimentar é apontado como grande reprodutor de práticas, técnicas e saberes alimentares (comer social e cozinhar), programas de alimentação, cultura de alimentação, e a regularização legislativa e organizacional (Gálvez et al, 2017).

Houve então, a necessidade de aprofundar esse ambiente organizacional, analisando quanto aos aspectos e dimensões desse ambiente alimentar, já que grande parte das pessoas se encontram nesse ambiente. A ampliação da compreensão quanto aos componentes organizacionais, propuseram um modelo conceitual que é constituído de 4 componentes e as dimensões dos níveis institucional e nível interno dos espaços de alimentação. Os componentes desse modelo conceitual são os níveis: institucional, interno de espaço de alimentação, decisional e entorno (Castro; Canella, 2022).

O nível institucional são os elementos físicos que fazem parte do ambiente organizacional, tais como os serviços comerciais e não comerciais de alimentação, máquinas de alimentos, mini cozinhas de uso coletivo e o comércio informal. Já o nível interno de espaços de alimentação, são características relevantes de cada estabelecimentos para consumo, como o tipo de alimentos disponíveis, forma de pagamento, preço, horários de funcionamento dos estabelecimentos, informações nutricionais, promoções, entre outros. Por sua vez, o nível decisional é caracterizado por governanças externas e internas, do ambiente organizacional. Governanças externas são relações de poder e decisões (política de leis e regulamentos nacionais) e as governanças internas

são as instâncias, agentes e processos envolvidos na tomada de decisões dentro da organização que interfere nesse ambiente (Castro; Canella, 2022).

2.3 A influência do ambiente alimentar nas escolhas alimentares dos indivíduos

Os alimentos escolhidos pelos indivíduos são determinados por diversos aspectos como: econômicos, culturais, sociais, pessoais, educacionais, nutricionais, geográficos, fisiológicos, biológicos e psicológicos. O ambiente alimentar tem influência no padrão alimentar de um indivíduo através do acesso, do preço e da qualidade dos alimentos. Outros fatores que são individuais e influenciam nas escolhas alimentares são a preferência alimentar, cultura, conhecimento do indivíduo em relação ao alimento e a aceitabilidade. A distância de pontos de comercialização entre a residência, como vai se locomover para adquirir esses alimentos, caracterizam assim, o ambiente alimentar desse indivíduo. Se a distância para conseguir alimentos saudáveis for grande, em relação a conseguir alimentos não saudáveis, a tendência é por fazer escolhas alimentares não saudáveis (MS, 2014).

Assim como Story et al. (2008), Afshin et al. (2015) destaca que as escolhas alimentares são influenciadas por diversos determinantes que estão interligados e que vão desde o nível individual, passando pelos aspectos socioculturais, comunitário, de agricultura, indústria, mercado, governamental, e, por fim, determinantes de níveis globais (Story et al, 2008; Afshin et al, 2015).

Em 2020, foi realizada a Pesquisa de Orçamentos Familiares, pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em parceria com o Ministério da Saúde, apontou que o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, como frutas, legumes e verduras teve uma diminuição. Em contrapartida houve um aumento do consumo de alimentos processados e ultraprocessados, alimentos ricos em sódio, gordura, açúcar, adoçantes, corantes e outros ingredientes danosos à saúde se consumidos em excesso (IBGE,2020).

A priorização dos brasileiros por uma alimentação não saudável, composta por sua maioria de alimentos processados e ultraprocessados, ocorre por vários fatores. A disponibilidade, a oferta de alimentos e a capacidade de acesso a eles dentro do ambiente do indivíduo influenciam nas escolhas de alimentos. A disponibilidade e a oferta estão relacionadas aos alimentos que são produzidos e comercializados no território. O acesso aos alimentos é

influenciado a partir da renda e do poder de compra de cada família ou pessoa. O Brasil é um dos países com maior concentração de renda e desigualdade social do mundo. Isso reflete nas escolhas alimentares, onde as famílias com maior renda, conseguem gastar mais com a alimentação, podendo fazer escolhas alimentares melhores, com grande quantidade de alimentos in natura e minimamente processados. Já as famílias com renda mais baixa, acabam tendo que fazer escolhas alimentares ruins, tendo que preferir alimentos menos nutritivos e mais baratos, como os ultraprocessados (CONASS, 2024).

Como os ultraprocessados são mais baratos, mais práticos e estão disponíveis em maior quantidade nos territórios, o seu consumo vem aumentando no Brasil. A falta de tempo é um grande aliado às escolhas alimentares não saudáveis, já que com rotinas altas de trabalho, pessoas gastando mais tempo no caminho de casa ao trabalho, acaba sendo um grande influenciador nas escolhas alimentares mais práticas (IBGE, 2020).

Os tipos de estabelecimentos disponíveis nos territórios, são grandes fatores que influenciam no padrão alimentar. Locais com supermercados, hortifruti, sacolão e feiras-livres, são locais que têm sido apontados como indutores de padrões alimentares saudáveis por apresentarem maior variedade, melhor qualidade e menor custo de alimentos in natura e minimamente processados. Já os territórios que são indutores do padrão alimentar não saudável, são os que têm estabelecimentos que comercializam alimentos ultraprocessados, como pequenos comércios, lojas de conveniências, lanchonetes, fast-foods, possuindo produtos de menor qualidade nutricional, com preços superiores que favorecem um padrão alimentar não saudável (Larson; Story; Nelson, 2009; Franco, 2008).

A disponibilidade de alimentos saudáveis ou não saudáveis no ambiente alimentar em que o indivíduo se encontra pode influenciar fortemente as escolhas alimentares dos indivíduos. Por exemplo, em áreas onde há uma alta concentração de fast foods, ultraprocessados e poucas opções de alimentos frescos e saudáveis, as pessoas tendem a consumir mais alimentos de baixa qualidade nutricional, devido a grande exposição a esses alimentos não saudáveis (Monteiro et al, 2000).

A cultura e as normas sociais são grandes influenciadores de padrões alimentares, como as tradições familiares, festividades e hábitos culturais, podendo determinar o que é consumido em determinadas ocasiões e contextos. No Brasil, por exemplo, cada região do país tem um tipo específico de alimentação influenciada pelas tradições culturais (Mensah et al, 2022).

Além desses fatores, também tem o marketing e publicidade de alimentos que tem uma grande influência, com grande exposição de alimentos ultraprocessados, ainda mais as voltadas para crianças e adolescentes. Essa grande exposição visual a esses alimentos, conseqüentemente vai aumentar a demanda desses produtos, formando assim um padrão alimentar baseado nesse tipo de alimentos (Hastings et al, 2003).

Estudos apontam que o ambiente alimentar universitário no Brasil é composto em sua grande maioria, por estabelecimentos que comercializam alimentos não saudáveis, como lanchonetes, bares que comercializam bebidas alcoólicas, restaurantes, máquinas de venda de alimentos, além de ambulantes. Na maioria das universidades, há uma redução de estabelecimentos que comercializam e oferecem alimentos saudáveis, além dos preços desses alimentos serem superiores aos dos alimentos não saudáveis (Roy et al, 2019; Mensah et al, 2022).

Os hábitos alimentares dos estudantes são influenciados devido a disponibilidade e a acessibilidade a alimentos saudáveis ou não saudáveis. A proximidade e o acesso a estabelecimentos que comercializam alimentos no campus, como restaurantes universitários, xérox que comercializam alimentos, cantinas, lanchonetes, bares e restaurantes, podem influenciar nas escolhas alimentares individuais a partir das opções de alimentos disponíveis nesses locais (Henriques et al, 2021).

O estudo apontou que os alunos mencionaram o apelo dos alimentos, como promoções e preços mais acessíveis, determinavam as escolhas alimentares. O que sugeriu que tornar os alimentos saudáveis disponíveis no campus, faria com que ficassem mais atrativos para os estudantes. Além disso, a disponibilidade maior de alimentos saudáveis nesse ambiente pode contribuir para uma maior tendência ao consumo dessas opções, principalmente se forem ofertados de forma gratuita ou em preços mais acessíveis (Barros et al, 2019; Andretti et al, 2023; Novaes et al, 2022).

O preço dos alimentos e a renda dos estudantes, são os principais fatores que vão influenciar nas escolhas alimentares, principalmente para aqueles que não moram com suas famílias, pois se tornando cada vez mais independentes, os preços e o orçamento são cada vez mais importantes para esses universitários (Deliens et al, 2014).

Um estudo realizado por estudantes universitários de um ambiente urbano, identificou 3 níveis de influência relacionados entre si, que acabam moldando as escolhas alimentares de

juvêns adultos: intrapessoal, social e ambiental. Ele mostrou que critérios-chave das características de alimentos são confrontados para as tomadas de decisões para a aquisição dos alimentos. A acessibilidade espacial dos pontos de venda desses alimentos é um fator crucial (se é próximo a universidade ou longe), o preço, a renda, quantidade e preferência desses alimentos. Observa-se que o preço dos alimentos em relação ao orçamento dos estudantes é um fator decisivo e limitante das escolhas alimentares (Dázio et al, 2016; Andretti et al, 2023).

2.4 Conceito de território e a relação com os ambientes alimentares

Em geografia, podemos definir o território como uma área delimitada por fronteiras, onde uma determinada sociedade exerce controle e poder sobre seus recursos culturais, econômicos e naturais que interagem entre si. Portanto, em um território possui fixos (locais e espaços), onde acaba sofrendo influência dos fluídos (pessoas, mercadorias, ordem e ideias, leis e políticas públicas). Sendo nesse espaço de poder que ocorre a busca para a realização de projetos e desejos de atores sociais que utilizam o território (Santos, 2015).

Nesses espaços, ocorrem a produção, distribuição, comercialização e consumo de alimentos, que são influenciados pelas características ambientais, sociais e econômicas desse determinado local. Sendo moldados por práticas agrícolas tradicionais, políticas públicas e incentivos à produção local, além dos hábitos alimentares da população. (Schneider et al, 2010).

A divisão do território acontece em quatro tipos diferentes: Território econômico, território político, território cultural e território natural. Os quesitos naturais, os quesitos políticos, a cultura alimentar e os aspectos econômicos estão envolvidos nas escolhas, na aquisição e no consumo de alimentos, dessa forma são meios de garantir a segurança alimentar e nutricional (Haesbaert, 2004).

Para garantir o direito humano à alimentação adequada e sustentável, é necessário levantar questões e propor respostas relacionadas à produção dos alimentos no território nacional. Precisa saber quem controla o tipo de produção, quais interesses políticos, culturais e econômicos envolvidos, o que dessa produção é comercializada no território nacional, o que é exportado, a pressão do mercado alimentício em cima dessa produção. Alguns autores discutem que o grande

erro na garantia da segurança alimentar e nutricional está na distribuição, no acesso aos alimentos (Peliano, 2001; Maluf, 2007).

Atualmente com a concentração da população brasileira de mais de 80% nos centros urbanos, acaba gerando desigualdade no acesso físico e na distribuição de alimentos. A situação de desigualdade de acesso a alimento é agravada em grupos de maior vulnerabilidade social, que enfrentam maiores dificuldades para realizar uma alimentação saudável. Sendo assim, é nos territórios que se construiu o termo ambiente alimentar, onde são exercidos os hábitos e as práticas alimentares, ofertas de alimentos, demanda de produção, comercialização e consumo de alimentos (Lima et al, 2022).

Esse cenário de desigualdade ajudou a criação de termos como deserto alimentar, pântano alimentar e oásis alimentar, que são interações de aquisição de alimentos pelos indivíduos que moram, frequentam, trabalham ou estudam nesses territórios (Honório et al,2020).

Os desertos alimentares são caracterizados por um território no qual o acesso a alimentos de qualidade nutricional, como os in natura e minimamente processados, é escasso ou inexistente, obrigando as pessoas a se locomover para outro território para ter acesso a esses alimentos. Os desertos alimentares estão em locais onde o acesso a alimentos adequados são mais difíceis, por serem bairros periféricos ou com baixos indicadores sociais. As pessoas desse território são obrigadas a se locomover para lugares que concentram os hortifrutis, feiras livres, peixarias, açougues, mercados, supermercados, hipermercados e outros estabelecimentos que seja possível encontrar alimentos in natura ou minimamente processados. Nessas áreas periféricas são encontrados com maior frequência, estabelecimentos que comercializam ou vendem alimentos ultraprocessados (Alimentando Políticas, 2024).

Pode-se entender desertos alimentares como o resultado entre os fatores de ausência de alimentos in natura e minimamente processados, que acabam contribuindo para escolhas alimentares não saudáveis, aliados por baixa renda, falta de tempo, distância dos locais de oferta de alimentos in natura e minimamente processados e ainda a falta de informação (Carnaúba, 2018, p. 23). De acordo com a Organização não governamental Aliança pela Alimentação Saudável e Adequada (2020), os desertos alimentares são caracterizados por territórios de acesso escasso ou impossível a alimentos saudáveis, obrigando as pessoas que vivem, frequentam esses lugares a se locomover para outros territórios distantes. Para especificar fisicamente os desertos alimentares é preciso que a distância mínima ao acesso a alimentos variados, especialmente

frescos, pela população ou cidadãos de uma comunidade, seja de no mínimo 16 quilômetros. Locais que excedem a distância mínima coincidem com territórios de populações marginalizadas e de baixa renda (Ramirez, 2016).

Pântano alimentar se caracteriza pela predominância de estabelecimentos que comercializam alimentos não saudáveis, sendo eles os ultraprocessados e fast-foods. Nesses territórios até tem estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis como in natura e minimamente processados, mas em quantidade muito pequena em comparação com os de ultraprocessados. Devido a grande quantidade de exposição a esses tipos de estabelecimentos, muitas vezes com preços bem mais acessíveis que os saudáveis, esse ambiente influencia nas escolhas de alimentos pelos moradores dessa região (Donald et al, 2010). Os pântanos alimentares se caracterizam por um território que comercializa alimentos, de maneira expressiva e excessiva, alimentos altamente calóricos restritos ou pobres de nutrientes, por estabelecimentos lojas de conveniência e ambulantes de doces, guloseimas, refrigerantes e bebidas adoçadas, salgadinhos. A grande quantidade de comércio de alimentos ultraprocessados é uma das fortes características dos pântanos alimentares (Aliança, 2020).

Para Mui et al. (2017), os pântanos alimentares são referidos como uma área de geolocalização com deficiência de comercialização de alimentos in natura e minimamente processados. Já para Sushil et al. (2017), os pântanos alimentares são territórios com maior apelo a alimentos de alta densidade calórica e com baixo nutrientes, como os ultraprocessados, fast-foods, salgados, que contribuem para escolhas alimentares não saudáveis.

O conceito de oásis alimentar está relacionado a um território no qual os moradores têm fácil acesso a alimentos frescos, de qualidade nutricional e em quantidade adequada, contrastando fortemente com os desertos alimentares e pântanos alimentares onde o acesso e a qualidade dos alimentos não são adequados. Esse ambiente promove escolhas alimentares saudáveis. Sendo caracterizado com uma maior presença de supermercados, mercados de agricultores, hortas comunitárias, hortifrutis, ambulantes de alimentos in natura, feiras livres, açougues e peixarias, oferecendo alimentos frescos e saudáveis. Um oásis alimentar é essencial para garantir a segurança alimentar e nutricional de uma comunidade. A presença de uma maior quantidade de alimentos frescos e nutritivos estimula hábitos alimentares saudáveis, reduzindo a prevalência de doenças crônicas como obesidade, diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares (Larson; Story; Nelson, 2009).

Estudos sobre avaliação de ambiente alimentar universitário, indicaram uma maior predominância de estabelecimentos que vendem alimentos ultraprocessados em relação a

alimentos in natura ou minimamente processados. O acesso a alimentos frescos e in natura dentro dos campi das universidades públicas brasileiras é através dos RU. Além dos alimentos não saudáveis serem mais disponíveis, seus preços em comparação aos alimentos in natura e fresco é menor, proporcionando uma maior atratividade na hora da compra (Franco et al, 2020).

Outro estudo avaliando o ambiente alimentar universitário avaliou 81 instituições de ensino superior em Belo Horizonte, sendo 16,05% universidades públicas. O ambiente alimentar no entorno dessas instituições foram caracterizados como pântano alimentar, devido a grande quantidade de estabelecimentos que comercializam alimentos não saudáveis. Foi avaliada a distância dos estabelecimentos em relação as universidades e foi observado que os estabelecimentos mais próximos foram lanchonetes, bares e lanches (Silva, 2023).

2.5 Comportamento alimentar de jovens estudantes universitários

Após os estudantes universitários começarem uma nova etapa em suas vidas, em muitos dos casos saírem da casa da família e morar sozinhos, para ficar mais perto da universidade por ser um distante do local onde o estudante vive, os hábitos alimentares desses jovens acabam passando por mudanças. Essa mudança é acarretada por fatores como estresse, consumo de bebidas alcoólicas, alimentação pouco saudável e redução na prática de atividade física devido ao aumento dedicado aos estudos (Hajna et al, 2015).

Sabe-se que os jovens adultos apresentam hábitos alimentares que são influenciados pelo novo estilo de vida. Alguns dos hábitos alimentares de maior destaque são a omissão de refeições, ainda mais o café da manhã, maior ingestão de alimentos congelados e prontos para consumo, e em alguns casos, maior consumo de bebidas alcoólicas (Borges et al, 2018; Bezerra et al, 2017).

Um estudo recente mostrou que os jovens universitários não possuem o costume de consumir frutas, legumes e verduras como é recomendado pela OMS (Rocha et al, 2023). De acordo com a Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), de 2019, mostrou que pessoas da faixa etária entre 18 e 24 anos, têm o consumo de apenas 7,4% de frutas e hortaliças que são recomendadas. Outros marcadores de alimentação saudáveis foram avaliados, como consumo de feijão, peixe e alimentos minimamente processados, e apresentaram percentual baixo de consumo entre essa faixa etária (Barbosa et al, 2022).

Em relação a essa mesma faixa etária, outros dados foram obtidos, mas a partir do Inquérito Telefônico de Fatores de Risco para Doenças Crônicas não Transmissíveis em Tempos de Pandemia (Covitel) de 2023, que indicaram que o consumo regular de legumes foi de 39,2%,

para o consumo de verduras foi de 33,5% e para o consumo regular de frutas, apresentou um percentual menor, observando que o consumo de frutas é o mais negligenciado pelos jovens universitários (Pulz et al, 2017).

Em relação aos marcadores de alimentação não saudáveis, foram avaliados na faixa etária de 18 a 24 anos um consumo mais elevado em comparação a outras faixas etárias de refrigerante, suco de caixa ou lata, refresco em pó e alimentos doces. Nesse mesmo grupo, observou-se o consumo de 5 ou mais alimentos ultraprocessados por dia (Pulz et al, 2017).

Estudos apontam que tem um alto consumo de fast-foods, bebidas alcoólicas, bebidas gaseificadas e adoçadas, doces, salgados, em contrapartida tendo um baixo consumo de frutas, verduras e legumes pelos estudantes universitários. Entretanto, foi observado que a influência de tradições brasileiras permanece, mesmo com um padrão alimentar ruim. O consumo de leguminosas diariamente, especialmente de feijão, foi mencionado (Broch et al, 2020).

. Uma pesquisa nacional realizada com estudantes de universidades federais, apontou que 30,2% dos que participaram declararam que realizam suas refeições nos RUs, sendo equivalente a mais de 363 mil estudantes. Estudantes de nível socioeconômico baixo apresentam uma maior aderência ao uso dos RUs, assim como os estudantes cotistas com 36,7%, estudantes de turno integral com 39,2% e os que residem em moradias estudantis tendo 80,2%. Esses dados são importantes para observar que a implementação de restaurantes universitários pode favorecer em escolhas alimentares melhores para os estudantes, com uma alimentação de qualidade e com preço acessível. (Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Estudantis– FONAPRACE, 2019).

2.6 Classificação de alimentos segundo o seu processo de produção

Em 2006, foi publicado o primeiro Guia Alimentar para a população brasileira, no qual era utilizado como um meio de classificação dos alimentos, a pirâmide alimentar adaptada para a população brasileira. A base para essa classificação era de acordo com o macronutrientes e micronutrientes que os alimentos eram fontes, sem se preocupar com o processamento desses alimentos. Desse modo, grãos de cereais e suas farinhas, pães, biscoitos, cereais matinais e barras de cereais eram considerados alimentos fonte de carboidratos (USP, 2024).

Já os alimentos fontes de proteínas eram as carnes frescas, carnes salgadas e embutidos. E as frutas e as bebidas de frutas, legumes e legumes em conservas eram classificados como fonte de micronutrientes, vitaminas e minerais. Desse modo, a diferença entre um cereal integral e de um cereal, de uma carne fresca para um embutido não eram levados em consideração (USP,

2024).

Em 2000, não era muito falado sobre o processamento dos alimentos e o que eles causavam na saúde da população, mas o Brasil foi pioneiro ao falar sobre os processamentos dos alimentos. No final dos anos 2000, pesquisadores do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS) observaram que o processamento dos alimentos, modo como eram feitos, os ingredientes incluídos, eram motores da pandemia de obesidade no mundo (USP, 2024).

Diante disso, o professor Carlos Augusto Monteiro, coordenador da NUPENS, da Universidade de São Paulo, escreveu um artigo científico em 2009 onde falava “O problema não é a comida, nem os nutrientes, mas sim o processamento”. Esse artigo discutia que de acordo com os ingredientes adicionados no alimento e o tipo de processamento utilizado, pode haver perdas nutricionais. Essa nova classificação quanto ao processamento, foi dividida em 4 grupos alimentares de acordo com o tipo de processamento industrial em que os alimentos foram submetidos (USP, 2024).

Em 2014, o Guia Alimentar para a População Brasileira passou a adotar essa nova classificação dos alimentos para que tenha uma alimentação saudável. Os quatro grupos da classificação NOVA, forma: In natura ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, processados e ultraprocessados (MS, 2014).

Os alimentos in natura são aqueles que são consumidos ou adquiridos da forma em que se é encontrado na natureza. Esse termo inclui as partes que são comestíveis das plantas, como as sementes, as raízes, caules, folhas, frutas, cogumelos e algas. Nos alimentos de origem animal, as carnes frescas, ovos, leite frescos. Mas mesmo os alimentos in natura costumam ter alguma alteração ao serem adquiridos, como a refrigeração, limpeza e remoção de partes não comestíveis para facilitar o armazenamento. Nesses alimentos in natura ocorre mais facilmente a deterioração e o mini processamento ocorre para evitar essa deterioração rápida. Ocorre a moagem, secagem, embalagem, resfriamento, pasteurização e fermentação, são exemplos de alimentos minimamente processados. Esses alimentos não ocorrem adição de ingredientes ou transformações que modifiquem o alimento in natura (MS, 2014).

Os alimentos de origem animal são fontes de proteínas, vitaminas e minerais, mas pobres em fibras, assim os alimentos vegetais que são fontes de fibras e ou também vitaminas complementam esse aporte adequado de nutrientes. Exemplos de mini processamentos que são utilizados para uma menor deterioração e maior palatabilidade: leite sofre pasteurização, carnes são refrigeradas e congeladas, café sendo moído e torrados, feijão são secos e embalados, os grãos de trigo são transformados em farinhas (MS, 2014).

Em grande maioria, para o consumo desses alimentos in natura e minimamente

processados, ocorre o cozimento e o tempero para a preparação de refeições no prato do brasileiro. O segundo grupo de alimentos segundo a classificação NOVA, são os ingredientes culinários processados, que são extraídos dos alimentos do primeiro grupo através de processos de prensagem, centrifugação, pulverização e refino. Grandes exemplos desse grupo de alimentos são o açúcar, sal, azeite, óleos, banhas. Mas de acordo com o guia alimentar, esse grupo deve ser utilizado moderadamente, pois o sal e gorduras saturadas tendem a aumentar o risco de doenças cardiovasculares. Já o açúcar o consumo excessivo tem risco de aumentar cáries dentárias, obesidade e diabetes mellitus (MS, 2014).

Os alimentos processados fazem parte do grupo três da classificação NOVA e são produzidos a partir dos alimentos do primeiro grupo (in natura e minimamente processados), que são modificados a partir de processos industriais simples, podendo ser realizados em casa. São esses: adição de açúcar, sal ou gordura, podendo ser acrescidos de um ou mais desses ingredientes. Alguns desses alimentos são os legumes e peixes em conserva, extratos de tomate apenas com adição de sal e ou açúcar, queijos, pães de farinha de trigo e carne seca. São utilizados nas preparações das refeições como forma de diversificar a alimentação. Mesmo o alimento processado mantendo a identidade básica dos alimentos originais e grande parte dos nutrientes, adição de açúcar e gordura aumentam a densidade calórica desses alimentos, favorecendo ao ganho de peso, já adição de sal desses alimentos podem favorecer ao maior consumo de sódio na dieta, aumentando o risco de doenças cardiovasculares (MS, 2014).

Os alimentos ultraprocessados fazem parte do grupo quatro da classificação NOVA e são aqueles que não preservam o alimento natural, apenas tem uma pequena fração dele, além das demais frações de outros alimentos. Contém maior adição de produtos artificiais e industrializados, a fim de aumentar os atributos sensoriais dos alimentos in natura e aumentar o tempo que esses alimentos podem ser conservados. As substâncias que são adicionadas que fazem caracterizar o alimento como ultraprocessado, é a adição de corantes, estabilizantes de cor, aromas, intensificadores de aromas, saborizantes, realçadores de sabor, edulcorantes artificiais, agentes de carbonatação, agentes de firmeza, agentes de massa, antiaglomerantes, espumantes, antiespumantes, glaceantes, emulsificantes, sequestrantes e umectantes. Alguns exemplos de alimentos ultraprocessados são os refrigerantes, pó para refrescos, achocolatados, salgadinhos, biscoitos recheados, macarrão instantâneo, sorvete, chocolate, mistura para bolos, embutidos e molhos prontos. O consumo desses alimentos tem que ser evitado, pois tem uma maior densidade

calórica e baixo valor nutricional, favorecendo ao aumento de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, hipertensão, diabetes e doenças cardiovasculares (MS, 2014).

3. JUSTIFICATIVA

Os hábitos alimentares da população brasileira vêm tendo modificações ao longo do tempo, tais mudanças foram consequências de processos de transformações econômicas, sociais e demográficas, tendo a urbanização, a industrialização e a globalização como responsáveis por essas mudanças. A industrialização proporcionou mudanças nos padrões alimentares da população, com maior consumo de alimentos processados e ultraprocessados em comparação com alimentos in natura. A globalização influencia a autonomia de escolhas alimentares, a conveniência, a estrutura das refeições, o gosto e o convívio social minando as relações tradicionais com os alimentos, tendo uma maior exposição a alimentos condimentados, sabores mais superlativos e estimulando hábitos alimentares vindo de outras culturas, especialmente a norte-americana que tem maior consumo de ultraprocessados. Essa preferência por consumo de alimentos ultraprocessados e processados tem relação com a facilidade de preparo, o preço mais acessível e de mais fácil acesso.

Jovens adultos que ingressam nas universidades têm seu estilo de vida mudado, seja pela distância da sua casa até a faculdade, tempo gasto nos transportes públicos e estudando, tendo que morar sozinhos devido a faculdade ser em outro estado, rotina de provas, maior quantidade de festas. Todos esses fatores contribuem para mudanças de hábitos alimentares, no qual a preferência por alimentos baratos, congelados, prontos para consumo e de rápido preparo são escolhidas pelos estudantes. Aliado a isso a falta de opções de estabelecimentos que existem dentro e no entorno da universidade para aquisição de alimentos in natura e minimamente processados, e grande exposição a estabelecimentos de aquisição de processados e ultraprocessados, contribuem para adoção de uma alimentação não saudável, podendo levar a riscos na saúde dos estudantes universitários.

Tendo em vista a influência que o ambiente alimentar, na qual os estudantes universitários se encontram, tem sobre o padrão alimentar deles, esse estudo tem importância em caracterizar o ambiente alimentar dentro e no entorno da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, identificando se é um ambiente que promove a alimentação saudável ou se promove a alimentação não saudável para os estudantes.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo Geral

O presente estudo objetivou analisar o ambiente alimentar dentro e no entorno da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO).

4.2 Objetivos Específicos

Mapear os estabelecimentos que oferecem e vendem alimentos dentro e fora da Unirio.

Analisar se o ambiente alimentar dentro e fora da universidade promove ou coloca em risco a alimentação adequada e saudável para estudantes universitários.

5. METODOLOGIA

5.1 Desenho do estudo

Foi realizado um estudo transversal observacional/exploratório, descritivo e analítico. Trata-se de um estudo quali-quantitativo, no qual foi utilizado a técnica de coleta de dados, chamada de observação direta, que consiste na observação direta da pesquisadora ao fenômeno investigado. No caso do presente estudo, os estabelecimentos de oferecimento e venda de alimentos dentro e no entorno da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, sendo feito o registro do que pretendia ser observado.

5.2 Local e público do estudo

O estudo foi realizado no campus da Reitoria, campus CCH/CLA/CCET da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). Também foi realizado em algumas ruas no território que abrange o bairro da Urca e algumas ruas que abrangem o território do bairro de Botafogo, que fica na cidade do Rio de Janeiro. Dentro no bairro da Urca e de Botafogo, foram avaliados as apenas as seguintes ruas e avenidas: rua Lauro Müller, rua Marechal Ramon Castilla, rua Dr. Xavier Sigaud, Av. Pasteur, rua Ramon Franco, Av. Portugal, rua Mal. Cantuária, Av. João Luiz Alves e a rua Cândido Gaffrée. Essas ruas foram escolhidas no estudo de acordo com a circulação dos alunos no bairro. O público alvo foram os estudantes da UNIRIO do campus da Reitoria e do Campus CCH/CLA/CCET.

5.3 Coleta de dados

A avaliação do ambiente alimentar universitário foi realizada através de um mapeamento de todos os estabelecimentos que comercializam e oferecem alimentos no bairro da Urca, utilizando o Google Maps/street views para identificá-los. Para complementar o google maps, o mapeamento foi realizado pela pesquisadora a pé. A coleta também ocorreu em uma pequena extensão do bairro de Botafogo, entre o ponto de ônibus em frente ao shopping Rio Sul até a entrada do campus da Reitoria, pelo fato de ser rota/caminho de estudantes para chegada e saída dos campi da UNIRIO. Os dias da coleta de dados ocorreram entre os dias 13 de março a 22 de março. Os horários avaliados foram entre 9h da manhã até 18h da noite. Foram considerados

estabelecimentos que funcionavam pelo menos 3 vezes na semana nesta região, e apenas os dias da semana, sem contar os finais de semana.

Para a identificação e quantidades de estabelecimentos, não foi utilizado um roteiro, apenas foi utilizado uma folha de papel para anotar os tipos de estabelecimentos e o tipo de alimentos majoritariamente comercializados nos estabelecimentos achados. Após a identificação, os estabelecimentos foram classificados de acordo com a classificação proposta pelo modelo do Estudo Técnico de Mapeamento de Desertos Alimentares no Brasil desenvolvido pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN. Os estabelecimentos foram separado de acordo com a classificação dos estabelecimentos da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS). (**Figura 1**).

Os estabelecimentos foram separados em: Estabelecimentos de aquisição de alimentos in natura (saudável com pelo menos 50% de alimentos in natura ou minimamente processados), estabelecimentos de aquisição de alimentos mistos (não tem predominância nem de in natura e nem de ultraprocessados, e vende alimentos processados) e estabelecimentos de aquisição de alimentos ultraprocessados (não saudável com pelo menos 50% de ultraprocessados) (**Anexo 1**).

Foram excluídos os açougues e peixarias, por precisar de algum tipo de preparação para o consumo. Foram considerados apenas os hortifrutis e os ambulantes que vendiam alimentos in natura ou minimamente processados neste território. Neste estudo, foi considerado os restaurantes universitários como um estabelecimento de aquisição de alimentos in natura, já que é oferecido aos estudantes legumes, verduras e frutas, além de opções proteicas nas suas refeições.

Figura 1. Classificação de estabelecimentos segundo alimentos predominantemente vendidos.

Estabelecimentos de aquisição de In natura e/ou minimamente processados	Estabelecimentos de aquisição de Ultraprocessados	Estabelecimentos Mistos
Peixarias Hortifrutigranjeiros Açougues Ambulantes de in natura e/ou minimamente processados	Lanchonetes Lojas de conveniência Varejistas de doces Bares Ambulantes de ultraprocessados	Hipermercados Restaurantes Padarias Varejistas de laticínios Varejistas de produtos alimentícios em geral Fornecimento de alimentos preparados para consumo domiciliar Supermercados Mercarias Cantinas

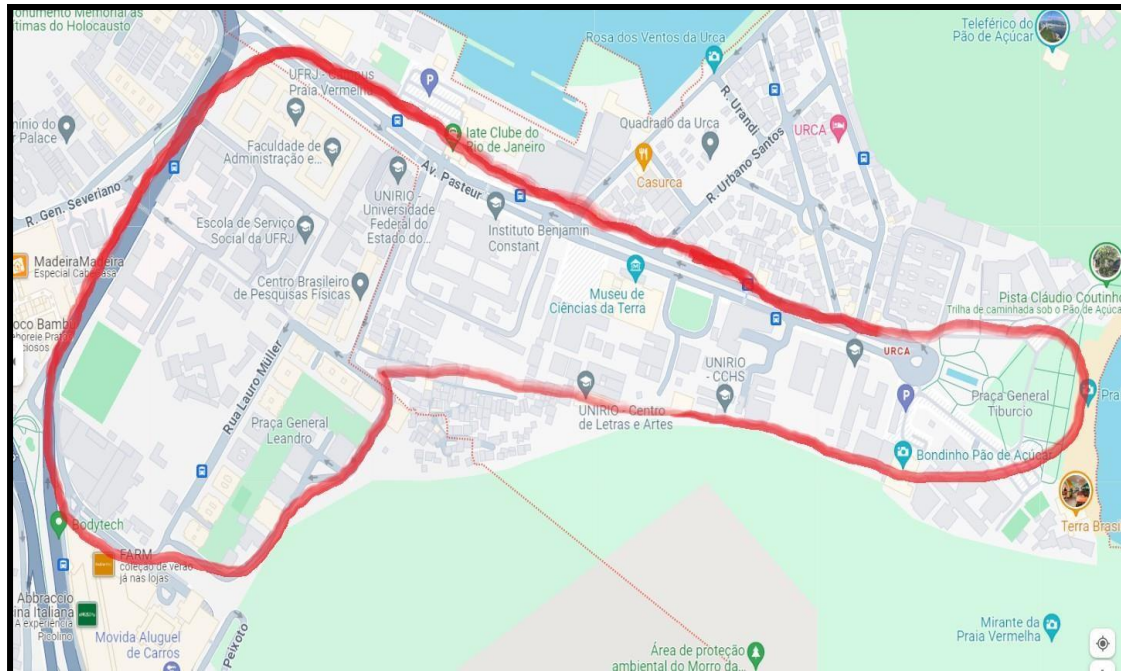
Fonte: Autoria própria.

5.4 Análise de dados

Os dados foram analisados através de tabelas e gráficos com ajuda de planilhas do Microsoft Excel 2010, com variáveis de áreas e classificação de predominância de alimentos comercializados. O bairro da Urca foi dividido em 2 áreas em relação à circulação de estudantes. Área com maior circulação de estudantes e menor circulação de estudantes durante a semana, para uma melhor visualização. O local com maior circulação foi escolhido de acordo com a rota dos estudantes para o ponto de ônibus, tanto o de frente a Universidade Federal do Rio de Janeiro, quanto o ponto de ônibus em frente ao shopping Rio Sul para o campus da reitoria, como também para o campus CCH/CLA/CCET. Essa área de maior circulação contempla a rua Lauro Müller, rua Marechal Ramon Castilla, rua Dr. Xavier Sigaud e a Av. Pasteur da UFRJ até a praça General Tibúrcio na praia vermelha. Onde se localiza a entrada do bondinho Pão de Açúcar, Instituto Militar de Engenharia (IME), a Escola de Comando e Estado Maior do Exército e a Escola de Guerra Naval (**Figura 2**).

As ruas analisadas foram escolhidas pela pesquisadora de acordo com vivências pessoais obtidas nos 6 anos de universidade. Sabe-se que a área de maior circulação, é a área que a maioria dos estudantes precisam caminhar para entrar e sair da universidade até suas residências. A área de menor circulação de estudantes é a área mais distante em relação aos campi da UNIRIO, fazendo com que a circulação seja feita quando ocorrem eventos ou para barzinhos na mureta da urca maioria das vezes sendo realizada por ônibus. As ruas foram escolhidas de acordo com a rota que os ônibus 107,513, 518, 167 e 519 fazem.

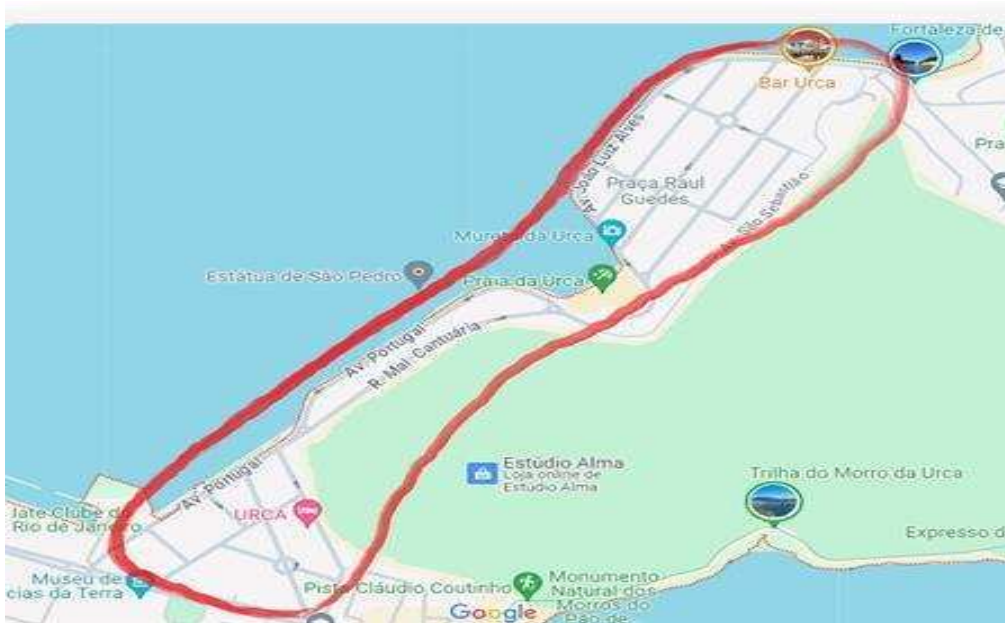
Figura 2. Mapa de área de maior circulação de estudantes.



Fonte: Google maps

A área de menor circulação é a área em que os estudantes menos circulam durante a semana por ficarem mais distante dos campi. Contempla a rua Ramon Franco, Av. Portugal, rua Mal. Cantuária, Av. João Luiz Alves e a rua Cândido Gaffrée (**Figura 3**).

Figura 3. Mapa da área de menor circulação de estudantes.



Fonte: Google maps.

6. RESULTADO

Foram observados 91 estabelecimentos dentro e no entorno da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. (**Tabela 1**). Sendo eles divididos por cores de acordo com o quadro da CAISAN, onde as cores verdes indicam estabelecimentos de aquisição de in natura, os amarelos indicam estabelecimentos de aquisição mista e os vermelhos indicam estabelecimentos de aquisição de ultraprocessados.

Nas cores verdes estão 2 hortifrutis, 4 ambulantes de frutas/legumes/verduras e 2 restaurantes universitários. De amarelo estão 5 carros de marmitas, 15 restaurantes, 2 padarias, 2 supermercados e 5 mercearias. Nas cores vermelhas estão 8 lanchonetes, 2 drogarias, 21 ambulantes de doces/salgados/bebidas adoçadas, salgados/hambúrguer e embutidos, 2 lojas de conveniências, 9 bancas de jornal, 7 bares e botecos, 1 shopping e 4 locais de venda de alimentos ultraprocessados nos campi da UNIRIO.

Tabela 1. Tipos de estabelecimentos encontrados no entorno do bairro da Urca.

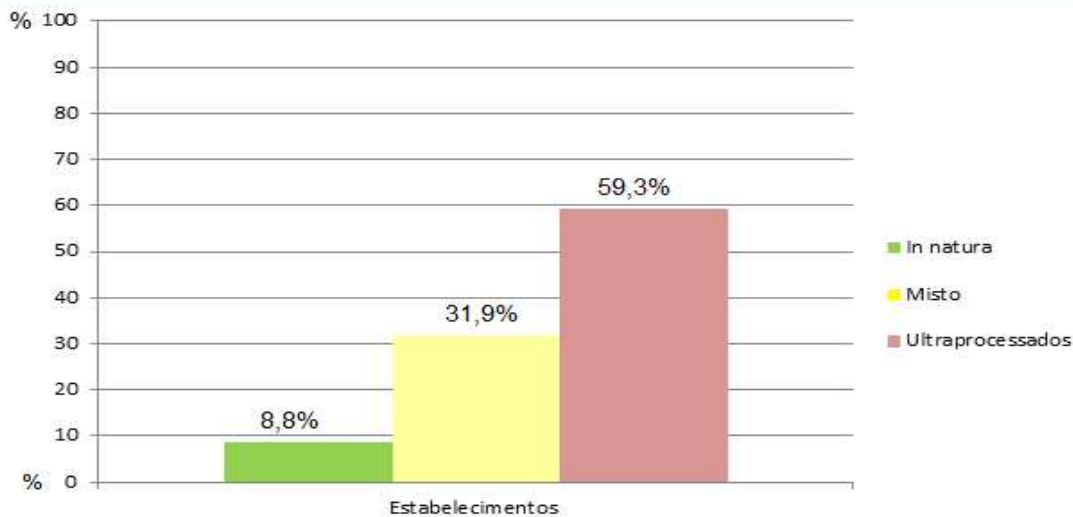
TIPOS DE ESTABELECIMENTOS	n
Hortifrutis	2
Ambulantes de frutas/legumes/verduras	4
Restaurante Universitário	2
Carros de marmitas	5
Restaurantes	15
Padaria	2
Supermercados	2
Mercearia	5
Lanchonetes	8
Drogarias	2
Ambulantes de doces/guloseimas, salgados, bebidas adoçadas e hambúrgueres/embutidos.	21
Lojas de conveniência	2
Banca de Jornal	9
Bares e botecos	7
Shopping	1
Local de venda (xérox e mureta) campus de doces/guloseimas, salgadinhos e bebidas adoçadas	4
TOTAL	91

Fonte: Autoria própria.

A quantidade de estabelecimentos de aquisição de alimentos in natura foi de 8 (8,8%),

de estabelecimentos de aquisição de alimentos misto foi de 29 (31,9%) e de estabelecimentos de aquisição de alimentos ultraprocessados foi de 54 (59,3%) (**Figura 5**).

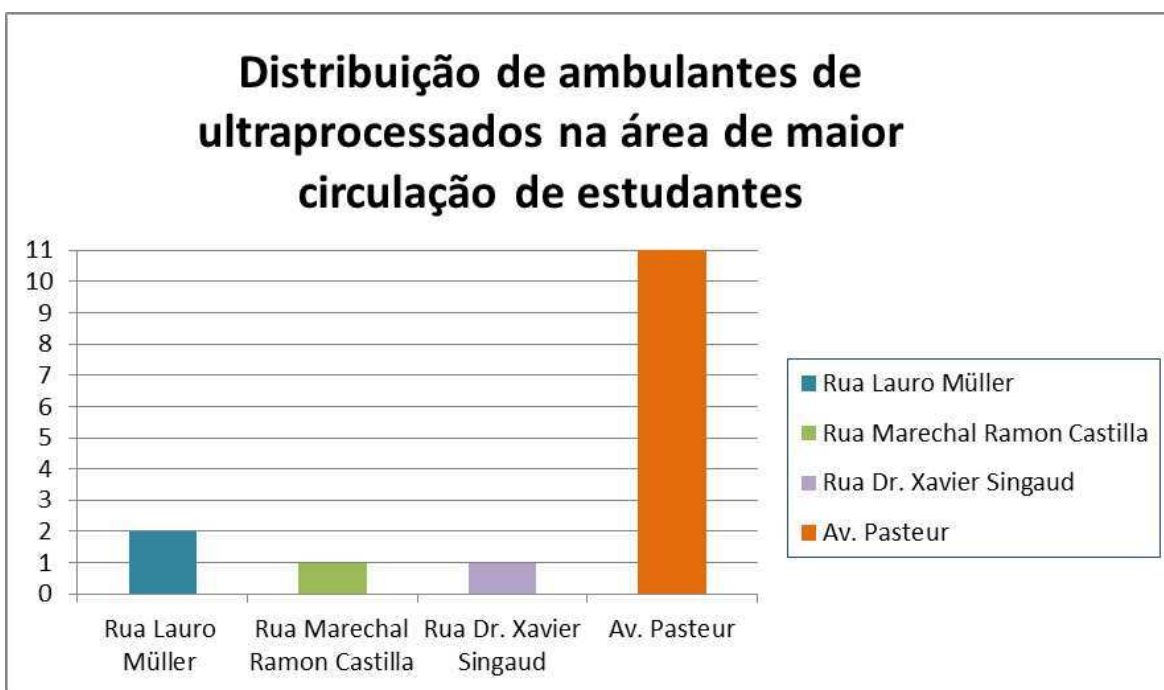
Figura 5. Distribuição de estabelecimentos segundo a classificação da CAISAN.



Fonte: Autoria própria.

A quantidade de ambulantes de alimentos ultraprocessados foi a maior dentre todos os estabelecimentos, tendo a sua distribuição desproporcional, sendo concentrado maior número desses ambulantes entre a praça General Tibúrcio. Foram observados 15 ambulantes localizados pela área de maior circulação (rua Lauro Müller, rua Marechal Ramon Castilla, rua Dr. Xavier Sigaud e a Av. Pasteur da UFRJ até a praça General Tibúrcio na praia vermelha (**Figura 6**) e 6 espalhados pela área de menor circulação (rua Ramon Franco, Av. Portugal, rua Mal. Cantuária, Av. João Luiz Alves e a rua Cândido Gaffrée) (**Figura 7**).

Figura 6. Distribuição de ambulantes de alimentos ultraprocessados na área de maior circulação de estudantes.



Fonte: Autoria própria.

Figura 7. Distribuição de ambulantes de alimentos ultraprocessados na área de menor circulação de estudantes.



Fonte: Autoria própria.

O bairro da Urca foi dividido em duas áreas: área de maior circulação de estudantes (rua Lauro Müller, rua Marechal Ramon Castilla, rua Dr. Xavier Sigaud e a Av. Pasteur da UFRJ até a praça General Tibúrcio na praia vermelha) e área de menor circulação de estudantes (rua Ramon Franco, Av. Portugal, rua Mal. Cantuária, Av. João Luiz Alves e a rua Cândido Gaffrée). (**Tabela 2**). A partir dessa divisão, os resultados mostraram uma maior predominância de estabelecimentos nas áreas de maior circulação. O total de estabelecimentos observados na área de maior circulação foram de 66, dentre esse valor, 6 (9,1%) deles foram de estabelecimentos de venda de alimentos in natura e minimamente processados, 17 (25,8%) de estabelecimentos de alimentos mistos e 43 (65,1%) de estabelecimentos de alimentos ultraprocessados.

Na área de menor circulação de estudantes o total de estabelecimentos observados foi de 25, sendo 2 (8%) de alimentos in natura, 12 (48%) de alimentos mistos e 11 (44%) de alimentos ultraprocessados.

Tabela 2. Distribuição dos estabelecimentos que comercializavam alimentos conforme nível de processamento dos alimentos no bairro da Urca.

ÁREA	IN NATURA/MINIMAMENTE PROCESSADOS		ULTRAPROCESSADO		MISTO		TOTAL	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Maior circulação de estudantes da UNIRIO	6	9,1	43	65,1	17	25,8	66	100
Menor circulação de estudante da UNIRIO	2	8%	11	44	12	48	25	100
Total	8	8,8	54	59,3	29	31,9	91	100

Fonte: autoria própria.

Dentre os estabelecimentos de maior circulação, inclui os estabelecimentos de venda de alimentos dentro dos campi da UNIRIO. Dentre eles foi observado 1 restaurante Riofood classificado como estabelecimento misto e uma xérox no campus da reitoria classificado como estabelecimento de ultraprocessado. No campus da CLA/CCH tem o restaurante universitário classificado como estabelecimento de alimentos in natura/minimamente processados, 1 trailer de lanches classificado como estabelecimento de ultraprocessado, xérox de alimentos ultraprocessados e murinho da Unirio aquisição de alimentos ultraprocessados. No campus da

CCET foi observado 1 xérox e um trailer de lanches estabelecimentos de alimentos ultraprocessados (**Tabela 3**).

Tabela 3. Distribuição de estabelecimentos nos campi da UNIRIO de acordo com a classificação da CAISAN.

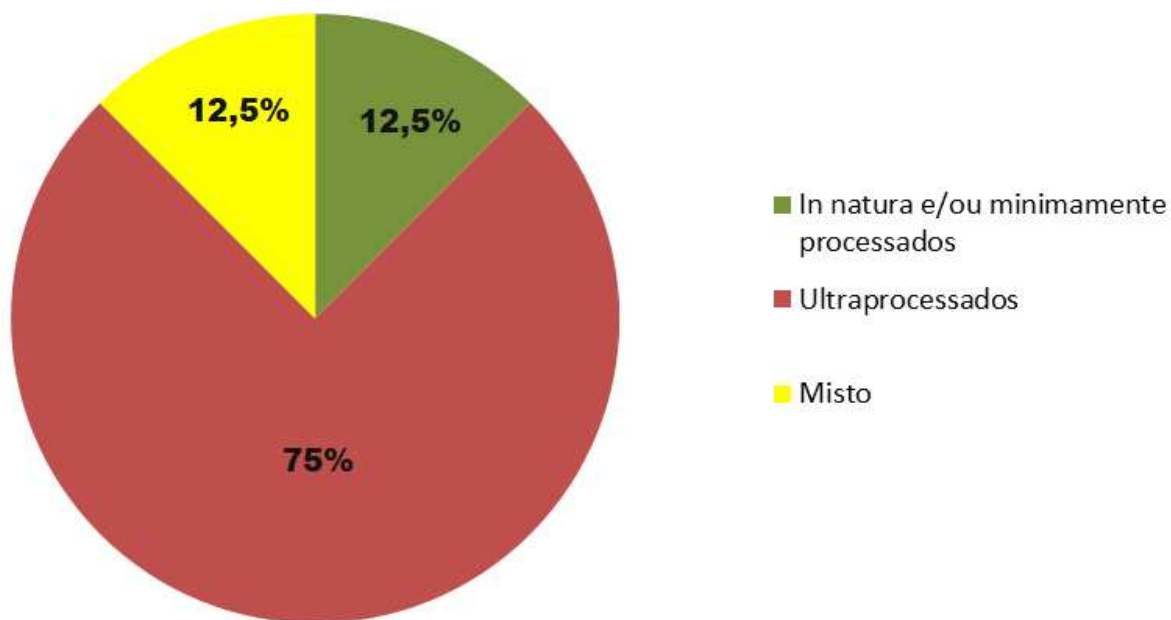
	IN NATURA/MINIMAMENTE PROCESSADOS	MISTOS	ULTRAPROCESSADOS
	n	n	n
CAMPUS REITORIA	0	1	1
CAMPUS CCH/CLA	1	0	3
CCET	0	0	2
TOTAL	1	1	6

Fonte: Autoria própria.

A porcentagem de estabelecimentos de alimentos in natura é de 12,5%, de estabelecimentos de aquisição de alimentos misto é de 12,5% e de estabelecimentos de alimentos ultraprocessados é de 75% (**Figura 8**).

Figura 8. Percentual de estabelecimentos nos campi da UNIRIO.

Porcentagem de estabelecimentos



Fonte: Autoria própria.

7. DISCUSSÕES

Em relação a mudanças de padrão alimentar observados pelos estudantes, um dos fatores que têm grande influência, é o ambiente alimentar em que os universitários se encontram. Quando o ambiente alimentar tem grande exposição de estabelecimentos não saudáveis em relação aos estabelecimentos saudáveis, influenciam a escolha alimentar dos estudantes (Scaciota et al., 2020).

Nesse estudo foi avaliado o ambiente alimentar em torno e dentro dos campi da UNIRIO através da distribuição dos estabelecimentos de acordo com os alimentos oferecidos e comercializados. Os estabelecimentos foram classificados de acordo com a predominância de alimentos vendidos e em relação a classificação NOVA dos alimentos do guia alimentar para a população brasileira. Assim, foram observados uma predominância de estabelecimentos que vendem alimentos ultraprocessados (59,3%) em comparação aos estabelecimento mistos (31,9%) (estabelecimentos sem predominância de alimentos *in natura* e ultraprocessados, com comercialização de alimentos processados) e os estabelecimentos que comercializam alimentos *in natura* (8,8%), inclusive os estabelecimentos de alimentos *in natura* tiveram uma porcentagem bem baixa. Corroborando com os achados encontrados neste estudo, uma pesquisa realizada por Silva e colaboradores, que identificou fatores ambientais relacionados à obesidade em adultos em Viçosa (MG), foi observada uma maior quantidade de estabelecimentos que comercializam alimentos ultraprocessados (69%) e mistos (18%) do que estabelecimentos que comercializam alimentos *in natura* (13%) (Silva et al, 2016).

Nos estabelecimentos de alimentos não saudáveis, foi observado uma grande quantidade de ambulantes que vendem alimentos ultraprocessados (doces, fast-foods, guloseimas, bebidas adoçadas e alcoólicas) em torno da praça General Tibúrcio, onde fica o bondinho do Pão de açúcar. Essa quantidade de ambulantes desse tipo de alimento (ultraprocessado) é devido a grande quantidade de circulação de turistas que frequentam o bairro para visitar museus e o pão de açúcar. A distribuição de alimentos ultraprocessados foi de 76,2% na área de maior circulação de estudantes, sendo a maior concentração de ambulantes nessa praça. A grande quantidade de

ambulantes foi observada durante os dias de análises e considerados apenas os ambulantes que permaneceram pelo menos 3 vezes na semana.

A influência que o ambiente alimentar tem sobre as escolhas alimentares dos estudantes é percebida através da disponibilidade e acessibilidade dos alimentos. Um local com maior exposição a estabelecimentos que vendem ultraprocessados, vai ser um promotor de escolhas alimentares não saudáveis. Além desses tipos de estabelecimentos terem (preços e promoções) a esses tipos de alimentos muito grande, influenciando nas escolhas alimentares dos estudantes (Deliens et al, 2014).

Diante dessa constatação, foi observado nesse estudo que o bairro da Urca tem uma área de maior circulação durante a semana, tanto de estudantes, quanto de turistas, assim houve a necessidade de dividi-lo em duas áreas, a de maior circulação e a de menor circulação. Através da tabela 2, pode-se observar um grande número estabelecimentos de comércio de ultraprocessados, sendo de 65,1%. Esses tipos de estabelecimentos acabam disponibilizando alimentos com preços mais acessíveis, com promoções chamativas, fazendo com que estimule o consumo desses alimentos. Um estudo mostrou densidade elevada de estabelecimentos que comercializam alimentos para consumo imediato e não eram saudáveis no entorno das instituições de ensino superior no estado de Belo Horizonte (Franco, 2021).

O consumo alimentar de jovens adultos brasileiros entre a faixa etária de 18 a 24 anos, é apontado como a faixa etária com mais frequência e prevalência no consumo de refrigerantes e sucos artificiais, de acordo com os dados observados. Mas quando se avalia marcadores de consumo alimentar saudáveis, como frutas e hortaliças, observa-se uma menor prevalência de consumo nessa mesma faixa etária de jovens adultos (COVITEL, 2023). Esses dados podem ser explicados com relação ao ambiente alimentar no entorno das universidades, no qual os estabelecimentos mais próximos são lanchonetes, bares e restaurantes (Silva, 2021).

Esse presente estudo fez uma razão entre a quantidade de estabelecimentos que vendem alimentos in natura, pela quantidade de estabelecimentos totais analisados e obteve um total de 8,8% apenas. Quando dividiu as áreas, foi observado que essa porcentagem é ainda menor, na área de maior circulação com uma concentração maior de ambulantes de ultraprocessados, a porcentagem de estabelecimentos de aquisição de alimentos in natura foi de 6,45%. O que faz pensar que as escolhas alimentares dos estudantes que circulam entre os pontos de ônibus e a praia da vermelha estão sendo expostos a alimentos não saudáveis e tendo maior dificuldade em acesso a alimentos in natura. Um estudo analisou que o ambiente alimentar no entorno de instituições de ensino superior se caracterizam como pântano alimentar, pois tem uma baixa

disponibilidade de alimentos saudáveis e maior disponibilização de alimentos não saudáveis, sendo os alimentos não saudáveis com preços mais acessíveis (Rodrigues, 2014).

Para analisar o ambiente alimentar dentro dos campi da UNIRIO, foi realizada uma tabela dividindo os estabelecimentos que se encontram nos campi da reitoria, CCH/CLA e CCET.

A partir dos resultados encontrados, foi observado que há uma grande predominância de estabelecimentos que comercializam alimentos ultraprocessados, assim como um estudo feito em uma universidade pública do Rio de Janeiro, que verificou que os estabelecimentos apresentavam maior número de itens caracterizados como ultraprocessados (Batista et al, 2023). Estabelecimentos como xérox que comercializam doces, biscoitos e bebidas adoçadas estão presentes em todos os campi, além do murinho da UNIRIO em que os alunos levam alimentos para comercialização de alimentos, mesmo tendo algumas frutas, maioria são de alimentos ultraprocessados e doces feitos com alimentos ultraprocessados. Mesmo com o restaurante universitário que oferece refeições, ainda assim alguns estudantes realizam suas grandes refeições no Riofood, um restaurante que fica localizado no campus da Reitoria. Esse restaurante tem grande oferta de vários tipos de alimentos, sendo classificado como um estabelecimento de alimentos mistos. O que impacta também no hábito alimentar dos estudantes que acabam fazendo suas pequenas refeições como colação e lanche da tarde no Riofood. Dessa forma, preferindo alimentos mais calóricos como refrigerantes, salgados, bolos, biscoitos recheados e salgados por ser um estabelecimento próximo para os estudantes desses campi. No campus da CCH/CLA/CCET tem trailer de lanches que favorece um consumo de alimentos mais calóricos e ultraprocessados como lanches. Em relação a todos os campi a quantidade de estabelecimentos in natura (RU) e misto (restaurante Riofood) foram de 12,5% cada e de estabelecimentos de alimentos ultraprocessados foram de 75% (xérox, trailer, murinho da UNIRIO).

Com base nesses resultados, foi observado que o ambiente alimentar no qual os estudantes da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro se encontram é um ambiente que não promove a alimentação saudável, pois há uma grande exposição dos estudantes a estabelecimentos que comercializam alimentos não saudáveis. Observando a proporção de estabelecimentos de aquisição de alimentos in natura em comparação a todos os estabelecimentos, dá para concluir que o ambiente universitário dentro e no entorno da UNIRIO são um Pântano alimentar. Assim como o autor Donald Rose (2010) classificou o pântano alimentar como a predominância de estabelecimentos que comercializam alimentos não saudáveis, sendo eles os ultraprocessados e fast-foods. Nesses territórios até tem estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis como in natura e minimamente processados, mas em quantidade muito pequena em comparação com os de ultraprocessados.

8. CONCLUSÃO

O presente estudo possibilitou observar e classificar o ambiente alimentar dos universitários da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro localizada na Urca como um pântano alimentar, devido a sua distribuição predominantemente de estabelecimentos alimentos ultraprocessados e misto pelos estabelecimentos, em relação ao dos alimentos in natura. Indicando a maior exposição dos universitários a esses tipos de alimentos, que pode influenciar nas suas escolhas alimentares. Indicando que não é um ambiente que promove alimentação adequada e saudável, colocando os estudantes da UNIRIO em risco. Tanto dentro e no entorno da universidade, foram avaliados uma predominância de estabelecimentos que oferecem alimentos ultraprocessados.

As universidades federais têm a presença de Restaurantes Universitários (RUs) que são subsidiados através de políticas públicas e programas que tem como objetivo contribuir para permanência de estudantes de baixa renda nas universidades, sendo uma forma de assegurar a SAN e o DHAA. No entorno das universidades a estratégia nacional de segurança alimentar e nutricional nas cidades - Alimenta Cidade tem como papel fundamental a promoção de produção urbana de alimentos e promoção de hortas comunitárias, melhorando o acesso a alimentos in natura.

Conclui-se que os resultados obtidos nesse estudo podem ser úteis para pesquisas futuras, políticas públicas e políticas institucionais a fim de ampliar o debate sobre a importância de estratégias que visam ampliar o acesso e disponibilidade de uma alimentação adequada e de qualidade nos ambientes alimentares universitários.

REFERÊNCIAS

- ABESO. **Diretrizes Brasileiras de Obesidade**. 2016. Disponível em: <https://abeso.org.br/wp-content/uploads/2019/12/Diretrizes-Download-Diretrizes-Brasileiras-de-Obesidade-2016.pdf>. Acesso em: 17 abril 2024.
- AVELLAR FRIS. **Sentido das práticas alimentares contemporâneas: globalização e mediação**. Mestrado em Estudos Culturais Contemporâneos: Universidade FUMEC; 2018.
- BANERJEE, S. B.; LINSTED, S. **Globalization, Multiculturalism and Other Fictions: Colonialism for the New Millennium?** Organization articles, London, v.8, n.4, p. 683-722, 2001
- BARRETTO, S.A.J.; CYRILLO, D.C. **Análise da composição dos gastos com alimentação no município de São Paulo (Brasil) na década de 1990**. Rev. Saúde Pública, v. 35, n. 1, p. 52- 59, 2001.
- Batista CA, Pereira AS, Dias JF, Santos CR, Aquino LA, Leão LS, et al. **Caracterização do ambiente alimentar de uma universidade pública do estado do Rio de Janeiro**. Cad saúde colet [Internet]. 2023;31(1):e31010492.
- BERNARDO GL, Jomori MM, Fernandes AC, Proença RP. **Food intake of university students**. Rev Nutr (Online) 2017;30(6):847-865.
- BEZERRA IN, Moreira TM, Cavalcante JB, Souza AM, Sichieri R. **Food consumed outside the home in Brazil according to places of purchase**. Rev Saúde Pública (Online) 2017;51(0):15.
- BIBLIOTECA VIRTUAL EM SAÚDE. **MINISTÉRIO DA SAÚDE**. Obesidade. Disponível em: <https://bvsm.saude.gov.br/obesidade> . Acesso em: 16 abril. 2024.
- BORGE, C. A. *et al.* **Caracterização das barreiras e facilitadores para alimentação adequada e saudável no ambiente alimentar do consumidor**. Cad. Saúde Pública, São Paulo, v. 37, n. 1, p. 1-16, fev./2022.
- Brasil. **Decreto nº7272 de 25 de agosto de 2010**. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 2010 Agosto 26; p.6.
- BRASIL. Lei n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 18 set. 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm .Acesso em: 11 jul. 2024.
- BRASIL. **Ministério da Educação**. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. **Resumo técnico do Censo da Educação Superior 2019**. Brasília: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira, 2021.120 p.

Brasil. Ministério da Saúde. **As Cartas da Promoção da Saúde**. Brasília; 2002.

BRASIL. Ministério da Educação. Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). **Portal do Ministério da Educação**, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/mec/pt-br/areas-de-atuacao/es/pnaes>. Acesso em: 15 ago. 2024.

Brasil. Ministério da Saúde. **Secretaria de Atenção à Saúde**. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Básica. 1. ed. 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 84 p.

BRASIL. **Ministério da Saúde (MS)**. Vigitel Brasil 2021: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2021. Brasília: MS; 2022.

BRASIL. **Relatório Covitel 2023**. Inquérito telefônico de fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis em tempos de pandemia – Covitel 2 [livro eletrônico]: relatório final / Vital Strategies Brasil.- São Paulo, SP: Vital Strategies: Umame, 2023.

Castro IRR, Canella DS. **Organizational Food Environments**: Advancing Their Conceptual Model. *Foods*. 2022 Mar 29;11(7):993. doi: 10.3390/foods11070993. PMID: 35407080; PMCID: PMC8998120.

COLLAÇO, J.H.L. **Um olhar antropológico sobre o hábito de comer fora**. *Campos-Rev. Antropol. Social*, v. 4, p. 171-194, 2003.

CONSEA (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional). **Diretrizes de Apoio a Sistemas de Segurança Alimentar e Nutricional em Países da África Subsaariana**. Brasília: CONSEA, 2010. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes> . Acesso em: 11 jul. 2024.

CUNHA CML. **Associação entre padrões alimentares com fatores socioeconômicos e ambientes alimentares em uma cidade do sul do Brasil**. *Cien SaúdeColet*. Porto Alegre, 2021;1. Disponível em: <http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/artigos/associacaoentre-padroes-alimentares-com-fatore-s-socioeconomicos-e-ambiente-alimentar-em-uma-cidade-do-sul-do-brasil/17918?id=17918> . Acesso 22 maio de 2024

Cummins S, Macintyre S. **"Food deserts"- evidence and assumption in health policy making**. *BMJ* 2002; 325(7361):436-438.

Franco AS, Canella DS, Perez PMP, Bandoni DH, Castro IRR. University food environment: characterization and changes from 2011 to 2016 in a Brazilian public university. *Rev Nutr* 2020; 33: 2-9.

FRANCO, M. Neighborhood Characteristics and Availability of Healthy Foods in Baltimore. **American Journal of Preventive Medicine**, Washington, DC, v. 35, n. 6, p. 561-567, 2008.

EGGER, G.; SWINBURN, B.; ROSSNER, S. **Dusting off the Epidemiological Triad: Could It**

Work with Obesity? Obesity Reviews: An Official Journal of the International Association for the Study of Obesity, v. 4, n. 2, p. 115–119, maio 2003.

FISCHLER, C. L. **Homnivore**. Paris: Odile Jacob, 1990.

FISCHLER, C. L'homnivore. Paris: Odile Jacob, 1990. Apud OLIVEIRA, S.P.;

THÉBAUDMONY, A. **Modelo de consume agro-industrial: homogeneização ou diversificação dos hábitos alimentares?** Cad. Debate, v.4, p. 1-13, 1996.

Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Estudantis. **V Pesquisa Nacional de Perfil Socioeconômico e Cultural dos (as) Graduandos (as) das IFES - 2018**. Observatório do Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Estudantis – FONAPRACE. Brasília, 2019.

Gálvez Espinoza P., Egaña D., Masferrer D., Cerda R. **Proposta de um modelo conceitual para o estudo de ambientes alimentares no Chile**. Rev. Panam. Saúde Pública. 2017;

GONÇALVES, Mônica Rocha; ELIAS, F. T. S; SILVA, E. T. D. **Ambiente Alimentar: entendendo o conceito e as perspectivas de aplicação no Brasil**. RACA, DF, Brasil., v. 1, n. 1, p. 44-59, jun./2020. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/42849> . Acesso em: 12 março 2024.

GRILO, Mariana Fagundes; MENEZES, Caroline De; DURAN, Ana Clara. **Mapeamento de pântanos alimentares em Campinas**, Brasil. Ciênc. saúde coletiva, Unicamp. Campinas SP Brasil. , v. 27, n. 7, p. 2717-2728, fev./2022.

HASTINGS, G. et al. **Review of research on the effects of food promotion to children**. London: Food Standards Agency, 2003.

Honório, O.S. **Desertos e Pântanos Alimentares em uma Metrópole Brasileira**. [Dissertação de mestrado]. Belo Horizonte – Minas Gerais, 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa nacional de saúde: 2019: percepção do estado de saúde, estilos de vida, doenças crônicas e saúde bucal: Brasil e grandes regiões**. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2020.113p.

LARSON, N. I.; STORY, M. T.; NELSON, M. C. **Neighborhood environments: disparities in access to healthy foods in the U.S.** *American Journal of Preventive Medicine*, v. 36, n. 1, p. 74-81, 2009. doi:10.1016/j.amepre.2008.09.025.

Lima, M.S. **Desertos Alimentares em Curitiba: espacialização do fenômeno na metrópole**. Universidade Federal do Paraná: Curitiba, 2022.

LARSON, N. I.; STORY, M. T.; NELSON, M. C. **Neighborhood environments: disparities in access to healthy foods in the U.S.** *American Journal of Preventive Medicine*, Washington, DC, v. 36, n. 1, p. 74-81, 2009.

MALUF, Renato S. **Segurança Alimentar e Nutricional.** In: WILKINSON, John; PAULILLO, Luiz Fernando (Org.). *Setor Agroindustrial e Segurança Alimentar no Brasil*. Campinas: UNICAMP, 1998. p. 163-185.

Mensah DO, Yeboah G, Batame M, Lillywhite R, Oyebode O. **Type, density, and healthiness of food-outlets in a university foodscape: a geographical mapping and characterisation of food resources in a Ghanaian university campus.** *BMC Public Health*. 2022.

MONTEIRO, C. A. et al. **A questão da desnutrição e da fome no Brasil.** São Paulo: Editora Hucitec, 2000.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Ambiente obesogênico: você sabe o que é?.** Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-queroter-peso-saudavel/noticias/2022/ambiente-obesogenico-voce-sabe-o-que->. Acesso em: 10 abril 2024.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia Alimentar para a População Brasileira.** Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view . Acesso em: 16 março. 2024.

MINISTÉRIO DA SAÚDE VIGITEL BRASIL 2021. **Vigilância De Fatores De Risco E Proteção Para Doenças Crônicas Por Inquérito Telefônico.** Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/svsa/vigitel/vigitel-brasil-2021-estimativas-sobre-frequencia-e-distribuicao-sociodemografica-de-fatores-de-risco-e-protecao-para-doencas-cronicas> . Acesso em: 16 março 2024.

MUI Y, Jones-Smith JC, Thornton RLJ et al. Relationships between Vacant Homes and Food Swamps: A Longitudinal Study od na Urban Food Environment. *Int J Eenviron Res Public Health*. 2017 21; 14(11).

NUPENS, USP. **A classificação.** Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/nupens/a-classificacao-nova/> Acesso 22 maio de 2024.

PELLERANO JA. **Industrialização e alimentação: impactos da revolução industrial moderna em produção, distribuição, preparo e consumo de alimentos.** Anais dos semináriostemáticos da IV Reunião de Antropologia da Ciência e Tecnologia, São Paulo. 2017;

PERES CM, Costa BV, Pessoa MC, Honório OS, Carmo AS, Silva TP, Gardone DS, Meireles AA, Mendes LL. **O ambiente alimentar comunitário e a presença de pântanos alimentaresno entorno das escolas de uma metrópole brasileira.** *Cad Saúde Pública (Online)* 2021;37(5):e00205120.

RODRIGUES, C., avaliação dos recursos para promoção da alimentação saudável em restaurantes

comerciais de uma universidade pública do rio de janeiro,(**Dissertação**). Rio de Janeiro, p.94, 2014.

ROSE, Donald; BODOR, J. Nicholas; HUTCHINSON, Paul L.; SWALM, Chris M. **The importance of a multi-dimensional approach for studying the links between food access and consumption**. Journal of Nutrition, v. 140, n. 6, p. 1170-1174, 2010.

Roy R, Soo D, Conroy D, Wall CR, Swinburn B. **Exploring university food environment and on-campus food purchasing behaviors, preferences, and opinions**. J Nutr Educ Behav [Internet]. 2019.

SANTOS, Milton. **A nova terciarização: notas metodológicas**. In: Da totalidade ao lugar. São Paulo: EdUSP, 2005. p. 77-83.

SCHNEIDER, Sergio. **Teoria social, agricultura e alimentação: inter-relações e perspectivas**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2010.

SENA CCAD, Almeida MG. **Efeitos da globalização na cultura alimentar goiana: impasses entre modernização, investimentos e soberania. XIII ENANPEGE: a geografia brasileira na ciência-mundo: produção, circulação e apropriação do conhecimento**. São Paulo, 2 a 7 de setembro; 2019.

SCIELO, Brasil, **A nova classificação de alimentos: teoria, prática e dificuldades**. Disponível em <https://www.scielo.br/j/csc/a/8HKxqkyGm7YBRdDKxVWcCLj/> Acesso 22 maio de 2024.

SILVA, F. M. O. D. *et al.* **Ambiente alimentar e excesso de peso em adultos: uma revisão integrativa**. Com. Ciências Saúde, Universidade Federal de Viçosa ? UFV. Viçosa, Minas Gerais, Brasil, v. 32, n. 1, p. 35-41, dez./2021.

SILVA, Larissa Edwiges Ananda da. **Ambiente Alimentar no Entorno de Instituição de Ensino Superior em uma Metrópole brasileira**, 2023. Disponível em <https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/58987/1/AMBIENTE%20ALIMENTAR%20NO%20ENTORNO%20DE%20INSTITUI%c3%87%c3%95ES%20DE%20ENSINO%20SUPERIOR%20EM%20UMA%20METR%c3%93POLE%20BRASILEIRA.pdf> Acesso 22 maio de 2024.

SODRÉ, Bianca Elidia; LEITE, Maria Alvim; BINOTI, Mirella Lima. **Ambiente obesogênico universitário: achados de uma cidade brasileira de grande porte . rasbran**, São Paulo, v. 12,n. 1, p. 3-15, out./2020.

STORY, M. et al. **Creating Healthy Food and Eating Environments: Policy and Environmental Approaches**. Annual Review of Public Health, v. 29, n. 1, p. 253–272, 18 mar. 2008.

Stroebele N, De Castro JM. **Effect of ambience on food intake and food choice**. Nutrition. 2004 Sep;20(9):821-38. doi: 10.1016/j.nut.2004.05.012. PMID: 15325695.

SWINBURN, B.; EGGER, G.; RAZA, F. **Dissecting Obesogenic Environments: The Development and Application of a Framework for Identifying and Prioritizing Environmental Interventions for Obesity.** Preventive Medicine, v. 29, n. 6 Pt 1, p. 563–570, dez. 1999.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **World Health Statistics 2015.** Disponível em: <https://www.who.int/docs/default-source/gho-documents/world-health-statistic-reports/world-health-statistics-2015> .Acesso em: 13 maio 2024.

ANEXO 1. Classificação dos estabelecimentos do RAIS

Tabela 10 - Percentual de aquisição de alimentos, segundo as categoria do Guia Alimentar para a População Brasileira, por subclasses da CNAE referentes aos estabelecimentos que prestam serviços de alimentação ou comercializam alimentos no varejo, com perfis diferentes nas Unidades da Federação

Subclasse CNAE 2.0	Norte	Nordeste	Centro-Oeste	Sul	Sudeste	Perfil dos alimentos adquiridos
Supermercados	AC AP AM PA RO RR TO	CE MA PI RN	DF GO MS MT		ES	50,4% a 56,7% de in natura
Supermercados		AL BA PB PE SE		PR RS SC	MG RJ SP	40,3% a 49,2% de in natura
Mínimercados, Mercarias e Armazéns	AP AM PA RR	AL CE MA PI	MT		ES	50,7% a 60,2% de in natura
Mínimercados, Mercarias e Armazéns	AC RO TO	BA PB PE RN SE	DF GO MS	PR RS SC	MG RJ SP	39,6% a 49,4% de in natura
Bares e Similares	AM PA RR					29,4% a 42,2% de ultra
Bares e Similares	AC AP RO TO	AL BA CE MA PB PE PI RN SE	DF GO MS MT	PR RS SC	ES MG RJ SP	52,6% a 88,6% de ultra
Cantinas - Serviços de Alimentação Privativos	AC TO	BA PE RN SE	GO MS	PR	MG SP	32,4% a 50% de ultra
Cantinas - Serviços de Alimentação Privativos	AP AM PA RO RR	AL CE MA PB PI	DF MT	RS SC	ES RJ	50,1% a 80,2% de ultra
Serviços Ambulantes de Alimentação	AP	AL CE PI RN	GO MT	PR		50,1% a 59,4% de in natura
Serviços Ambulantes de Alimentação	PA RO RR TO AC AM	BA MA PB SE PE	DF MS	RS SC	ES MG	20,9% a 48,4% de in natura
Serviços Ambulantes de Alimentação					RJ	52,4%

Fonte: Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2008/2009 e Relação Anual de Informações Sociais - RAIS 2016.
Elaboração: SE-CAISAN.

3.6 Classificação dos estabelecimentos da RAIS

Assim, a partir das etapas anteriores, foi possível estabelecer uma tipologia para classificação dos estabelecimentos que prestam serviços de alimentação ou comercializam alimentos no varejo:

1. Estabelecimentos onde a aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados representa mais de 50% da aquisição total, ou seja, nestes estabelecimentos há uma predominância de aquisição de produtos saudáveis.
2. Estabelecimentos onde a aquisição de alimentos ultraprocessados representa mais de 50% da aquisição total, ou seja, nestes estabelecimentos há uma predominância de aquisição de produtos não saudáveis.
3. Estabelecimentos onde há predominância de aquisição de preparações culinárias ou alimentos processados ou onde não há predominância de aquisição de alimentos in natura/minimamente processados nem de alimentos ultraprocessados.

Para fins metodológicos, essas categorias foram denominadas de “Estabelecimentos de aquisição de In Natura”, “Estabelecimentos de aquisição de Ultraprocessados” e “Estabelecimento Mistos”,