Universidade de São Paulo
Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”

Consumo de refeições e petiscos da população brasileira: composição nutricional,
estruturação temporal e espacial dos hábitos alimentares

Francini Xavier Rossetti

Tese apresentada para obtenção do título de Doutora em
Ciências. Área de concentração: Ciência e Tecnologia de
Alimentos

Piracicaba
2019

Francini Xavier Rossetti
Bacharel em Nutrição

Consumo de refeições e petiscos da população brasileira: composição nutricional,
estruturação temporal e espacial dos hábitos alimentares
versão revisada de acordo com a resolução CoPGr 6018 de 2011

Orientadora:
Profa. Dra. **MARINA VIEIRA DA SILVA**

Tese apresentada para obtenção do título de Doutora em
Ciências. Área de concentração: Ciência e Tecnologia de
Alimentos

Piracicaba
2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
DIVISÃO DE BIBLIOTECA – DIBD/ESALQ/USP

Rossetti, Francini Xavier

Consumo de refeições e petiscos da população brasileira: composição nutricional, estruturação temporal e espacial dos hábitos alimentares / Francini Xavier Rossetti. - - versão revisada de acordo com a resolução CoPGr 6018 de 2011. - - Piracicaba, 2019.

107 p.

Tese (Doutorado) - - USP / Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz".

1. Refeições 2. Padrões alimentares 3. Comportamento alimentar I.
Título

Aos meus pais, Rosângela e Pedro, pelo amor e incentivo.

Dedico

AGRADECIMENTOS

A profa. Marina Vieira da Silva, pelo seu exemplo como profissional, com toda a dedicação, apoio e ainda, pela amizade.

Ao professor Rodolfo Hoffmann, pelo auxílio e disponibilidade em ensinar.

Aos funcionários e professores da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”.

A família e amigos, pelos momentos felizes sempre proporcionados.

Ao Renato, pelo companheirismo, amor, incentivo e paciência.

SUMÁRIO

RESUMO	7
ABSTRACT	8
LISTA DE TABELAS	10
LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS	11
1. INTRODUÇÃO	15
1.1. A centralidade da pesquisa baseada em eventos alimentares	17
1.2. As pesquisas de orçamentos familiares e a caracterização de eventos alimentares	19
1.3. Objetivo geral.....	19
1.4. Objetivos específicos.....	19
2. JUSTIFICATIVA	21
3. CASUÍSTICA E MÉTODOS	23
3.1. Identificação de alimentos e técnicas culinárias que caracterizam os hábitos alimentares da população brasileira.....	23
3.2. Base de dados para análise do consumo alimentar da população brasileira.....	23
3.3. Método de amostragem da Pesquisa de Orçamento Familiar de 2008-2009.....	23
3.4. Coleta dos dados sobre consumo alimentar individual	24
3.5. Construção das bases de dados do consumo de eventos alimentares.....	24
3.6. Definição dos indicadores do consumo de eventos alimentares	25
3.6.1. Classificação dos alimentos de acordo com o propósito e grau de processamento	25
3.6.2. Caracterização do consumo alimentar segundo eventos alimentares	26
3.7. Co-variáveis	27
3.8. Análises estatísticas	27
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	29
4.1. Consumo de alimentos na formação do Brasil	29
4.1.1. Consumo de alimentos no período colonial	31
4.1.2. Mudanças na alimentação marcadas pelo início do processo de urbanização	34
4.1.3. As características da alimentação da população brasileira no início do século XX até a década de 1950.....	36
4.1.4. A alimentação no contexto da expansão econômica na década de 1960 e 1970 ...	39
4.1.5. Intensificação da globalização alimentar a partir dos anos de 1990	41
4.1.6. Mudanças no consumo alimentar	43
4.1.7. Consumo de alimentos de acordo com o propósito e grau de processamento	47
4.2. Considerações sobre o consumo de alimentos entre a população brasileira	53
4.3. Caracterização da amostra	57
4.4. Caracterização das ocasiões de consumo alimentar e características sociodemográficas	59
4.4.1. Número de eventos alimentares	70
4.4.2. Condicionantes do consumo de eventos alimentares	71
4.4.3. Características dos eventos alimentares entre as mulheres.....	72
4.4.4. Combinação dos eventos alimentares mais frequentemente consumidos	73
4.5. Caracterização dos horários, variações dentro e fora do lar, dias da semana e consumo de energia dos eventos alimentares	74

4.5.1. Horários, variações dentro e fora do lar, dias da semana e consumo médio de energia de refeições globais e petiscos	76
4.6. Alimentos consumidos nos eventos alimentares.....	78
4.6.1. Implicações dos alimentos consumidos nos eventos alimentares	81
4.7. Caracterização nutricional das refeições globais, tradicionais mistas e petiscos.....	82
4.7.1. Implicações sobre a caracterização nutricional dos EA.....	88
4.8. Limitações do estudo	89
5. CONCLUSÕES	91
REFERÊNCIAS.....	93
APÊNDICES	107

RESUMO

Consumo de refeições e petiscos da população brasileira: composição nutricional, estruturação temporal e espacial dos hábitos alimentares

Introdução: As transformações socioeconômicas e culturais proporcionadas pela globalização geram modificações nos modos de comer. **Objetivo:** analisar as características do consumo de eventos alimentares entre a população brasileira, considerando as características sociodemográficas. **Casísticas e métodos:** foi realizado levantamento empírico dos alimentos, técnicas culinárias e consumo de eventos alimentares da população brasileira desde o período colonial até o início do século XXI, seguida da análise probabilística do consumo de eventos alimentares da população por meio dos microdados do módulo de consumo alimentar individual da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008-2009. Para a análise probabilística, os eventos alimentares foram categorizados em refeições globais, subdivididas em tradicionais ou mistas e petiscos, de acordo com propósito e grau de processamento dos alimentos. “Refeições globais” foram categorizadas por meio da inclusão de preparações culinárias e/ou alimentos processados, com a presença opcional de alimentos do grupo de alimentos ultraprocessados; essas foram subdivididas em “refeições tradicionais”, que continham somente preparações culinárias e/ou alimentos processados e “refeições mistas” com a presença de preparações culinárias e/ou alimentos processados e a presença obrigatória de produtos ultraprocessados; “petiscos” incluíram eventos alimentares com presença exclusiva de alimentos ultraprocessados. As análises estatísticas foram realizadas por meio do *software STATA*. Regressão linear univariada e de *logite* foram utilizadas para testar a relação entre a ocorrência de eventos alimentares e as características sociodemográficas. Considerou-se o nível de significância de 5% e intervalos de confiança de 95%. **Resultados:** no período colonial, o processo de formação da culinária brasileira esteve relacionado a monotonia alimentar. A chegada da corte portuguesa ao país e o processo de urbanização impulsionou novos padrões de consumo alimentar. A partir da intensificação do processo de globalização na década de 1960, houve aumento do consumo de alimentos industrializados em todos os estratos de renda. A padronização do consumo alimentar se relaciona a alto grau de tecnologia, desestruturação das refeições, déficit de regulação e prazer. A análise probabilista sobre o consumo de eventos alimentares contou com uma amostra de 34.003 pessoas (idade ≥ 10 anos). O número médio de eventos alimentares diários foi de 4,52 (IC: 4,48-4,55), sendo 3,93 (IC: 3,90-3,96) refeições globais, 2,63 (IC: 2,59-2,67) refeições tradicionais, 1,32 (IC: 1,30-1,35) refeições mistas e 0,56 (IC: 0,54-0,58) petiscos. A probabilidade de realização de refeições tradicionais nas situações de domicílio urbanas apresentou efeito negativo ($p < 0,05$), ao passo que o consumo de refeições mistas e petiscos mostrou tendência positiva ($p < 0,05$). A análise da probabilidade da combinação de 4 ou mais refeições tradicionais apresentou tendência similar. A probabilidade de realização de pelo menos um petisco ao dia foi significativo para mulheres, pessoas residentes no sudeste e sul do país, a aumento da renda e para consumo fora do lar ($p < 0,05$). As combinações mais frequentes de ocasiões de consumo alimentar contemplaram 3 ou 4 refeições globais sem a presença de petiscos (40,95%); 3 ou 4 refeições e um petisco (15,45%) ao dia e 5 refeições globais diárias (12,28%). Os horários considerados típicos para realização de café da manhã, almoço e jantar apresentaram maior frequência de refeições globais e maior conteúdo energético. **Conclusões:** o levantamento empírico dos hábitos alimentares permitiu embasar a análise das características dos eventos alimentares entre a população e a importância desses para a identificação de práticas alimentares, visto as inúmeras possibilidades de relacionamentos capazes de identificar regras e regularidades que possam contribuir para a qualificação do planejamento e intervenções para a garantia de uma alimentação saudável e adequada.

Palavras-chave: Refeições; Padrões alimentares; Comportamento alimentar

ABSTRACT

Meals and snacking consumption of Brazilian population: nutritional composition, temporal and spatial structure of eating habits

Introduction: Globalization promotes socioeconomic and cultural transformations that's generate changes in the modes of eating. **Objective:** to analyze characteristics of food events consumption among the Brazilian population, considering the sociodemographic characteristics. **Casuistic and methods:** an empirical survey of food, cooking techniques and food events consumption of the Brazilian population from the colonial period to the beginning of the 21st century was carried out, followed by a probabilistic analysis of the consumption of food events in the population through the microdata of the module consumption of the Family Budget Survey 2008-2009. For the probabilistic analysis, the food events were categorized in global meals, subdivided in traditional or mixed and snacks, with purpose and degree of food processing. "Global meals" were categorized through the inclusion of culinary preparations and / or processed foods, with the optional presence of foods from the ultraprocessed food group; these were subdivided into "traditional meals", which contained only culinary preparations and / or processed foods and "mixed meals" with the presence of culinary preparations and / or processed foods and the mandatory presence of ultraprocessed products; "Snacks" included food events with the exclusive presence of ultraprocessed foods. Statistical analyzes were performed using the STATA software. Univariate linear regression and logit regression were used to test the relationship between the occurrence of food events and sociodemographic characteristics. The significance level of 5% and 95% confidence intervals were considered. **Results:** in the colonial period, the process of Brazilian culinary formation was related to food monotony. The arrival of the Portuguese court in the country and the process of urbanization stimulated new standards of food consumption. From the intensification of the globalization process in the 1960s, there was an increase in the consumption of processed foods in all income strata. The standardization of food consumption is related to a high degree of technology, disruption of meals, lack of regulation and pleasure. The probabilistic analysis on the consumption of food events counted on a sample of 34,003 people (age > 10 years). The mean number of daily food events was 4.52 (CI: 4.48-4.55), 3.93 (CI: 3.90-3.96) overall meals, 2.63 (CI: 2, 59-2,67) traditional meals, 1.32 (IC: 1.30-1.35) mixed meals and 0.56 (IC: 0.54-0.58) snacks. The probability of performing traditional meals in urban domicile situations presented a negative effect ($p < 0.05$), whereas the consumption of mixed meals and snacks showed a positive trend ($p < 0.05$). The analysis of the probability of the combination of 4 or more traditional meals presented a similar trend. The probability of at least one snack per day was significant for women, people living in the Southeast and South of the country, income increase and consumption outside the home ($p < 0.05$). The most frequent combinations of food consumption occasions included 3 or 4 global meals without the presence of snacks (40.95%); 3 or 4 meals and a snack (15.45%) per day and 5 global meals per day (12.28%). Typical breakfast, lunch and dinner times were more frequent with global meals and higher energy content. **Conclusions:** the empirical survey of dietary habits allowed us to base the analysis of the characteristics of food events among the population and their importance for the identification of eating practices, given the innumerable possibilities of relationships capable of identifying rules and regularities that may contribute to the qualification of planning and interventions to ensure a healthy and adequate diet.

Keywords: Meals; Food standards; Food behavior

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Estrutura de uma refeição	17
Figura 2. Categorização dos alimentos de acordo com a classificação nova	25
Figura 3. Mapa das áreas alimentares do brasil	37
Figura 4. Classificação dos alimentos com base no propósito e grau de processamento.	48
Figura 5. <i>Box plot</i> do número de eventos alimentares, refeições globais, mistas, tradicionais e petiscos entre a amostra	64
Figura 6. Frequência (em %) de refeições e petiscos realizados dentro e fora do lar entre as 6hs e 23 hs	75
Figura 7. Consumo médio de energia (em kcal) de refeições globais e petiscos realizados dentro do lar e fora do lar	75
Figura 8. Frequência (em %) de refeições e petiscos realizados durante a semana (ds) e finais de semana (fds) entre as 6hs e 23 hs.	76
Figura 9. Consumo médio de energia (em kcal) por horário, tipo de evento alimentar e ocorrência durante a semana (ds) e aos finais de semana (fds)	76
Figura 10. Frequência (em %) de preparações culinárias, alimentos processados e ultraprocessados em refeições globais entre a população brasileira, 2008-2009.	79
Figura 11. Frequência (em %) de preparações culinárias e alimentos processados em refeições tradicionais entre a população brasileira, 2008-2009.....	79
Figura 12. Frequência (em %) de preparações culinárias, alimentos processados e ultraprocessados em refeições mistas entre a população brasileira, 2008-2009.....	80
Figura 13. Frequência (em %) de alimentos ultraprocessados em petiscos entre a população brasileira, 2008-2009.	81
Figura 14. Composição de macronutrientes (em kcal) a cada 100 kcal por evento alimentar entre a população brasileira, 2008-2009.	86
Figura 15. Consumo de energia de acordo com a combinação de eventos alimentares dentro e fora do lar entre a população brasileira, 2008-2009.	87
Figura 16. Consumo de energia de acordo com a combinação de eventos alimentares de segunda a sexta-feira e aos sábados e domingos entre a população brasileira, 2008-2009.	88

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Participação relativa (%) de diferentes alimentos e grupos de alimentos no total de calorias determinada pela aquisição domiciliar no brasil de 1962 a 2008-2009.....	43
Tabela 2. Participação relativa (%) de macronutrientes no total de calorias determinada pela aquisição domiciliar no brasil de 1962 a 2008-2009	45
macronutrientes.....	45
Tabela 3. Participação relativa (%) de diferentes grupos de alimentos na aquisição de calorias por renda mensal familiar <i>per capita</i> no brasil.	46
Tabela 4. Contribuição percentual de alimentos, ingredientes culinários e produtos prontos para o consumo no total de calorias adquiridas por domicílios. brasil, 2002-2003 e 2008-2009	49
Tabela 5. Características gerais dos participantes do módulo de consumo alimentar pessoal da pof 2008/2009	58
Tabela 6. Distribuição de indivíduos por frequência de eventos alimentares (ea) realizados entre a população brasileira, 2008-2009.	61
Tabela 7. Frequência de ea, refeições e petiscos realizados entre a população brasileira, segundo área urbana e rural, 2008-2009.	61
Tabela 8. Total de eventos alimentares (refeições globais, tradicionais ou petiscos) declarados ao dia pela população brasileira, 2008-2009.	62
Tabela 9. Probabilidade de realização de refeições globais, tradicionais, mistas ou petiscos entre a população brasileira, 2008-2009.	65
Tabela 10. Modelo de <i>lógite</i> para a probabilidade da população brasileira acima de 10 anos realizar mais do que 4 refeições tradicionais, 4 refeições mistas e um ou mais petiscos ao dia. brasil, 2008-2009.	66
Tabela 11. Frequência das combinações de eventos alimentares mais usuais e características sociodemográficas da população brasileira, 2009-2009.	68
Tabela 12. Média de energia e nutrientes dos eventos alimentares segundo os dias da semana entre a população brasileira, 2008-2009.	84
indicadores.....	84
Tabela 13. Energia (kcal) dos eventos alimentares consumidos mais frequentemente entre a população brasileira, 2008-2009.....	87
Apêndice A - frequência (%) das preparações presentes nos eventos alimentares	107

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
EA	Evento Alimentar
ENDEF	Estudo Nacional de Despesa Familiar
ELSA	Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto
FAO	<i>Food and Agriculture Organization</i>
FMI	Fundo Monetário Internacional
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
NUPENS/USP	Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição em Saúde da Universidade de São Paulo
OMS	Organização Mundial da Saúde
OPAS	Organização Pan Americana de Saúde
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PAT	Programa de Alimentação do Trabalhador
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
POF	Pesquisa de Orçamentos Familiares
PRONAN	Programa Nacional de Alimentação e Nutrição
SAPS	Serviço de Alimentação da Previdência Social
VIGITEL	Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico

APRESENTAÇÃO

Esta tese originou-se do interesse em compreender o consumo de alimentos a partir da organização das refeições tendo por base o consumo de alimentos ultraprocessados. O trabalho está organizado em capítulos, a saber: 1, introdução e objetivos, seguido pelo 2, com a justificativa e o capítulo 3, que trata sobre a casuística e métodos. O capítulo 4 reúne os resultados e as análises relativas a estrutura das refeições adotadas pelo povo brasileiro desde o período colonial até o início do século XXI. Esse capítulo envolve também a organização e análise dos microdados (consumo alimentar individual), provenientes da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2008-2009. A série de POF's disponíveis tem subsidiado a discussão sobre tendências de consumo de alimentos no país.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação é uma necessidade biológica e cultural, composta por nutrientes e implicada na construção de simbolismos; também se insere na ordem econômica, política e tecnológica, relacionada aos aspectos de produção, distribuição e consumo. Nesse contexto, a alimentação pode ser observada sob diversas óticas e interpretada como fenômeno biocultural (MACIEL; CASTRO, 2013), sendo tema relevante para muitas áreas de estudo e exigindo múltiplos métodos de pesquisa, além de análises e interpretações integradas (POULAIN, 2003; WARDE, 2014).

A investigação das diversas atividades alimentares pode ser melhor compreendida por meio do conceito de sistema alimentar, conjunto de estruturas tecnológicas e sociais relacionadas a produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos (CONTRERAS; GRACIA, 2011; GLOBAL PANEL ON AGRICULTURE AND FOOD SYSTEMS FOR NUTRITION, 2016). De maneira progressiva, grande parte dos sistemas alimentares contemporâneos são delimitados pelo modo econômico capitalista¹, evidenciado por meio da intensificação da produção agrícola em grande escala e da concentração de empresas multinacionais relacionadas a industrialização e distribuição de alimentos (ARNAIZ, 2005); o Brasil é um exemplo expressivo do decurso mercantil relacionado ao sistema alimentar (MALUF, 2007).

Considerando que o sistema alimentar dá sentido material aos processos sociais relacionados a alimentação, a cultura alimentar, em seu conjunto de representações, práticas, crenças e conhecimentos gera uma cozinha singular balizada pela seleção dos alimentos, modos de preparo e regras relacionadas ao consumo (MACIEL, 2001; CONTRERAS; GRACIA, 2011). A cultura alimentar gera uma identidade, um modo particular de alimentação, que é capaz de definir não só o que é consumido, mas aquele que o ingere, em um processo dinâmico articulado no ambiente e a partir de aspectos históricos (MACIEL, 2004; MALUF, 2007).

Nesse contexto, o processo de globalização² tem estreita relação com as mudanças nos sistemas alimentares no tocante a produção, distribuição, acesso e ainda, relacionadas a formação de novas práticas de consumo alimentar entre a população (CONTRERAS; GRACIA, 2011). As transformações tanto econômicas quanto sociais e culturais proporcionadas pela globalização geram modificações na alimentação caracterizadas pela padronização do consumo alimentar e do paladar³ (POULAIN et al., 2004; MONTANARI, 2008), exemplificados pelo aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, maior probabilidade para o consumo fora do lar e menor disponibilidade de tempo para o preparo de alimentos (GLOBAL PANEL ON AGRICULTURE AND FOOD SYSTEMS FOR NUTRITION, 2016).

Os modos de alimentação, além de definir identidades socioculturais, são aspectos importantes relacionados ao aumento da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). O consumo alimentar padronizado tem sido associado a relevante elevação na proporção de pessoas com excesso de peso (GORYAKIN et al., 2015) e ao crescimento da prevalência de comorbidades associadas, como hipertensão arterial aterosclerose, acidente vascular cerebral, diabetes melito tipo 2 e câncer (POPKIN, 1994).

¹ Entende-se por capitalismo o modo de produção de mercadorias com o objetivo de geração de lucros (MACHADO et al., 2016).

² Adota-se aqui a definição de Proença (2010): “percebe-se a globalização para além de discussões ideológicas, como um dos processos de aprofundamento da integração econômica, social, cultural e política que vem impulsionando o mundo, considerando, principalmente, as facilidades de transporte e difusão de informações, produtos e interação entre as pessoas.” É importante diferenciar o processo de globalização, que se intensificou no século XX do processo de internacionalização das cozinhas, uma vez que a difusão dos alimentos é muito mais antiga do que o processo de globalização (Mintz, 2000). Para Montanari (2008) a principal diferença entre o processo de internacionalização e a globalização reside no fato de que o corpo social envolvido é muito mais extenso, embora não envolva a totalidade da sociedade.

³ A padronização do consumo alimentar está relacionada a fatores como a desvinculação alimento-natureza, desconexão com o universo biocultural, afrouxamento das relações socializadoras e a perda do simbolismo e identidade (POULAIN et al., 2004).

Desde a década de 1970, o Brasil vivencia modificações econômicas, sociais e culturais que apresentam como consequência alterações do consumo alimentar da população em direção a padronização, exemplificados, para além de outros fatores, pelo aumento do consumo de alimentos industrializados (MARTINS et al., 2013b) e o aumento dos gastos monetários com alimentação fora do domicílio (CLARO et al., 2014), marcado principalmente pelo consumo de alimentos ultraprocessados⁴ (BEZERRA; SICHIERI, 2010).

Essas mudanças são características do processo de transição alimentar e nutricional⁵, outrora experimentadas por países desenvolvidos⁶ (GUYOMARD et al., 2012), seja no que se refere ao consumo de refeições desestruturadas e a comensalidade, fatores que são estritamente relacionados ao nível de organização familiar, laços sociais, da industrialização (POULAIN, 2002), e ainda, relacionados a expansão do comércio e dos negócios (BRASIL et al., 2011).

O produto ultraprocessado pode ser caracterizado como alimento-serviço, incorporando trabalho e tempo e desobrigando o consumidor da responsabilidade de cozinhar (BRASIL et al., 2011). O resultado é a estruturação de hábitos alimentares que não são frutos de tradições, mas justamente da perda de identidade culinária no contexto da globalização (BARBOSA, 2007). Do ponto de vista social, a indústria tem um importante papel sobre a padronização do consumo alimentar, sobre a perda de simbolismos e da identidade alimentar e ainda, relacionado ao afrouxamento das relações socializadoras em torno do comer (POULAIN, 2003).

O processo da globalização dos hábitos alimentares, por outro lado, é também uma oportunidade de intercâmbio entre culturas que amplia sabores e saberes (MALUF, 2007) e pode possibilitar fortalecimento das diversidades regionais, dos modos de comer tradicionais que podem se tornar resistentes e propensos a manutenção, mesmo que mantidos como atividade esporádica, aos finais de semana ou eventos especiais (DUTRA, 2005; LIMA et al., 2016).

Apesar da importância das mudanças do consumo alimentar no Brasil relacionadas à lógica do mercado, tipificado pelo consumo de alimentos industrializados (MONTEIRO et al., 2010b) e sobre a importância da padronização da alimentação contemporânea (MONTEIRO; CANNON, 2012), é oportuno caracterizar pormenorizadamente esses processos.

Persiste uma complexa geografia de hábitos alimentares que permanecem inabaláveis (MONTANARI, 2008), ainda mais se tratando de Brasil, país com rica diversidade alimentar e dimensão sociocultural devido às suas dimensões continentais e ainda, a grande desigualdade social existente (MALUF, 2007).

Nesse contexto, se insere a necessidade de identificar as práticas desenvolvidas quanto a estrutura das refeições e os padrões de consumo de eventos alimentares (EA)⁷.

⁴ Produtos ultraprocessados são produzidos a partir de substâncias extraídas de alimentos integrais, ingredientes de baixo custo e altamente palatáveis como açúcares, gorduras e sal, além de conservantes e outros aditivos, formulados para apresentar longa vida de prateleira (MONTEIRO; CANNON, 2012).

⁵ A transição alimentar e nutricional ocorre paralela ou posteriormente à transição demográfica e epidemiológica. As modificações que ocorrem na dieta e no estado nutricional avançam de alta prevalência de desnutrição e fome para um padrão de excesso de peso e dieta af luente. Uma descrição detalhada foi realizada por Popkin (1994).

⁶ Nos países desenvolvidos, como os Estados Unidos e o Canadá, 57,5 e 61,7% dos alimentos consumidos são ultraprocessados, respectivamente (MOUBARAC et al., 2013; STEELE et al., 2017). Na América Latina, pesquisa realizada no Chile indica que 55% das calorias provém dos ultraprocessados (CROVETTO et al., 2014). No Brasil, a contribuição dos ultraprocessados alcança 21,4% do total de calorias consumidas (LOUZADA et al., 2015b; LOUZADA et al., 2015c).

⁷ Eventos alimentares são definidos como momento em que há consumo de alimentos. As abordagens para definir EA podem estar relacionadas a critérios subjetivos e objetivos, como hora do dia e classificação baseada em alimentos, entre outros. No tocante aos critérios objetivos, os EA podem ser caracterizados por meio de padrões (frequência, regularidade, hábito de pular refeições), formato (combinações de alimentos, perfil nutricional), contexto (na presença da família, amigos, consumo concomitante a outra atividade, local de consumo) (LEECH et al., 2015).

1.1. A centralidade da pesquisa baseada em eventos alimentares

Afora o vasto conhecimento sobre o consumo populacional de alimentos em relação a ingestão de nutrientes ou ao padrão alimentar (tipicamente um conjunto de alimentos regularmente consumidos pela população (DEVLIN et al., 2012), ainda são poucos os estudos nacionais sobre as práticas alimentares relacionadas ao comportamento alimentar conforme propõe Leech et al. (2015), seja no tocante a estrutura das refeições (BARBOSA, 2007; SANTOS et al., 2015), as dinâmicas temporais de consumo (CARÚS et al., 2014; BARBOSA et al., 2018), ao número de refeições (BARBOSA, 2007), realização de lanches rápidos (DUFFEY; PEREIRA; POPKIN, 2013), espaçamento das refeições, combinação de alimentos, contexto da consumação de uma refeição, modificação desses padrões aos finais de semana (BARBOSA, 2007).

As pesquisas sobre o consumo de nutrientes apresentam uma visão parcial e resultados possivelmente contraditórios sobre desfechos de saúde; as pesquisas sobre padrões dietéticos apresentam uma visão mais abrangente, porém, se fazem mais úteis do ponto de vista nutricional, auxiliando na observação de interações de nutrientes e compostos bioativos, estado nutricional e balanço energético dentro do contexto integral da dieta. A abordagem sobre o consumo de EA, além de contribuir para os estudos da nutrição, podem auxiliar no desenvolvimento de recomendações sobre aconselhamento dietético (LEECH et al., 2015) e a compreensão do consumo de alimentos sob a ótica do sistema alimentar.

As abordagens para definir EA podem estar relacionadas a hora do dia, classificação baseada em alimentos, consumo de energia, interação social e classificações subjetivas, ou seja, auto afirmadas. As refeições podem ser caracterizadas por meio de padrões (frequência, regularidade, hábito de pular refeições), formato (combinações de alimentos, perfil nutricional) e contexto (na presença da família, amigos, consumo concomitante a outra atividade, local de consumo) (LEECH et al., 2015). A estrutura de uma refeição pode ser visualizada na figura 1.

Figura 1. Estrutura de uma refeição

Fonte: adaptado pela autora de Oltersdorf, Schlettwein-Gsell e Winkler (1999)

A classificação de refeições baseadas em alimentos tem capacidade de refletir aspectos qualitativos e quantitativos dos padrões de refeições, a partir de critérios sobre perfil nutricional ou densidade energética (MACDIARMID et al., 2009). Johnson e Anderson (2010) registraram que refeições estão relacionadas ao processo fisiológico da sensação de fome e petiscos são consumidos independente dessa sensação, relacionados frequentemente à disponibilidade.

O hábito de petiscar está relacionado ao consumo de alimentos com maior teor de gorduras, açúcar adicionado e sal (MONTEIRO; CANNON, 2012; NJIKE et al., 2016), porém, a composição nutricional adequada de um petisco pode levar a saciedade e se apresentar como um fator que suprime o consumo excessivo de alimentos (NJIKE et al., 2016)

Hartmann, Siegrist e van der Horst (2013) e Hampl, Heaton e Taylor (2003) não observaram associação entre frequência de consumo de petiscos e estado nutricional, porém, os primeiros classificaram frutas e alimentos com alta densidade energética como petiscos e na publicação de 2003, petiscar foi considerado como todo EA em contraste ao café da manhã, almoço ou jantar. Para Gregori et al. (2011), a escolha do método de classificação do EA pode influenciar diretamente os resultados e sua interpretação.

O termo petiscar é considerado para classificar uma ampla variedade de EA, relacionado a diferentes padrões e formatos. Duas definições principais são utilizadas nos estudos: aquela baseada em alimentos (lanches são categorizados de acordo com a composição nutricional) e aquela baseada no período de tempo (lanhes são geralmente consumidos nos intervalos das refeições, nos quais todos os alimentos consumidos são considerados petiscos. Ao analisar a influência das diferentes classificações sob o desfecho da obesidade (GREGORI et al., 2011) concluíram que é possível chegar a qualquer conclusão sobre a relação entre petiscar e aumento do peso.

A opção de designar o termo “evento alimentar” baseado em alimentos conduziu a classificação desses em “refeições” ou “petiscos” e permite a análise a partir da classificação dos alimentos com base no grau de processamento (NOVA - um nome, não um acrônimo), por meio da qual é possível analisar a qualidade da dieta, os padrões dietéticos, inferir sobre os componentes do sistema alimentar e do ambiente (KELLY; JACOBY, 2018).

Além da relação estabelecida com a NOVA, a classificação dos EA em refeições e petiscos também pode subsidiar discussões de cunho social/antropológico, na qual o termo refeição pode ser discutido em termos de combinação de alimentos ingeridos e formas de preparação, dentre outros aspectos. Refeições apresentam significados simbólicos, são hierarquizadas e fazem parte de um calendário social (YATES; WARDE, 2015).

Sincronicamente, petiscos são definidos como alimentos consumidos na ausência fisiológica de fome e regras (CONTRERAS; GRACIA, 2011), assim sendo, essa forma de classificação das ocasiões de consumo pode contribuir para a discussão da resignificação da comida no contexto da globalização (CASTRO, 2015). O foco da classificação de petiscos baseado no grau de processamento é de interesse, pois o consumo de alimentos entre as refeições não se associa necessariamente à má qualidade da dieta e excesso de peso, mas a ingestão de alimentos de alta densidade energética e pobre em micronutrientes apresenta relação positiva com esses fatores (BELLISLE, 2014).

A investigação sobre o consumo de EA permite caracterizar os hábitos alimentares em termos de estrutura dos EA, consumo desses fora do lar, horários e colaborar com a análise sobre a tendência de atribuir à população brasileira a adoção de hábitos alimentares relacionados a desestruturação do consumo alimentar, associado ao aumento do número de ingestas, aumento do consumo de alimentos ultraprocessados e maior probabilidade de consumo fora do lar, dentre outros fatores.

1.2. As pesquisas de orçamentos familiares e a caracterização de eventos alimentares

As POF's são inquéritos desenhados em diversos países com metodologias similares que visam mensurar as estruturas de consumo, gastos e rendimentos familiares. Dessa forma, são fontes de dados padronizados sobre a disponibilidade de alimentos no domicílio. Devido ao emprego de metodologia padronizada de coleta de dados, utilização de amostragem probabilística e mensuração detalhada de características socioeconômicas, as POFs representam importante fonte de dados da dieta (LAGIOU; TRICHOPOULOU, 2001).

No Brasil, essas pesquisas são desenvolvidas em intervalos regulares pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) desde a década de 1980. Seus resultados servem de subsídio para o planejamento de políticas agrícolas, de alimentação e nutrição, dentre outros elementos (YOKOO et al., 2008).

No tocante à disponibilidade de alimentos, as POFs visam realizar o levantamento sistemático dos gastos com alimentação, o que permite estimar a disponibilidade domiciliar. A POF de 2008-2009 foi a primeira a incluir a análise do consumo individual (IBGE, 2011a).

EA baseados em refeições ou petiscos podem ser categorizados subjetivamente pelos participantes da pesquisa, seja sob orientação de tamanho, composição e circunstâncias de ingestão (BELLISLE et al., 2003), por meio dos aspectos nutricionais (WINKLER et al., 1999) ou pelos horários de consumo (JAEGER et al., 2009).

Uma vez que o módulo de consumo alimentar pessoal da POF não tomou por registro a categorização subjetiva do EA, considera-se inovador e adequado categorizar refeições e petiscos com base no grau de processamento de alimentos, uma vez que os estudos socio antropológicos demonstram que uma refeição é estruturada, organizada e um petisco não apresenta essas características.

1.3. Objetivo geral

O objetivo deste trabalho foi identificar as características do consumo de eventos alimentares entre a população brasileira, considerando as características sociodemográficas e geográficas.

1.4. Objetivos específicos

- identificar alimentos e técnicas culinárias que caracterizam os hábitos alimentares no Brasil;
- classificar os EA de acordo com a composição de alimentos e o grau de processamento;
- caracterizar a dinâmica de consumo de EA (quanto ao número, horários, variações aos finais de semana e combinações de alimentos,) entre a população brasileira e as características sociodemográficas;
- caracterizar os EA de acordo com a composição nutricional;

2. JUSTIFICATIVA

As práticas alimentares englobam tradições alimentares que devem estar adequadas ao contexto contemporâneo (CONTRERAS; GRACIA, 2011), porém são imersas em hábitos arraigados na cultura tradicional. Segundo Canesqui (1988):

As tradições e o consumo alimentar acumulados historicamente, estão presentes na estruturação daquelas práticas e nas escolhas alimentares que, embora mais resistentes às mudanças, sofrem os efeitos do modo de vida urbano-industrial nas formas de abastecer, na organização do tempo de trabalho e lazer.

Dessa forma, é importante visualizar a desagregação de dados da POF para análise das práticas relacionadas a temporalidade e estrutura das refeições, a fim de compreender pormenorizadamente como a população organiza suas práticas alimentares, uma vez que os alimentos consumidos pela população fazem parte de um sistema de refeições. Para Goés (2008), quando se recomendam modelos de dietas tradicionais sem a inclusão da estrutura culinária, ou seja, o modo como os alimentos são utilizados, desloca-se essa cozinha da cultura receptora, o que pode gerar recomendações artificiais.

A análise do consumo alimentar por meio de EA pode promover a compreensão acerca dos hábitos alimentares da população e contribuir com dados para a realização de pesquisas das tendências de consumo alimentar a partir de análises vinculadas a aspectos sociodemográficos. Ademais, é possível gerar recomendações de alimentação saudável para a população em geral ou individualmente, por meio de diretrizes alimentares que tenham como foco o propósito e grau de processamento dos alimentos, uma vez que o Brasil é um país pioneiro na elaboração de diretrizes nessa linha, por meio do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

3. CASUÍSTICA E MÉTODOS

3.1. Identificação de alimentos e técnicas culinárias que caracterizam os hábitos alimentares da população brasileira

O levantamento dos alimentos e técnicas culinárias associadas aos hábitos alimentares da população brasileira foi realizado por meio de análise de literatura oriunda das disciplinas da história, geografia, antropologia e nutrição, objetivando-se levantar as práticas alimentares no tempo, espaço e contexto socioeconômico.

Buscou-se delinear categorias de análise referentes ao consumo alimentar individual da população brasileira, que subsidiaram o levantamento de dados de consumo alimentar provenientes dos microdados da POF de 2008-2009, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

3.2. Base de dados para análise do consumo alimentar da população brasileira

A partir das informações sobre a caracterização dos hábitos alimentares da população brasileira, foi realizada a análise do consumo alimentar individual com base nos microdados do módulo de consumo alimentar individual (POF 7). A fim de avaliar as características do consumo, de preparações culinárias, alimentos processados e ultraprocessados e a consumação de EA entre a população brasileira, nos aspectos relacionados a temporalidade e estrutura, considerando as características sociodemográficas.

Os itens 4.1 e 4.2 referem-se a descrição dos métodos de amostragem da POF e da coleta de dados do consumo individual de alimentos. A partir do item 4.3 serão apresentados os métodos para a construção dos bancos de dados que constituíram o presente projeto, a classificação de alimentos utilizada, a categorização de EA, da temporalidade do consumo alimentar e os condicionantes e finalmente, as análises estatísticas adotadas.

3.3. Método de amostragem da Pesquisa de Orçamento Familiar de 2008-2009

A POF tem processo de amostragem delineado para garantir a coleta de dados ao longo das 52 semanas do ano, tendo em vista a necessidade de captação das variações sazonais de consumo (IBGE; 2010). A coleta de dados ocorreu em todas as grandes regiões (Norte, Nordeste, Sul e Centro-Oeste), unidades de federação, situação urbana e rural e estratos socioeconômicos.

Para a coleta de dados da POF de 2008-2009 foi considerada uma amostra representativa da população brasileira, composta por 55.970 domicílios, de acordo com os setores censitários disponibilizados pelo Censo Demográfico 2000 (IBGE, 2010).

A técnica de amostragem realizada ocorreu por sorteio em dois estágios: primeiro houve seleção dos setores censitários por conglomerados geográficos e econômicos, seguida por seleção aleatória dos domicílios em cada um dos estratos (IBGE; 2010).

3.4. Coleta dos dados sobre consumo alimentar individual

Em 2008-2009, pela primeira vez desde o início dos levantamentos de dados das POF's, houve publicação inédita do módulo de consumo alimentar pessoal. Para sua elaboração, foram entrevistados por meio do questionário denominado POF 7, de subamostra representativa constituída por 24,3% dos 55.970 domicílios investigados pela da POF (totalizando 13.569 domicílios), todos os moradores com 10 anos de idade ou mais, selecionados aleatoriamente (IBGE, 2011a).

O número total de participantes foi de 34.003, para os quais foi solicitado o registro de todos os alimentos e bebidas consumidos ao longo de dois dias não consecutivos. Um questionário contendo uma relação de 1500 alimentos, 106 unidades de medidas e 15 formas de preparo (cru, grelhado/brasa/churrasco, frito, refogado, ao molho branco, ao molho vermelho, com manteiga/óleo, ensopado, sopa, cozido, assado, empanado/à milanesa, ao alho e óleo, ao vinagrete e mingau) foi utilizado para realizar a inclusão dos alimentos e bebidas (IBGE, 2011a).

Houve o levantamento de dados sobre a aquisição de 7.910 itens alimentares, desses, foram registradas aquisições efetivas de 4.722 produtos alimentares, que totalizam 1.716 tipos de alimentos e bebidas e o registro de consumo de 1.121 itens alimentares (IBGE, 2010).

As informações obtidas por meio dos registros alimentares incluíram bebidas, alimentos ou preparações, a quantidade consumida em medidas caseiras, gramas ou volume, local de consumo (dentro ou fora do domicílio), o dia da semana e o horário das refeições. A definição de alimentação fora: “todo o alimento adquirido e consumido fora de casa. Logo, não inclui *delivery* e refeições prontas para o consumo compradas fora.

Para auxiliar os registros alimentares, os indivíduos receberam material com orientações sobre as formas adequadas para realizar as anotações e imagens dos utensílios para o registro adequado do consumo alimentar (IBGE, 2011a).

Os agentes de pesquisa do IBGE realizaram a revisão e o refinamento dos registros alimentares a fim de evitar omissões (longos períodos sem registro de consumo ou poucos itens registrados no dia, alimentos usualmente omitidos, como manteiga, margarina, café, sucos, bebidas alcoólicas, entre outros e pequenos lanches realizados ao longo do dia e imprecisões - preparações ou alimentos não reconhecidos, quantidades consumidas, entre outros (IBGE, 2011a).

3.5. Construção das bases de dados do consumo de eventos alimentares

Os microdados representam o mais detalhado grau de abertura da pesquisa. No que se refere ao consumo de alimentos, esses dados representam um indivíduo. As informações desagregadas evidenciadas pelos microdados permitem a reorganização das informações e novas análises puderam ser realizadas de acordo com os objetivos da pesquisa.

A partir dos microdados da POF 7 foi construído um banco de dados referente ao consumo individual. A base de dados foi construída por meio do *software STATA*.

O registro de alimentos e bebidas consumidos em medidas caseiras foram transformados em gramas e mililitros. A composição nutricional fornecida pelos alimentos foi compilada a partir da Tabela de Composição

Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil (IBGE, 2011b). As estimativas de contribuição de energia e nutrientes foram expressas em calorias e percentuais, tendo por base o valor energético total.

3.6. Definição dos indicadores do consumo de eventos alimentares

3.6.1. Classificação dos alimentos de acordo com o propósito e grau de processamento

Os alimentos e bebidas consumidos foram categorizados de acordo com o grau e o propósito de processamento, por meio da classificação NOVA, que divide os alimentos em quatro categorias: *in natura* e minimamente processados, ingredientes culinários, processados e ultraprocessados (MONTEIRO et al., 2016)

Devido ao fato de que os alimentos são consumidos em parte na forma de preparações culinárias, para a avaliação do consumo alimentar individual foi realizada classificação dos alimentos e bebidas de acordo com a proposta de Andrade et al. (2018), que dividiu os itens ingeridos em três grupos: preparações culinárias, alimentos processados e alimentos ultraprocessados. Para a categorização do grupo de preparações culinárias, os alimentos *in natura* e minimamente processados foram agrupados com o grupo dos ingredientes culinários.

Dessa forma, os 1.121 alimentos registrados na POF 7 foram categorizados em 3 grupos (grupo 1 - preparações culinárias, grupo 2 - alimentos processados, e grupo 3 - alimentos ultraprocessados), que por sua vez foram categorizados em 45 subgrupos, conforme descrição do quadro 1.

Grupo 1- Preparações culinárias (25 subgrupos)	Arroz, feijão, outras leguminosas, frutas e sucos <i>in natura</i> , legumes e verduras, raízes e tubérculos, bolos caseiros, preparações a base de milho e outros cereais, macarrão e outras massas, carne bovina, carne suína, aves, outras carnes, peixes, frutos do mar, ovos, pratos típicos, miúdos, leite, iogurte natural e coalhada, café e chá, nozes e sementes, manteiga, óleos e azeite.
Grupo 2 – Alimentos processados (5 subgrupos):	Pão francês, queijos processados, conservas de verduras, legumes e leguminosas, carnes processadas, conservas de frutas e bebidas alcoólicas fermentadas
Grupo 3 - Alimentos ultraprocessados (15 subgrupos)	Bolachas salgadas e salgadinhos, doces, cereais matinais, produtos de panificação pães ultraprocessados, queijos ultraprocessados, carnes ultraprocessados, margarina, molhos, refeições prontas, refrigerantes, sucos artificiais, bebidas lácteas, outras bebidas ultraprocessadas e bebidas destiladas

Figura 2. Categorização dos alimentos de acordo com a classificação NOVA

Fonte: Andrade et al. (2018)

Cabe destacar que a classificação dos subgrupos de alimentos proposta para a presente tese foi ligeiramente distinta daquela realizada por Andrade et al. (2018). Na presente pesquisa, as subclassificações utilizadas objetivaram

desagregar com maior grau de detalhamento os itens alimentares. Cita-se como exemplo os itens arroz e suas preparações, que foram desagregados de outros cereais.

Essas subclassificações foram realizadas a fim de considerar a composição nutricional desses alimentos e ainda inquirições econômicas e socioculturais, uma vez que o consumo alimentos de um mesmo grupo, a exemplo dos cereais, pode ser realizado em ocasiões diferentes e apresentar diversas motivações de consumo.

3.6.2. Caracterização do consumo alimentar segundo eventos alimentares

De acordo com a literatura, EA são ocasiões em que há consumo de alimentos. Esses EA podem incorporar a realização de “refeições” ou de “petiscos” (LEECH et al., 2015). Um EA estruturado é organizado como uma ocasião social, de acordo com regras que determinam o tempo e o local de consumo (MESTDAG, 2005).

Conforme o banco de dados de consumo alimentar pessoal disponibilizado pela POF 2008-2009, o consumo de alimentos foi determinado por meio do horário e local de consumo. Ao considerar a composição de alimentos e grupos de alimentos, os EA foram determinados a partir da combinação de alimentos e esses foram classificados como “refeições globais”, “refeições tradicionais” “refeições mistas” ou “petiscos”, registrando-se ainda o horário e o local de consumo.

Para que um EA fosse classificado como refeição global, considerou-se que esse deveria conter preparações culinárias, com a presença opcional de alimentos do grupo processados e ultraprocessados (obrigatoriamente presença de alimentos do grupo 1 e opcionalmente a presença dos alimentos dos grupos 2 e/ou 3). Essa categorização justifica-se pelo fato que um EA que contém pelo menos uma preparação culinária foi previamente planejado a partir de regras culturais amplamente arraigadas no corpo social.

Para investigar mais detalhadamente o consumo de “refeições globais”, essa foi subdividida entre “refeições tradicionais” e “refeições mistas”. O evento alimentar categorizado como refeição tradicional deveria conter somente preparações culinárias e/ou processados (alimentos do grupo 1 e/ou 2) e refeições mistas deveria conter obrigatoriamente preparações culinárias e/ou alimentos processados e a presença obrigatória de produtos ultraprocessados (alimentos do grupo 1 e/ou 2 e 3).

O EA classificado como “petisco” incluiu somente a presença de alimentos ultraprocessados (obrigatoriamente presença do grupo 3, sem a presença dos grupos 1 e 2), uma vez que alimentos ultraprocessados apresentam conveniência relacionada ao consumo, além de ampla comercialização, preços acessíveis, estratégias de marketing e hiperpalatabilidade (MARTINS et al., 2013b).

Para observar a estruturação temporal dos EA, optou-se por analisar os EA por hora e por meio dos dias da semana. Os relatos de segunda a sexta-feira foram considerados como dias de semana e os registros realizados aos sábados e domingos foram categorizados como consumo aos finais de semana.

Por fim, a alimentação fora do domicílio foi definida por meio da fonte do alimento e local de consumo. Para ser categorizado como consumo fora do domicílio, todos os alimentos deveriam ter sido preparados e consumidos fora de casa, conforme definição do IBGE (IBGE, 2011a).

3.7. Co-variáveis

O consumo alimentar individual foi avaliado segundo as seguintes características:

- Sexo,
- Faixa etária, conforme os três grupos: 1) adolescentes (10 a 19,9 anos de idade), 2) adultos, com 20 a 59,9 anos de idade e 3) idosos (maiores de 60 anos de idade),
- Renda familiar per capita, categorizada em 10 estratos de renda,
- Escolaridade, categorizada em 8 níveis,
- Estado nutricional,
- Região do país: região norte, nordeste, centro-oeste, sudeste e sul,
- Local do domicílio: urbano, rural e metropolitano.

3.8. Análises estatísticas

As análises estatísticas foram realizadas por meio do *software STATA*. Foi aplicado o Teste Kolmogorov-Smirnov para verificar se os dados eram paramétricos. Para as estatísticas descritivas foram utilizadas como medidas de tendência central a média ponderada e desvio padrão (DP).

Para as estatísticas inferenciais, foi adotada a análise de variância (ANOVA). Regressão linear univariada foi utilizada para testar a relação entre a ocorrência de EA e as características sociodemográficas. O modelo de *logite* foi construído para analisar a probabilidade de realizar fracionamento alimentar baseado em refeições tradicionais e mistas e ainda, a probabilidade de realizar pelo menos um petisco ao dia. Para a análise de refeições tradicionais e mistas, a variável dependente foi definida como a realização de 4 ou mais refeições globais, tradicionais e mistas. Os efeitos das seguintes variáveis explanatórias, foram analisados:

- Sexo,
- Idade, considerando-se que essa variável não apresenta efeito linear,
- Idade ao quadrado, para evitar coeficientes pequenos,
- Região do domicílio: Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste. Adotou-se a região nordeste como base, a partir do critério econômico,
- Situação do domicílio: capital, região metropolitana, resto da unidade de federação e rural,
- Estado nutricional,
- Consumo fora do lar.

As análises estatísticas foram realizadas considerando os fatores de ponderação da POF por meio do comando SVY do *software*. Considerou-se o nível de significância de 5% e intervalos de confiança de 95%.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1. Consumo de alimentos na formação do Brasil

O ato alimentar está envolvido em vários níveis da realidade com instituições de diversas ordens (econômica, política, gênero, classe) e é indispensável uma compreensão do fenômeno em sua totalidade, mesmo que a ênfase recaia sobre determinada atividade ou estágio específico de cada campo do conhecimento (MACIEL; CASTRO, 2013)

O objetivo do presente capítulo foi buscar aspectos relacionados ao consumo de alimentos entre os habitantes do Brasil ao longo da constituição do país. A análise insere-se na dimensão dos produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos a alimentação. A cozinha como “forma culturalmente estabelecida, codificada e reconhecida de alimentar-se” (MACIEL, 2004) torna-se importante para compreender os hábitos alimentares contemporâneos.

Para a apreensão do processo de construção dos hábitos alimentares na contemporaneidade é necessário analisar os processos históricos e as dinâmicas culturais (SANTOS, 2005), de modo que se observe os elementos de mudanças sociais e econômicas que estão na raiz das práticas alimentares. Observar a alimentação por meio da história proporciona algumas opções de abordagens e amplitudes, como por exemplo debater a alimentação sob a ótica da fome, a formação do gosto, da gastronomia, a mundialização da alimentação, o viés que privilegia o alimento ou os aspectos nutricionais e, ainda, os hábitos à mesa e práticas alimentares, sob enfoque econômico, social ou cultural (MENESES; CARNEIRO, 1997; CARNEIRO, 2003).

Contudo, citando Vasconcelos (2016), ao analisar uma das primeiras obras de Gilberto Freyre, a presente revisão tem um olhar no qual busca-se responder o quê, quanto, como, quando, onde e com quem comiam os habitantes do Brasil desde os períodos coloniais até o período contemporâneo.

Muitas são as contribuições da pesquisa brasileira, sob as diversas óticas metodológicas já citadas. Josué de Castro foi um dos primeiros cientistas brasileiros a trabalhar com o tema da alimentação, sob o enfoque das mazelas sociais e a fome (CASTRO, 1944; CASTRO, 2001); Cascudo evocou a cultura popular e a tradição do gosto (CASCUDO, 2017). A partir da década de 1970 os estudos nacionais sobre aquisição e consumo alimentar ganharam importância (IBGE, 1977; SPERANDIO; PRIORE, 2017)

No Brasil celebra-se a diversidade de etnias que contribuíram para a formação da identidade nacional e tradição cultural. Desde então, os símbolos da culinária brasileira vêm sendo representados por estereótipos, como a feijoada⁸ e caipirinha (DÓRIA, 2009a; DÓRIA, 2009b). Essa valorização remete-se ao período modernista⁹, a partir da criação do mito das três etnias fundadoras da nação, reivindicando uma identidade nacional e o fortalecimento da unidade política do país à época (DÓRIA, 2012; ALGRANTI; ASFORA, 2014a; SILVA, 2014b; LEME; BASSO, 2015).

⁸ O prato é difundido como “a expressão da fusão racial brasileira, preparado pelos negros com as partes menos nobres do porco e com o feijão, de origem americana, num cozido de técnica europeia (CARNEIRO, 2005).” De acordo com Maciel (2004) surgiu no Rio de Janeiro, tendo por base o Cassoulet europeu. Vasconcelos (2016) observa que no livro de Gilberto Freyre, “Sobrados e Mucambos”, nos séculos XVIII e XIX, em Pernambuco, eram servidas ocasionalmente, elaboradas com feijão preto, lombo, carne salgada, toucinho, cabeça de porco e linguiça.

⁹ O Modernismo foi um movimento de circulação de ideias que ocorreu no Brasil entre 1922 e 1945 com a proposta de criação de uma imagem nacional (LEME, 2015).

A concepção das três etnias constituintes da cozinha brasileira foi amplamente utilizada para caracterizar o caráter de união do processo de formação da cozinha brasileira por meio dos intelectuais da época, conforme indica a passagem do livro *Casa Grande e Senzala*:

Na farinha de mandioca fixou-se a base do nosso sistema de alimentação. Além da farinha cultivou-se o milho; e por toda parte tornou-se quase a mesma a mesa colonial, com especializações regionais apenas de frutas e verduras: dando-lhe mais cor ou sabor local em certos pontos a maior influência indígena; em outros, um vivo colorido exótico a maior proximidade da África; e em Pernambuco, por ser o ponto mais perto da Europa, conservando-se como um equilíbrio entre as três influências: a indígena, a africana e a portuguesa (FREYRE, 2003).

Essa cozinha foi atribuída ao povo brasileiro em um esforço concebido na tentativa de delinear o futuro do país, em busca de uma identidade nacional brasileira, mesmo frente ao processo de descaracterização dos hábitos tradicionais frente à urbanização (GONÇALVES, 2004; DUTRA, 2005; OLIVEIRA; CAVIGNAC, 2017).

O reconhecimento dessa identidade alimentar idealizada, mesmo que não presente no prato pode representar a identidade social de um grupo. O que se comia e o que se aspirava comer em ocasiões formais reforça a observação de que o consumo idealizado também contribui para a consolidação de uma identidade alimentar que torna-se capaz de modificar práticas ao longo dos tempos¹⁰ (WOORTMANN, 1978).

Maciel (2004) afirma que defender as contribuições de cada povo para a formação da culinária brasileira é abraçar a ordem social do período, desigual e hierarquizada, porém, SILVA (2014b) lembra que é necessário destacar o contexto da época, tomado pela necessidade de superação do discurso biologizante do racismo, a busca por uma identidade nacional e a defesa da culinária tradicional em resposta à crescente invasão da modernidade. A culinária unificada nacionalmente seria a tradição compartilhada por diferentes povos que habitavam o mesmo espaço geográfico, peneirada pelos intelectuais, sob o que seria a cultura popular (LEME; BASSO, 2015).

O processo de formação da culinária brasileira foi bem diferente do que ocorreu na Europa, onde a burguesia construiu a gastronomia como símbolo e identidade para usufruir do seu terreno cultural (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). O Brasil dos engenhos, voltado à monocultura para exportação, plantar e comer eram tão somente uma consequência para a sobrevivência de grande parte do povo (FREYRE, 2003; PINTO, 2005).

Os hábitos alimentares da população sofreram profundas influências dos ciclos econômicos, primeiramente do açúcar nos séculos XVI e XVII, do café no século XVIII, a chegada da corte portuguesa no século XIX e mais recentemente a nova onda de imigração no início do século XX, somados, mais tardiamente nesse século a intensificação dos processos da globalização e modernização. Se somam aos ciclos econômicos, os condicionantes da paisagem em um país de dimensões continentais.

Apesar da reivindicação da identidade alimentar pelo movimento modernista, o comer real era pautado na fome. O abismo existente entre as classes sociais brasileiras fez com que se desenvolvessem duas histórias da alimentação. Aquela baseada nas adversidades sociais e aquela baseada nas tradições (DÓRIA, 2009a).

Para Freitas (2003), a história baseada no paladar e nas tradições, excluindo-se a perspectiva da pobreza são sempre subordinadas às políticas de crescimento econômico. A partir desse contexto, e em face dos valores urbanos e industriais propagados pelo sudeste, intelectuais como Cascudo e Gilberto Freyre defenderam o poder econômico decadente da região nordeste (OLIVEIRA; CAVIGNAC, 2017). O próprio Cascudo refere no prefácio do livro *História*

¹⁰ Um exemplo interessante pode ser analisado em Silva e Negreiros (2012), ao explorar a razão pela qual a carne de porco com fava desapareceu do prato dos piauienses, por trazer o estigma da pobreza, e a galinha ao molho pardo com pirão de parida, relacionada ao restauro de pessoas debilitadas, se transformou em símbolo da identidade local.

da Alimentação no Brasil que ao contrário de Josué de Castro, que falava sobre os “carecentes”, seu trabalho versava sobre o paladar dos alimentados (CASCUDO, 2017).

A formação erudita da ideia de cozinha brasileira se dá por meio de Cascudo e Freyre (LEME; BASSO, 2015; CARNEIRO, 2003) e, apesar de criticados pelo quadro traçado de maneira idílica, ambos são fundamentais para a compreensão da formação da culinária brasileira e do contexto da época, a partir de um processo histórico cultural, articuladas em uma perspectiva de escolhas, abandonos e apropriações (MACIEL, 2005). O movimento dessas ideias ocorre, primeiro, pela divulgação desses intelectuais, que são transmitidas para um grande público e que, em seguida, carregam o *status* de “verdade”. Para a história, a transação de conteúdos simbólicos foi bem descrita pelo historiador Eric Hobsbawm, designado “invenção das tradições”, que são “reinterpretadas à luz dos traços culturais remanescentes” (DÓRIA, 2014).

Com o objetivo de acabar com a hierarquia das raças, Gilberto Freyre chega a elogiar a dieta dos escravizados, afirmando ser essa mais fresca e nutritiva¹¹, comparada a alimentação dos senhores de engenho, em um combate à eugenia social da época (MACIEL, 2005; DÓRIA, 2009a) e a criticar a dieta francesa e os enlatados americanos; o intelectual criticava a ausência de arroz doce, munguzá ou tapioca nos cafés da cidade de Recife na década de 1920. Seu objetivo parecia ser resgatar o passado, num combate a modernidade (LEME; BASSO, 2015). Para Montanari (2008), “o elogio da diversidade [...] não é a nostalgia do passado, mas olha sobretudo para o presente e para o futuro”.

No livro *História da Alimentação no Brasil*, publicado na década de 1960, Cascudo traça o panorama histórico ao mesmo tempo em que faz uma análise sociológica. Ignora a vigência do consumo do pão de trigo, e difunde a mandioca como o pão da terra e privilegia as tradições alimentares do sertão, evitando a maior interação cultural que ocorria na costa. O autor ignorou o crescente consumo de alimentos industrializados, numa defesa das tradições alimentares brasileiras (CORÇÃO, 2014), em um período no qual crescia a oferta de gás e eletricidade e as campanhas publicitárias sobre produtos alimentícios (RODRIGUES, 2011).

4.1.1. Consumo de alimentos no período colonial

Sob a ótica das pesquisas históricas, a formação da culinária brasileira é menos romantizada e folclorizada (CARNEIRO, 2005; PINTO, 2005); os registros dos séculos relativos à colonização são, em grande parte, interpretações de crônicas e relatos de viagens, diários, inventários e testamentos. Sob o ponto de vista de Cândido (1975), “a história se ocupa do que foi documentado, e a documentação se refere geralmente à vida das camadas dominantes.” Contudo, pesquisadores da história da alimentação como Pinto (2005), Leme e Basso (2015) e Dória (2009a), propiciam outros recortes que permitem analisar a alimentação das classes populares no Brasil.

Os primeiros escritos sobre a alimentação no Brasil derivam da carta de Pero Vaz de Caminha ao rei de Portugal ao aportar no Brasil. Há registro do relato do consumo de mandioca pelos indígenas, além de vegetais e animais. Ao registro do escrivão português, junta-se o livro do alemão Hans Staden, que aportou em Santa Catarina e além da descrição do canibalismo praticado pelos índios Tupinambás, detalhou as diversas formas de uso da mandioca, como farinha úmida, bolos, beijos, a farinha mais seca, chamada de guerra e a elaboração da farinha de

¹¹ Pinto (2005) evidencia que o consumo de frutas frescas não era comum entre os brancos, que recebiam sua indigestibilidade e as preferiam cozidas com açúcar. Aos escravizados eram destinadas as frutas *in natura*.

peixe (Rial, 2003), provavelmente preparada pela técnica de moquéim, uma espécie de churrasco, sob brasas, na qual se faz o moqueado, uma forma de conservar a carne, por meio da desidratação (DÓRIA, 2014)

No século XVI, a economia voltada para a monocultura e o mercado externo não permitia diversidade, além da coroa privilegiar o liberalismo econômico, favorável ao oligopólio da produção de alimentos e cultura baseada na resolução de problemas alimentares de forma isolada em cada engenho (SILVA, 2014b).

As terras para o plantio de mantimentos poderiam estar ou não vinculadas aos engenhos; geralmente eram mantidas por mão de obra familiar, esses eram denominados roceiros, lavradores, caipiras, sempre no sentido pejorativo. Pequena parte dessas roças abasteciam o mercado local com milho, mandioca, arroz e feijão (OLIVEIRA, 2012). Observa-se na passagem de Casa Grande e Senzala que o comércio citadino não era estruturado:

O bispo de Tucumã, tendo visitado o Brasil no século XVII, observou que nas cidades "mandava comprar um frangão, quatro ovos e um peixe e nada lhe traziam, porque nada se achava na praça nem no açougue; tinha que recorrer às casas particulares dos ricos (FREYRE, 2003).

A cozinha do engenho era destinada para pequena parcela da população. Comandada pela sinhá portuguesa, possuía como mão de obra a escrava indígena e africana, técnicas de cocção indígena e a presença de alimentos como farinha, peixes e carne seca¹², tubérculos cozidos, adicionados de temperos frescos e pimentas (PINTO, 2005). Para Pinto (2005), a má alimentação dos engenhos devia-se a resistência a produção e consumo de produtos da terra. A importação de carnes, cereais e frutas levava até os senhores alimentos deteriorados (RIAL, 2003; PINTO, 2005; VASCONCELOS, 2016). Duas hipóteses foram levantadas: para Rial (2003), os portugueses eram sobretudo comerciantes e haviam perdido os conhecimentos impostos ao cultivo da terra. Para Freyre (2003), as terras brasileiras eram de difícil cultivo, muito diferentes das terras europeias. E, ainda, apresentavam pragas as quais os portugueses não eram capazes de enfrentar.

Devido ao clima tropical no país, entre a parcela mais rica da população havia na casa duas cozinhas, aquela limpa, geralmente dentro da casa, específica para o preparo de doces finos, e a cozinha suja, do dia-a-dia, onde se preparavam a comida diária e doces de tacho, com o uso de frutas nativas. Os doces tidos como finos, como pães de ló, baba de moça, arroz doce, bolos e pudins eram preparados sempre com uma grande quantidade de ovos, canela, cravo, noz moscada e castanhas e reservados para ocasiões especiais, imitando a hierarquia social existente (DUTRA, 2005; DÓRIA, 2009a; ALGRANTI; ASFORA, 2014b; VASCONCELOS, 2016).

O desenvolvimento da doçaria nas casas grandes uniu os hábitos tradicionais europeu aos sabores dos trópicos (VASCONCELOS, 2016; DUTRA, 2005; DÓRIA, 2009a; DÓRIA, 2014). A cozinha era trivial, porém, o preparo de doces pelas escravas era caracterizado como uma orgia e consumidos com fartura no dia-a-dia. O trabalho de mexer os doces em grandes tachos com colheres de pau requeria força e perspicácia para não se queimarem.

Se a base da alimentação dos engenhos era precária, na Bahia, a alimentação dos escravizados era composta pelos mesmos itens destinados a criação de cavalos, galinhas e cabras: um tipo de milho conhecido pelos índios de milho de Guiné e pelos portugueses de zaburra. Outros alimentos desprezados pelos portugueses compunham a dieta escrava: o inhame, bananas, caranguejos e coco (ARAÚJO; COSTA; TRAD, 2010). Aos negros escravizados, restava a refeição matinal feita a partir de melado e farinha de mandioca ou milho, a jacuba (PINTO, 2005). O almoço e o jantar destinados a essa parcela da população era a mandioca, milho, feijões, batata doce, preparados sem sal ou presença de carne (DÓRIA, 2009a).

Sobre a dieta dos escravizados, Araújo, Costa e Trad (2010) levantam a hipótese de que eram de qualidades distintas, dependendo da região. Aos negros das regiões do Amazonas, Pará, Mato Grosso e Rio Grande do Sul

¹² A carne fresca era alimento nobre, devido à escassez de produção (VASCONCELOS, 2016). Pinto (2005) afirma que as condições de criação de gado no sertão eram péssimas, além das longas distâncias que os animais tinham que percorrer, que proporcionava uma carne magra e dura.

havia carne no jantar e ainda peixe e frutas. Nas províncias dominadas pelos engenhos a dieta era composta exclusivamente por feijão e farinha de milho.

Nos sertões do nordeste, cuja função principal era fornecer meios de vida para a sobrevivência da monocultura na costa, predominou a pecuária, levada pelo homem pobre que se integrou aos indígenas (DÓRIA, 2009a). A esse grupo social restou o consumo de feijão, o milho na forma de cuscuz, cozido, assado, pamonha e canjica, a mandioca na forma de farinha, beiju, tapioca e grudes e a cana e seus subprodutos: rapadura, garapa, alferim e melado. Os vaqueiros carregavam durante suas viagens a rapadura nos bolsos, embrulhada em papel e com grande período de validade (PINTO, 2005). Dentre as técnicas de cocção entre os estratos populares, prevaleciam ensopados, de herança portuguesa, por meio de pratos como panelada, sarapatel e buchada¹³, acompanhados de pirão, cuscuz, arroz ou mandioca, sem a presença do exotismo africano, o modelo sertanejo que se disseminou desde o Maranhão e Piauí até os pampas gaúchos (DÓRIA, 2009a). Para Silva (2016), ricos e pobres comiam da mesma comida, mas os primeiros comiam em abundância.

Cronistas relatam o consumo de feijão e farinha muitas vezes compondo o prato principal e ocasionalmente atrelados a complementos como carne ou coco (CARNEIRO, 2005). Esses alimentos distribuíam-se em 3 ou 4 refeições: um quebra-jejum, o almoço as 8 ou 9 horas, o jantar entre 13 e 14 horas e uma ceia, as 20 horas (PINTO, 2005). Entre as classes abastadas, o jantar era servido entre duas e quatro da tarde, composto de um caldo, carne assada ou cozida e pirão com pimenta malagueta (VASCONCELOS, 2016). Ocasionalmente, entre os mais abastados, adicionava-se uma galinha do quintal, cozida com temperos frescos da horta, um porco; entre pequenos negociantes, era mais comum a adição de pequeno pedaço de carne seca cozida com feijão preto (PINTO, 2005).

Os planaltos paulistas possuíam alimentação mais diversificada. Por volta de 1650, os colonos foram empurrados do litoral - que possuía faixa estreita de terra e inadequada para o cultivo da cana - e saíram à procura de ouro, pedras preciosas e mão de obra indígena (PINTO, 2005). Na vila de São Paulo, voltada para a produção agrária de subsistência e o aumento da diversidade alimentar, houve menor presença dos hábitos dos colonizadores europeus (SILVA, 2014a). Os alimentos frequentemente presentes na mesa paulista do século XVII eram raízes e tubérculos (mandioca, inhame, batata doce, cará), frutas silvestres, palmito (PINTO, 2005). O consumo de milho e feijão foi disseminado pelos bandeirantes, ordenado por regimento, pela facilidade do plantio, rápido crescimento e fácil transporte (CÂNDIDO, 1975; CARNEIRO, 2005; PINTO, 2005).

Para Cândido (1975), a alimentação do paulista no período colonial tinha presente carne de boi e de porco, trigo, mandioca, milho e feijão, porém não de modo generalizado ou contínuo. Parece seguro afirmar que poderia até se comer em grande quantidade, mas pouca variedade: mandioca, feijão, ocasionalmente carne de boi e porco. Em torno dos alimentos básicos, citam-se os autóctones: abóbora, batata doce, cará e mangarito, entre as hortaliças a couve, chicória e serralha.

No tocante às refeições, o café da manhã era composto pela jacuba, o almoço por feijão com toucinho adicionado de farinha de milho (PINTO, 2005). Basso (2012) aponta que o milho, alimento amplamente disseminado como tradicional da região de São Paulo, esteve muito mais presente entre os bandeirantes ou na colonização de novos locais nos momentos de necessidades. Os colonos estabelecidos em São Paulo preferiam consumir a mandioca e aqueles de origem europeia, quando possível.

¹³ Panelada: miúdos de boi, mocotó, toucinho e legumes acompanhado de pirão; sarapatel: guisado de sangue, tripas e miúdos de porco ou carneiro; buchada: tem presente na sua composição o bucho, miúdos e tripas.

Nesse período, a mandioca - na forma de beiju ou pirão - começa a ser substituída pelo arroz¹⁴ na mesa dos ricos, em época anterior a imposição dos hábitos europeus, no qual o pão era o item de luxo, acessível para poucos (VASCONCELOS, 2016).

No tocante a alimentação dos escravizados e colonos, nada havia mudado: no Rio de Janeiro, a base da alimentação era o peixe e o milho (ALGRANTI, 2016). Freyre (2003) observou que em algumas fazendas da região cafeeira a dieta do escravo era escassa: feijão cozido com angu, toucinho e jerimum (VASCONCELOS, 2016). Aos colonos era reservado além do milho, a mandioca, feijão, carnes de porco, gado, peixes¹⁵ e aves, muitas vezes salgados e ocasionalmente o arroz, legumes e frutas *in natura* ou na forma de conservas.

A respeito das regras de etiqueta europeias vigentes à época, Pinto (2005) descreve por meio de relatos de viajantes desde o litoral nordestino aos sertões paulistas, entre ricos e pobres, a pouca civilidade. Talheres eram objetos de distinção e os habitantes os utilizavam somente em ocasiões especiais, preferindo no dia a dia louças de barro assentadas no chão, sobre esteiras indígenas. Conforme leitura de Vasconcelos (2016) sobre um dos primeiros ensaios sociológicos sobre hábitos alimentares da sociedade brasileira, à mulher não era permitido sentar-se à mesa, salvo no jantar das senhoras, onde os casais sentavam-se lado a lado.

O prestígio por meio de registro escrito para a culinária brasileira se deu no final do século XVIII; surge no Brasil o primeiro livro de culinária, intitulado “Cozinheiro Nacional”. Suas receitas buscavam mesclar técnicas culinárias consagradas e ingredientes nacionais (DÓRIA, 2012).

Para Gonçalves (2004), foi nesse período que a cozinha brasileira se configurou. O período colonial pode ser considerado como de integração de ingredientes e técnicas (DÓRIA, 2009a). Os negros foram responsáveis muito menos por ingredientes e mais por métodos de processamento (LEME; BASSO, 2015). Segundo Dória (2009), a dieta dos escravizados baseava-se em feijão e farinha; apesar de autorizados pela coroa portuguesa a ter os sábados livres para o cultivo de alimentos, em poucas propriedades se permitia tal feito. A cozinha africana, com pratos que incluem o vatapá e o acarajé, só surgiu após o fim da escravidão. Uma vez que os negros estavam sob domínio dos seus proprietários, essa cozinha não poderia ter sido desenvolvida no período colonial (PINTO, 2005; DÓRIA, 2009a).

4.1.2. Mudanças na alimentação marcadas pelo início do processo de urbanização

Impulsionada pela chegada da corte portuguesa ao Rio de Janeiro em 1808 e pelo processo de urbanização, o comércio de alimentos na rua tem um notável crescimento, por meio da venda de ambulantes, que garantia o sustento de famílias pobres ou ainda de tavernas e vendas¹⁶. Cafês, confeitarias e restaurantes só surgiriam no século XIX, conhecidas como casa de pastos (SILVA, 2014a). A urbanização e a industrialização foram fatores que acentuaram a falta de produtos básicos e rebaixaram ainda mais a qualidade da dieta destinada aos negros (SILVA, 2014b).

¹⁴ De acordo com o Tratado Descritivo do Brasil em 1587, o “arroz se dá na Bahia melhor que em outra nenhuma parte sabida, porque o semeiam em brejos e em terras enxutas (SOUSA et al., 1971). Quase 200 anos depois, em 1779 o vice-rei Marquês de Lavradio realizou levantamento das culturas produzidas no Brasil e destacou o cultivo de arroz, feijão e milho (OLIVEIRA, 2012).

¹⁵ Nas cidades com presença de mar ou rio, como Salvador, Olinda, Recife, Rio de Janeiro e São Luís, a proteína mais comum era o peixe e o camarão. Peixes considerados nobres eram reservados ao consumo dos ricos e aqueles sem estima, com dificuldades - pois tornou-se comércio dominado por grandes proprietários de terras - destinados às classes populares (VASCONCELOS, 2016).

¹⁶ As tavernas eram caracterizadas por vender principalmente bebidas, mas alguns gêneros comestíveis e as vendas vendiam mantimentos alimentares, como farinha, milho, feijão, toucinho, etc.

No início do século XIX a dieta central do brasileiro ainda era constituída por farinha, feijão e carne salgada (DÓRIA, 2012). A estrutura das refeições era composta por um almoço por volta das 7 horas da manhã, o jantar as 12 horas, merenda as 15 horas e a ceia as 18 horas (CASCUDO, 2017).

Após a extinção do tráfico de escravos no Brasil houve incentivo ao processo de colonização do interior do país e a imigração, primeiramente, nos anos de 1850, com o objetivo de substituir a mão de obra escravizada e alguns anos mais tarde, em 1876, a fim de fixar colonos e diversificar a produção e a distribuição de alimentos básicos (PILLA, RIBEIRO; 2018). Nas fazendas de café, mulheres e filhas se tornaram criadas e coqueiras. A dieta dos imigrantes baseava-se em alimentos que não eram de hábito no local de origem¹⁷: feijão e milho compunham a base da dieta, junto com hortaliças da horta que aos imigrantes era permitido cultivar nas fazendas de café (TUPY, 2007). Nas colônias estabelecidas no sul do país, imigrantes de origem italiana produziam centeio, trigo, batata, milho, feijão, ervilha, fumo e legumes (PILLA, RIBEIRO; 2018).

Muitos italianos, tendo arcado com as despesas da mudança nas lavouras, migram para as cidades em busca de melhores condições de vida. Lá se deparam com os novos hábitos de italianos mais ricos, como o consumo de macarrão. Como uma colônia italiana forte, muitos imigrantes desenvolveram o comércio, como açougues, vendas e padarias; o pão foi inserido no hábito alimentar do brasileiro, que até então não tinha esse costume (TUPY, 2007).

O cardápio genuinamente indígena do comércio de rua, composto por iças torradas, pinhão, amendoim e bolos, pasteis e cuscuz à base de milho foi recuando do centro da cidade para os limites da periferia e consequentemente da pobreza e deu lugar a ambulantes italianos, com um novo cardápio baseado em castanhas assadas, pipoca e amendoim, e aos quiosques, locais de venda de comida para populares onde se serviam, por exemplo, sardinha frita e aos cafés, com pratos de inspiração europeia destinados aos ricos (SILVA, 2014a).

O pão foi trazido da Europa pelas elites, o de cor clara para os brancos e o pão preto para o restante da população que poderia adquiri-lo (RIAL, 2003). As hortaliças eram consumidas cozidas e raramente na forma de saladas, hábito que foi propiciado com a chegada da corte¹⁸ (ALGRANTI; ASFORA, 2014b).

Para Gonçalves (2004), o quadro da culinária descrita por Cascudo no fim do século XIX já era caracterizado como passado e existia sob a forma de sobrevivência. Era comum a importação de alimentos europeus destinados a alta sociedade, como peixe seco, linguiça, queijo manteiga, biscoitos, azeite, vinagre, macarrão, nozes, ameixas, azeitonas, cebolas, alho, dentre outros. Surge ainda no século XIX, com o início da cultura cafeeira, o hábito de tomar café pela população (VASCONCELOS, 2016).

Os primeiros estudos sobre a qualidade da dieta da população brasileira surgiram junto às faculdades de medicina instaladas na Bahia e Rio de Janeiro no século XIX (VASCONCELOS, 2005; VASCONCELOS, 2008; COUTO, 2016). Essas pesquisas tomaram forma no século anterior, atrelados à fisiologia; o consumo alimentar era encarado como a satisfação das necessidades biológicas. O comer era pensado para dar sentido aos processos orgânicos, em especial à doutrina da fisiologia (FREITAS, 2003). De acordo com passagem da obra *Sobrados e Mucambos*, de Gilberto Freyre, citado por Vasconcelos (2016):

Em 1865, o médico Manuel da Gama Lobo observava que a alimentação dos escravos - e podia acrescentar que a dos senhores também, embora em menor escala - variava não só das cidades para as fazendas, como das regiões do açúcar e do café para as de relativa variedade de produção: Rio Grande do Sul, Mato Grosso, Pará, Amazonas. Nas províncias de monocultura, cuja população - principalmente a dos mucambos - raramente comia carne e peixe, eram mais frequentes abortos;

¹⁷ Italianos do sul do país não tinham por hábito o consumo de polenta, mas sim de centeio (Oliveira, 2007)

¹⁸ Matta (1986) afirma que o hábito de comer como *prato principal* (grifo nosso) grandes pratos de salada crua foi importado dos EUA e Inglaterra na década de 1980.

comuns as úlceras crônicas e a cegueira noturna. Naquelas de produção mais variada onde até fruta entrava na dieta dos negros em quantidade apreciável, as moléstias pareciam mais raras, a reprodução abundante, a duração de vida mais longa.

O objetivo foi identificar padrões de consumo de nutrientes e possíveis deficiências, especialmente entre as classes pobres, além de estabelecer relações com doenças e fatores causais, tanto geográficos, quanto econômicos e sociais, mas que conservavam a teoria do determinismo racial (VASCONCELOS, 2008).

4.1.3. As características da alimentação da população brasileira no início do século XX até a década de 1950

No início do século XX, sob forte incursão do café, o surgimento de uma classe operária e de movimentos reivindicatórios no Brasil, havia a luta pelo fornecimento de serviços de saúde, creches e restaurantes, que foi também interesse da categoria empresarial pois era preciso:

[...] conter conflitos e tensões que ameaçavam despontar na classe operária; segundo, sendo o trabalho do imigrante essencial à implantação da produção desejada, era necessário criar condições que atraíssem e retivessem o trabalhador estrangeiro (BRAGA; PAULA, 1981 apud ARAÚJO; COSTA; TRAD, 2010).

Esse foi um período de grande incentivo à imigração no Brasil. Se iniciou o processo de imigração no século XIX, os europeus tiveram que se adaptar à dieta brasileira, no século XX imigrantes italianos já radicados nos centros urbanos difundiram o hábito do consumo de hortaliças e frutas, muitos deles tornando-se comerciantes desses alimentos (OLIVEIRA, 2017). De modo similar, a imigração japonesa, que ocorreu sob forte tutela do estado de origem e contava com mão de obra qualificada, proporcionou que esses imigrantes passassem de colonos das fazendas de café a proprietários agrícolas, cultivando primeiramente arroz, seguido por café, açúcar e chá (SAKURAI, 1995).

No contexto de diversificação da produção de alimentos, a difusão dos pratos típicos das culturas de origem ocorreu lentamente, sinônimo de *status* e modernidade, a exemplo do pão - produzido para suprir as necessidades da colônia italiana e em seguida adotado pelo restante da população - e da *pizza*, servida em um estabelecimento pertencente a um imigrante italiano, tornando-se símbolo da modernidade e digna de nota em jornal local na cidade de Jaú, interior de São Paulo (OLIVEIRA, 2017).

Na década de 1930 as pesquisas sobre alimentação e nutrição ganharam força global e após a segunda guerra mundial foram apoiadas por órgãos como a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a *Food and Agriculture Organization* (FAO). Houve muitos avanços, impulsionados pelo refinamento das técnicas de levantamento de dados, através da contribuição das ciências da informática e estatística (VASCONCELOS, 2007).

No Brasil, a matriz teórica relacionada à alimentação e nutrição nesse período relaciona-se ao valor eugênico da alimentação na construção da nação e do homem brasileiro, em um contexto de urbanização e industrialização do país (VASCONCELOS, 2005; VASCONCELOS; BATISTA FILHO, 2011). Nesse contexto, Josué de Castro realizou inquéritos alimentares no Brasil e analisou a fome sob a ótica da profunda desigualdade social existente no país e não como consequência de fatores climáticos ou geográficos (ROCHA, 2017). Entre as primeiras pesquisas, devem ser citadas "As condições de vida da classe operária no Recife: estudo econômico de sua alimentação", na qual observou

que a dieta básica dos trabalhadores era composta por café, charque, farinha, feijão e pão, continha 1645 kcal e abarcava mais de 70% do salário (VASCONCELOS, 2005; ARAÚJO; COSTA; TRAD, 2010).

Josué de Castro foi o primeiro pesquisador a afirmar que a fome não era um fenômeno natural e sim social, e colocou o debate na esfera científica (VASCONCELOS, 2005). O médico e geógrafo categorizou o Brasil em zonas endêmicas e epidêmicas de fome. O norte, que engloba a maior parte da Amazônia e florestas, a costa nordestina, o sertão do nordeste, o centro oeste e o sul, que na sua classificação geográfica abrange os estados de São Paulo e Rio de Janeiro, além do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Para o autor, a alimentação de todas as regiões apresentava como denominador comum a farinha de mandioca ou milho e o feijão, com exceção da região sul, mais industrializada, que já apresentava o perfil de consumo de alimentos como carne, pão e arroz, conforme ilustra a figura 3 (CASTRO, 1944 *apud* VASCONCELOS, 2008).

Figura 3. Mapa das áreas alimentares do Brasil

Fonte: Castro (1944) *apud* Vasconcelos (2008)

No período de 1937 a 1945, sob o comando do presidente Getúlio Vargas, foram instituídas as políticas sociais. Foram estabelecidos o salário mínimo e os primeiros instrumentos políticos elaborados por Josué de Castro, como o Serviço de Alimentação e Previdência Social e diversos programas de assistência alimentar, como a Campanha Nacional de Merenda Escolar (VASCONCELOS, 2005; ARRUDA; ARRUDA, 2007; PINHEIRO; CARVALHO, 2010; VASCONCELOS; BATISTA FILHO, 2011).

Superada a fome como questão racial e climática, a ideologia naturalista voltou-se para a hipótese da ignorância alimentar como fator determinante da fome (FREITAS, 2003; ARAÚJO; COSTA; TRAD, 2010; PINHEIRO; CARVALHO, 2010); o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), tinha por atribuição prestar assistência nutricional¹⁹ e promover a educação alimentar ao grupo de trabalhadores (ARRUDA; ARRUDA, 2007; ARAÚJO; COSTA.

¹⁹ Dentre as principais atividades do SAPS, destaca-se a implementação de restaurantes populares, postos de comercialização de gêneros alimentícios básicos a preços baixos (PINHEIRO; CARVALHO, 2010) e o fornecimento de alimentos em refeitórios dentro das empresas; porém

TRAD, 2010; PINHEIRO; CARVALHO, 2010). A política de alimentação e nutrição apresentava grande conexão com organismos internacionais e projetos de auxílio alimentar (VASCONCELOS; BATISTA FILHO, 2011). O cenário descrito harmoniza-se adequadamente com o acelerado processo de urbanização e industrialização e a justificativa da possibilidade de acesso a alimentos (FREITAS, 2003; VELOSO; FREITAS, 2008) e a necessidade de destinar os excedentes internacionais.

O resgate dos registros de aquisição de alimentos da Pesquisa de Padrões de Vida de 1937 realizada em São Paulo mostra um consumo diferenciado entre brasileiros e imigrantes, propiciado pelo processo de urbanização. Aos nativos, era prevalente o consumo de arroz, feijão e açúcar, entre os italianos observou-se maior frequência de aquisição de massas e os espanhóis poderiam ser caracterizados pela aquisição de pães (RODRIGUES, 2011). Entre a classe média urbana, composta por juizes e médicos, os alimentos valorizados eram a batata inglesa, o pão, a manteiga, o chá, a cerveja, dentre outros²⁰ (DUTRA, 2005).

Cândido (1975) defende que a alimentação do caipira paulista nos fins da década de 1940 era equivalente aos padrões mais baixos do passado e havia perdido o caráter tradicional, exemplificado naquele período pelo consumo de carne de caça. O autor descreve que as 3 refeições comumente realizadas eram pouco diversificadas: o café da manhã, constituído de café puro (a quantidade dependia das condições econômicas de cada família) fervido com garapa, que substituíu o açúcar. O almoço levado na marmita, composto quase sempre por arroz, feijão e farinha de milho, realizado na roça por volta de 8:30 ou 9 horas da manhã. As sobras consumidas na merenda, ao meio-dia. O jantar era similar ao almoço, composto por alimentos preparados frescos, podendo ter a presença ocasional de uma carne, de frango, porco ou boi.

Apoiada pela recente indústria de alimentos, por meio de campanhas publicitárias na mídia impressa e na televisão (RODRIGUES, 2011; OLIVEIRA, 2013), à classe média brasileira foi imposta a necessidade de adentrar ao mundo moderno. A cozinha típica²¹ relacionada as fazendas, repleta de tortas, leitão assado deveria ser deixada e a utilização de novos ingredientes (industrializados) e equipamentos seriam balizadores da cozinha moderna de inspiração europeia, adequada ao elemento de diferenciação social (OLIVEIRA, 2013). Brasil et al. (2011) levantam a hipótese de que a organização das atividades de trabalho deveria levar a uma nova organização do tempo: da obrigação e do ócio.

A introdução do fogão a gás foi conquistada não pelo apelo à praticidade, como ocorreu nos Estados Unidos - onde não havia empregados para o preparo da alimentação - mas por meio do discurso da higiene²², afim de evitar doenças e outras mazelas relacionadas a miséria. Esse discurso propiciou a valorização da dona de casa como gerente de um novo conhecimento e das tecnologias associadas e facilitou as transformações da alimentação (SILVA, 2014a; ABRAHÃO, 2016).

O crescente êxodo rural e consequente crescimento da urbanização e a valorização do consumo (BRASIL et al., 2011) direcionaram muitos estudos sobre alimentação no contexto da antropologia, buscando compreender o enfrentamento de comunidades no tocante aos novos paradigmas relacionados a modernização, explorando os sistemas de abastecimento, composição da dieta, representações. As décadas seguintes, especialmente o período de

em 1943, observou-se que 80% dos trabalhadores da cidade de São Paulo e municípios vizinhos não dispunham de instalações adequadas para suas refeições (ARAÚJO; COSTA E TRAD, 2010).

²⁰ Conforme cita Vasconcelos(2016) ao destacar os hábitos alimentares em obra de Gilberto Freyre no período da vinda da corte portuguesa ao Brasil: "o chá e a cerveja dos ingleses se propagaram rapidamente entre a fidalguia dos sobrados[...] A própria doçaria das casas grandes, das iaiás solteironas dos sobrados, das freiras dos conventos, dos negros de tabuleiro, foi desaparecendo, perdendo o encanto até para os meninos. E os doces e os doceiros elegantes tornando-se os franceses e italianos, como indicam os anúncios de jornais."

²¹ Nem sempre o prato considerado "típico", aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano (MACIEL, 2001).

²² Convém destacar que o processo de cozinhar com lenha gerava fumaça, fuligem e odores (ABRAHÃO, 2016).

“milagre econômico” (entre 1967 e 1973) seguida pela crise recessiva, as pesquisas de cunho social focaram o estudo do declínio das condições de vida e aspectos de saúde (CANESQUI, 1988).

4.1.4. A alimentação no contexto da expansão econômica na década de 1960 e 1970

Durante a expansão econômica ocorrida nas décadas de 1960 e 1970, o crescimento médio foi de 11% ao ano (VASCONCELOS, 2005); pela primeira vez houve integração das políticas de alimentação e nutrição, a cargo do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, ao planejamento econômico realizado por meio do Plano Nacional do Desenvolvimento (VASCONCELOS, 2005; VASCONCELOS; BATISTA FILHO, 2011). A inserção de multinacionais, principalmente automobilísticas foi uma característica marcante no período. Os centros industriais foram implantados distantes da área urbana, fato que tornou peremptório o fornecimento de refeições aos trabalhadores (ARAÚJO; COSTA; TRAD, 2010).

A partir da década de 1960, foram iniciadas avaliações sobre o consumo e a aquisição de alimentos no Brasil por órgãos governamentais como o IBGE e o Ministério da Saúde, a partir de inquéritos oriundos da necessidade de construir índices de preços como as Pesquisas de Orçamentos Familiares²³, que ocorrem periodicamente (1961/1963; 1987/1988; 1995/1996; 2002/2003; 2008/2009) (Vasconcelos, 2007; IBGE, 2010) e o primeiro inquérito nacional sobre consumo alimentar e antropometria, o Estudo Nacional de Despesa Familiar (ENDEF) em 1974/1975 (IBGE, 1977). Em 1996-1997 foi realizado o Estudo Multicêntrico sobre Consumo Alimentar em cidades do sul, sudeste e centro-oeste (GALEAZZI; DOMENE; SICHIERI, 1997) e a Pesquisa sobre Padrões de Vida (IBGE, 1998), e em 2006 foi criado o sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), que, realizado periodicamente, inclui o levantamento do padrão de consumo de alimentos (BRASIL, 2017).

Para a presente revisão, os resultados das POF's e do ENDEF serão priorizados. Esses inquéritos permitiram observar as rápidas e desiguais mudanças nos hábitos alimentares perante a modernização e urbanização da sociedade brasileira. A POF realizada entre 1961 e 1963 nas regiões sul, sudeste e nordeste indicou que 38,5% da população consumia calorias aquém das necessidades calóricas (2450 kcal era o consumo considerado ideal no período) e a maior parte das pessoas com consumo inadequado residia nas zonas urbanas, em detrimento das rurais (53,7% x 39,1%) (VASCONCELOS, 2007).

Porém, o cenário no qual havia maior disponibilidade de energia nas áreas rurais mudaria. A modernização conservadora da agricultura por meio da monopolização e internacionalização do capital proporcionou resultados expressivos na produtividade, adição de novas tecnologias relacionadas ao processo de industrialização de alimentos, com consequente aumento da oferta, simultânea a maior procura por esses produtos (CARVALHO FILHO, 1995). Ribeiro, Jaime e Ventura (2017) afirmam que além de produtos industrializados, grande parte da produção agrícola deveria ser destinada para a criação de animais para corte, o que poderia reduzir a capacidade de produção de alimentos.

²³ Com exceção da edição de 2008-2009, que apresentou um módulo de pesquisa sobre consumo alimentar individual de subamostra da população, as POF's anteriores analisaram somente a aquisição de alimentos pelas famílias brasileiras.

Aos pequenos produtores rurais restou o empobrecimento, a necessidade de aquisição dos produtos no mercado urbano e o rebaixamento consumo alimentar (CANESQUI, 1988). Porém, em áreas urbanizadas como o município de São Paulo, o consumo de produtos industrializados aumentava²⁴ (RODRIGUES, 2011).

Apesar do aumento do Produto Interno Bruto e de maiores taxas de produtividade, houve redução do poder aquisitivo das famílias, frente a desvalorização do salário mínimo, o que tornou o acesso aos alimentos mais dificultoso frente aos novos padrões de consumo (CAMARGO, 1975 apud WOORTMANN, 1978). Conforme analogia citada por Vasconcelos (2007), o bolo cresceu, mas a fome aumentou. Nesse período, os supermercados foram inseridos e tornaram-se símbolo da modernidade. Localizados nas regiões centrais, de difícil acesso às periferias, não permitiam compras a crédito. Era comum que os trabalhadores realizassem a compra mensal nos supermercados (na ocasião do pagamento) e em caso de insuficiência dos provimentos alimentares, a compra a crédito nos pequenos comércios do bairro (CANESQUI, 1988).

Em 1974/1975 o ENDEF permitiu observar diversidade alimentar junto a enorme discrepância relacionada ao consumo entre as classes sociais. Mais de 60% da população apresentava déficit calórico, 40% estava em penúria alimentar e somente 9% apresentava alimentação adequada. Porém, a miséria não foi anunciada; em um contexto de desenvolvimento econômico, o governo divulgou os resultados com destaque ao prato comum a toda a população: o arroz e feijão (LEME, 2015). No tocante ao estado nutricional, o déficit ponderal entre a população correspondia a 11,2%, ao passo que a prevalência de obesidade era de 4,5% (MONDINI; MONTEIRO, 1994; BATISTA FILHO; RISSIN, 2003).

Analisando os dados de consumo alimentar do ENDEF, Vasconcellos (1987) registrou as principais combinações de alimentos na mesa do brasileiro. De acordo com o nível de urbanização, despesas e categoria profissional do chefe da família, os padrões de alimentação foram categorizados em 20 diferentes tipos. O padrão comum entre todos os estratos de renda continha pão, mandioca, feijão, arroz e carne. Para o autor, os tipos alimentares considerados ideais apresentavam soja²⁵ e eram consumidos entre os mais ricos. De maneira geral, os resultados indicaram que 3 a 7 alimentos perfaziam de 50 a 75% do total de calorias consumidas em cada um dos 20 tipos alimentares.

O ENDEF contou também com coleta de dados não estruturados: às equipes de campo era permitido registrar no questionário de coleta de dados, em seção sob o título “registro do entorno”, notas sobre o campo. Para Parga Nina, sociólogo e coordenador do projeto, era preciso atribuir significado às informações coletadas por meio quantitativo, uma vez que a pobreza extrema se diluiria na média estatística (CAMARGO, 2009). O estudo foi estruturado em capítulos com a proposta de trabalho e os aspectos teóricos, a forma de tratamento das informações coletadas, anexos contento os tópicos mais frequentemente registrados pelas equipes e sínteses dos relatos de viagem (PARGA, 1976).

Os registros de penúria alimentar totalizaram 841 citações, enquanto que alimentação adequada obtiveram 190. Em situação de pobreza e fome na região sudeste, o café da manhã era composto por café com farinha ou água açucarada, o almoço e jantar constituídos por arroz e feijão, sendo a última refeição realizada com as sobras do almoço. Entre a classe média baixa, a carne, frutas e leite eram itens mais raros. Nas situações de adequação

²⁴ A Pesquisa de Padrões de Vida avaliou a aquisição de alimentos no município de São Paulo em 1937 e 1963 e indicou que os produtos industrializados mais frequentemente consumidos foram os pães, leite, queijos, café, óleos e margarinas, assim como achocolatado, bolos e sorvetes (Rodrigues, 2011).

²⁵ Em 1985 foi instituída no Brasil a Embrapa Soja, dedicada a ampliar o consumo de soja no país, por meio de pesquisas científicas, programação de educação popular e divulgação das pesquisas em reportagens na mídia. Atualmente discute-se os impactos socioambientais a partir do modelo produtivo da soja e a influência negativa sobre hábitos alimentares tradicionais (AZEVEDO, 2011). Como bem colocado por Fischler e Masson (2010, p. 22), “o campo da alimentação é um terreno ideológico e moralmente delicado, e que o próprio discurso científico, quando o tomou como objeto, nem sempre escapou a alguns enganos”.

alimentar, entre a classe mais abastada o café da manhã continha leite, café e pão com margarina. No almoço foi ressaltado o consumo de feijão, arroz, batata e carne, porém, com a última em pequena quantidade. Aos domingos, consumia-se macarrão com galinha ou peixe e as frutas eram sempre as da época (PARGA, 1976).

Entre famílias ricas na região nordeste, notou-se frequente a combinação de pratos típicos com camarão, carne de sol e a presença frequente de enlatados e frituras. Entre a população pobre, a alimentação básica era composta por feijão e farinha e o consumo de pratos contendo carnes em média, duas vezes por semana, como baião de dois, panelada e buchada (PARGA, 1976).

A síntese elaborada por Camargo (2009) sobre os documentos relacionados ao ENDEF, em alusão à pobreza e à penúria alimentar observada de norte a sul do país é de que o Brasil era um imenso nordeste. Naquele período, Pinheiro e Carvalho (2010) afirmaram que o binômio alimentação-educação cederia espaço para o binômio alimentação-renda, como causa da fome e da desnutrição.

A alimentação no contexto de crise na década de 1980

A expansão econômica não foi mantida na década de 1980, havia grande dívida externa com o Fundo Monetário Internacional (FMI), processo de inflação e baixo crescimento econômico (OMETTO; FURTUOSO; SILVA, 1995; SCHNEIDER, 2010). Houve uma intensa reestruturação produtiva no tocante aos aspectos tecnológicos; o desenvolvimento das funções do trabalho passou a exigir grau superior de atividade mental e menor esforço físico, o que resultou em menor gasto energético para o trabalhador. Entretanto, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), implementado e integrado ao Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN), colocava entre seus objetivos “proporcionar disponibilidade maior e mais eficiente de energia para o trabalho do homem e, conseqüentemente, concorrer para melhoria do estado nutricional do trabalhador”. Conforme posto, fica claro que a alimentação era um combustível para o “trabalhador máquina”, de acordo com a discussão realizada por Araújo, Costa e Trad (2010).

Considerando ao aumento da pobreza entre as décadas de 1980 e 1990 (HOFFMANN, 1995), entre famílias com menores rendimentos havia maior participação de familiares no mercado de trabalho (OMETTO; FURTUOSO; SILVA, 1995). As mulheres ingressaram nas atividades econômicas, grande parte jovem, solteira, com baixa escolaridade e com salários bem menores do que os pagos aos homens. Em 1981, 32,9% das mulheres estavam inseridas no mercado trabalho e não se retiravam desse em razão da maternidade (HOFFMANN; LEONE, 2004).

Outras estratégias de sobrevivência entre as famílias trabalhadoras incluíam: aumento da jornada de trabalho, inserção no mercado informal e venda das férias (CANESQUI, 1988). Nessa conjuntura, as refeições dos trabalhadores, sob responsabilidade integral da mulher, consistiam em um café da manhã que incluía café com muito açúcar, o almoço com arroz e feijão e o jantar era muitas vezes composto por uma sopa sem carnes ou um sanduiche, que em melhores condições poderia incluir mortadela (CANESQUI, 2005).

4.1.5. Intensificação da globalização alimentar a partir dos anos de 1990

De acordo com Schneider (2010), a década de 1990 foi o período de estabilização econômica e controle da inflação, a partir da implantação do plano Real. Verificou-se que a abertura econômica ocorrida propiciou o amplo

estabelecimento de indústrias alimentícias e o aumento da oferta dos produtos industrializados a preços menores do que os observados anteriormente (MACHADO, 2006). No campo das políticas de alimentação e nutrição, ocorreu em 1994, em Brasília, a I Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, um marco na discussão do tema.

A urbanização, melhoria da renda, inserção das mulheres no mercado de trabalho, abertura econômica, dentre outros fatores foram decisivos para o investimento de redes multinacionais varejistas no Brasil. Se inicialmente a estratégia foi o estabelecimento das lojas em bairros de classe alta, posteriormente as redes moveram-se para bairros de classe média e baixa (MONTEIRO et al., 2012). O progresso econômico entre a população permitiu que essa usufruísse da conveniência proporcionada pelo pequeno varejo, tanto em nichos de venda sofisticados quanto nas regiões mais populares (MONTEIRO et al., 2012); em 2008/2009 a POF subsidiou dados que permitiram concluir que os supermercados foram os principais locais de compra para 62,2% das famílias urbanas brasileiras (59% do total de energia foram adquiridas nesses estabelecimentos versus 41% em outros locais), justificado pelos baixos preços e conveniência (MACHADO et al., 2017).

As transformações nos estilos de vida, derivadas das mudanças ocorridas no país decorrentes da urbanização e ocupação, geraram melhoras expressivas das condições de saúde da população. Fatores como saneamento básico, ampla imunização, assistência pré-natal materna e acesso aos meios de comunicação foram preponderantes para as melhorias na qualidade de vida. Não houve evolução na distribuição de renda, tendo o país registrado até mesmo ampliação da desigualdade de renda avaliada pelo índice de Gini, porém seu valor relativo *per capita* aumentou devido à diminuição do tamanho da família, ainda que atualmente existam grandes disparidades econômicas e de saúde entre as regiões norte/nordeste e sul/sudeste (BATISTA FILHO; RISSIN, 2003; MARINHO et al., 2018).

A população brasileira, de predominantemente rural, passou a urbana. Nessa conjuntura, os limites financeiros são fundamentais para arcar com a alimentação, além da necessidade de reorganização dos valores e práticas relacionadas a alimentação, no que se refere a rapidez e praticidade na realização das refeições (GARCIA, 1997). Em decorrência do contexto econômico do período e da urbanização, 46,9% das mulheres trabalhavam em 2002, com crescimento de aproximadamente 12% em relação a 1981 (HOFFMANN; LEONE, 2004).

Para Canesqui (2005), apesar do maior número de mulheres com atividade remunerada, a dupla jornada de trabalho não havia mudado²⁶. A responsabilidade pela preparação de alimentos e demais tarefas da vida doméstica compete ao sexo feminino. Schlindwein (2007) destacou a importância dos alimentos preparados e processados, os quais denominou “poupadores de tempo”, devido ao custo de oportunidade do tempo da mulher.

Sendo a renda um dos aspectos de maior importância sobre a demanda de alimentos, programas de repasses financeiros a famílias foram implementados no governo do presidente Fernando Henrique Cardoso no final do segundo mandato (2001), como o Bolsa Alimentação, Bolsa Escola, Auxílio Gás e unificados por meio do Programa Fome Zero²⁷, após a eleição do presidente Lula em 2004 (ARRUDA; ARRUDA, 2007).

Em 2006 foi promulgada a lei brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional, nº 11.346/2006 (BRASIL, 2006), um marco no reconhecimento e proteção do direito humano a alimentação no país e diretriz para a formulação de políticas públicas (ROCHA, 2017). Nesse âmbito, o país empreendeu o desenvolvimento de programas e ações multidisciplinares, a exemplo do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), voltados para a agricultura familiar e a disponibilidade e acesso a

²⁶ O estudo com base na população espanhola publicado por Gracia Arnaiz (2009) conduz a conclusões semelhantes.

²⁷ O Fome Zero tinha por volta de 60 ações, organizadas em três eixos: “políticas estruturais, com o objetivo de combater as causas da fome e pobreza, políticas emergenciais, focalizadas em segmentos específicos da sociedade com insegurança alimentar e nutricional e insuficiência de renda e políticas locais, fruto de parcerias entre Estados, municípios e sociedade civil (ARRUDA; ARRUDA, 2007).

alimentos, baseados em circuitos curtos de produção e diversificação alimentar (MALUF et al., 2015). Em 2014 o Relatório de Insegurança Alimentar da FAO apontou que o Brasil diminuiu a prevalência da fome e da desnutrição e alcançou a meta de reduzir pela metade a proporção de pessoas que passam fome (FAO; IFAD; WFP, 2014).

A redução da desnutrição no Brasil apresentou relação com a redução da pobreza nos anos 1990 e das políticas de transferência de renda, intensificadas a partir da estratégia Fome Zero. Monteiro et al, (2010a) avaliaram a experiência do país no combate à desnutrição infantil entre 1974 e 2006/2007 e concluíram que a redução acentuada do déficit estatural ocorreu mais intensamente entre 1996 e 2007, relacionada a melhora da renda e da sua distribuição, resultado do crescimento econômico no período, redução da taxa de desemprego, aumento do salário mínimo e recebimento dos benefícios de transferência de renda.

4.1.6. Mudanças no consumo alimentar

Os aspectos das modificações nutricionais, complexas e multifacetadas, passaram a ser predominantemente analisados por meio da epidemiologia nutricional, com ênfase na aquisição e consumo de alimentos e grupos de alimentos, com relação à distribuição geográfica ou por nível socioeconômico, e mais recentemente, por meio do propósito e do grau de processamento dos alimentos, correlacionado a análises sociodemográficas (MONTEIRO et al., 2016).

A evolução da participação relativa (%) de diferentes alimentos e grupos de alimentos no total de calorias determinada pela aquisição domiciliar no Brasil entre 1962 e 2008-2009 pode ser visualizada na tabela 1.

Tabela 1. Participação relativa (%) de diferentes alimentos e grupos de alimentos no total de calorias determinada pela aquisição domiciliar no Brasil de 1962 a 2008-2009.

Alimentos e grupos de alimentos	1961-1963* a	1974-1975** a	1986-1987** a	1995-1996** a	2002-2003** a	2002-2003** b	2008-2009*** b
Cereais e derivados	36,7	37,3	34,7	35,0	35,3	36,4	35,2
Feijão	7,6	8,1	5,9	5,7	5,7	6,6	5,4
Raízes e tubérculos	5,6	4,9	4,1	3,6	3,3	5,8	4,8
Carnes	9,1	9,0	10,5	13,0	13,1	11,8	12,3
Ovos	1,0	1,2	1,3	0,9	0,2	0,3	0,7
Leite e derivados	5,1	5,9	8,0	8,2	8,1	6,3	5,8
Frutas	3,8	2,2	2,7	2,6	2,4	1,6	2,0
Gordura animal (Banha, toucinho e manteiga)	7,2	3,0	1,0	0,7	1,1	1,4	2,7
Margarina e óleos	8,1	11,6	14,6	12,4	10,1	12,8	11,4
Açúcar e refrigerantes	15,8	13,8	13,4	13,9	12,4	13,4	13,0
Açúcar	—	13,4	12,6	12,5	10,3	11,9	11,2
Refrigerantes	—	0,4	0,9	1,4	2,1	1,5	1,8
Refeições prontas e industrializadas	—	1,3	1,6	1,5	2,3	1,7	4,6
Total de calorias (kcal/dia <i>per capita</i>)	—	1700	1895	1695	1502	1811	1610

Fonte: adaptado de *Mondini e Monteiro (1994), **Levy-Costa et al (2005), ***Levy et al (2012).

^a dados de áreas metropolitanas (Belém, Fortaleza, Salvador, Belo Horizonte, Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba e Porto Alegre); ^b dados nacionais.

A evolução dos padrões de consumo alimentar entre 1961-1963 e 2002-2003 só pôde ser analisada para as áreas metropolitanas do Brasil, mas permite observar que os hábitos alimentares adquiriram contornos marcantes.

Ao avaliar as tendências de consumo de alimentos e grupos de alimentos entre as décadas de 1960 e 1980, Mondini e Monteiro (1994) observaram a diminuição do consumo de cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, bem como o aumento do consumo de alimentos de origem animal (associado ao aumento do consumo de aves e leite) e a substituição de banha, toucinho e manteiga por óleos e gorduras de origem vegetal.

A partir de 1996 houve a estabilização do consumo de cereais e leguminosas nas regiões metropolitanas e a partir de 2002-2003 pode ser observado ligeiro “aumento”²⁸ quando consideradas as médias nacionais, além da contínua ampliação da aquisição de carnes (às custas de boi e frango e diminuição do consumo de porco) e a redução da participação de óleos e de gorduras vegetais (MONTEIRO et al., 2000).

Levy-Costa et al. (2005) realizaram análise das tendências de consumo alimentar para as áreas metropolitanas a partir do ENDEF até a POF de 2002-2003. Os autores reforçaram a observação relativa ao contínuo aumento do consumo de carnes, de aproximadamente 50%. Especialmente a carne de frango teve sua aquisição dobrada e os embutidos apresentaram crescimento de 300%. Ascensão do consumo foi observada também para as refeições prontas (82%) e refrigerantes (400%). Arroz, feijão e outras leguminosas, raízes e tubérculos, peixes e ovos tiveram uma redução que variou entre 23% e 84%, enquanto que a aquisição de frutas apresentou relativa estabilidade.

A análise da disponibilidade de alimentos nos domicílios em 2002-2003 permitiu concluir que 45% da energia consumida era proveniente de alimentos de origem vegetal, como cereais, leguminosas, raízes e tubérculos. Destaca-se que quanto maior a renda, menor a contribuição desses alimentos para a dieta. Produtos de origem animal totalizavam 19% das calorias e o teor proteico adquirido em todas as regiões e classes de renda foi adequado; frutas e verduras perfizeram somente 2,8% do total de calorias²⁹. Nesse período, houve intensificação das heterogeneidades sobre a aquisição de alimentos nos meios urbano e rural, consonante principalmente aos processados (pães e biscoitos, refeições prontas e misturas industrializadas), que apresentaram maior crescimento entre moradores das regiões urbanas (LEVY et al., 2012).

Passados apenas 6 anos entre a POF 2002-2003 e 2008-2009, as mudanças nos padrões de aquisição observadas nas décadas anteriores foram acentuadas. A participação de calorias no domicílio diminuiu de 1800 kcal para 1600 kcal, relacionada ao consumo fora do lar (LEVY et al., 2012). Observou-se queda na aquisição de cereais e farinhas, hortaliças, açúcares, óleos e gorduras e aumento na obtenção de frutas, bebidas e alimentos preparados. O consumo de refrigerante de cola continuou subindo (40% maior em relação a 2002-2003), especialmente na área rural (aumento de 92%), e ainda, a aquisição de alimentos processados, como o pão (IBGE, 2010).

Considerando-se a média de aquisição nacional, o teor de açúcares manteve-se relativamente estável entre 2002-2003 e 2008-2009 (13,4% e 13,0%, respectivamente) (LEVY-COSTA et al., 2005; LEVY et al., 2012). Uma análise pormenorizada do consumo de açúcar nesse período indicou que o açúcar adicionado, tanto cristal como refinado, foi reduzido em 35 e 49% respectivamente, mesmo com a queda dos preços desses produtos. De forma contrária, produtos industrializados adicionados de açúcar (como balas e sucos industrializados) apresentaram aumento das aquisições, ainda que tenha ocorrido elevação dos preços relativos no período. Dessa forma, as elasticidades-renda dos produtos industrializados foram maiores e o consumo desses alimentos cresceu conforme crescimento da renda (SOUZA et al., 2013).

²⁸ Isso ocorreu devido a avaliação dos dados de aquisição de alimentos das regiões urbanas e rurais e não somente as regiões metropolitanas.

²⁹ A Organização Mundial da Saúde recomenda de 6 a 7% do total de calorias provenientes de frutas, legumes e verduras (FAO, 2000).

As análises sobre as modificações do consumo perpassam todo o sistema alimentar. Para Mondini e Monteiro, (1994), um dos principais fatores relacionados a diminuição dos cereais entre as décadas de 1960 e 1980 foi resultante da oferta e dos preços. Porém, dados analisados por Yuba et al. (2013) indicam a relativa manutenção dos preços de cereais, farinhas e massas (tomando por base a cidade de São Paulo, SP), o que pode levar a determinação da diminuição do consumo desses alimentos a um caminho tomado por outras hipóteses que vão além do enfoque econômico.

Para exemplificar a complexidade sobre os determinantes do consumo alimentar da população, cita-se a substituição de gorduras animais por gorduras vegetais: para Mondini e Monteiro (1994) a redução do consumo de gorduras de origem animal escapa à tendência observada em países desenvolvidos, que apresentavam aumento do consumo desses itens. No caso do Brasil é necessário observar a dinâmica do sistema alimentar; na década de 1950, ao pesquisar as configurações de vida de famílias caipiras de municípios do interior de São Paulo, Cândido (1975) observou que a redução da participação da banha de porco na dieta decorreu do crescente cultivo do milho para comercialização, tomando o espaço da criação de porcos. Destarte, a banha deveria ser adquirida por meio de investimento monetário e usada com parcimônia. Na década de 1970 houve mais um episódio que contribuiu para a redução do consumo de banha: o período de escassez de soja nos Estados Unidos acarretou a elevação dos preços da *commodity*, fato que impulsionou o subsídio à produção do grão pelo governo brasileiro³⁰. Paralelamente, surgiu a hipótese da desvalorização da qualidade nutricional das gorduras animais (BEROLDT; GRISEL; SCHMITZ., 2007), porém, para Mondini e Monteiro (1994), nesse período o baixo preço do óleo vegetal seria o fator mais adequado para explicar as mudanças na composição alimentar da população. Os autores defendem que a relação entre saúde e dieta ainda não era um discurso influente no país.

Já na década de 1990, a diminuição do consumo de ovos, óleos e gorduras pode ser creditada a mudanças nos comportamentos relacionados à saúde. Para Monteiro et al.(2000), mensagens educativas divulgadas por profissionais de saúde sobre a restrição de alimentos ricos em colesterol e frituras podem ter sido responsáveis pela diminuição da aquisição desses itens alimentares.

A tabela 2 ilustra os aspectos relacionados à composição nutricional da dieta. Entre o período de 1974-1975 e 2008-2009 houve queda do consumo de carboidratos, aumento do consumo de lipídios e manutenção do consumo proteico, com participação importante dos alimentos de origem animal.

Tabela 2. Participação relativa (%) de macronutrientes no total de calorias determinada pela aquisição domiciliar no Brasil de 1962 a 2008-2009

Macronutrientes	1974-1975* a	1987-1988* a	1995-1996* a	2002-2003* a	2002-2003* b	2008-2009** b
Carboidratos	61,7	58,0	57,7	55,9	59,6	59,2
Açúcares livres	14,0	13,7	14,2	12,6	13,7	16,7
Demais carboidratos	47,6	44,3	43,6	43,3	45,9	42,9
Proteínas	12,6	12,8	13,8	13,6	12,8	12,1
Animais	6,0	7,1	8,1	7,8	7,0	6,7
Vegetais	6,6	5,8	5,7	5,8	5,9	5,4
Lipídios	25,8	29,2	28,5	30,5	27,6	28,7
Ácidos graxos monoinsaturados	7,4	7,9	7,7	8,1	7,3	9,8
Ácidos graxos poli-insaturados	7,7	9,5	8,5	8,9	8,7	9,8

³⁰ Os dados de disponibilidade de óleo de soja disponível para consumo interno do país indicam que o consumo duplicou entre 1974-1975 e 1988 (Sichieri et al., 1997)

Ácidos graxos saturados	7,5	8,5	8,8	9,6	8,6	8,3
-------------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Fonte: adaptado de *Levy-Costa et al (2005), **Levy et al (2012).

^a dados de áreas metropolitanas (Belém, Fortaleza, Salvador, Belo Horizonte, Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba e Porto Alegre); ^b dados nacionais.

Pereira et al. (2014) analisaram dados da POF 2008-2009 privilegiando a análise do consumo de alimentos ricos em gorduras sólidas e açúcares adicionados (SoFAS, sigla em inglês) ³¹, e concluíram que 62% dos alimentos citados na pesquisa foram categorizados como SoFAS e que estes contribuíram com 52% da energia ingerida. A recomendação do consumo de SoFAS sugerida para uma dieta saudável varia entre 17 e 33%. A renda foi um aspecto importante na determinação do aumento do consumo desses alimentos: entre o quartil da população mais pobre o consumo foi menor (43%), enquanto no quartil com maior renda, o consumo foi de 57% das calorias totais.

A renda é um fator chave para distinções relativas ao consumo de alimentos. A tabela 3 permite observar a diferenciação na aquisição de alimentos e grupos de alimentos por nível de renda e a tendência de confluência na aquisição de alguns itens entre 2002-2003 e 2008-2009.

Tabela 3. Participação relativa (%) de diferentes grupos de alimentos na aquisição de calorias por renda mensal familiar *per capita* no Brasil.

Alimentos e grupos de alimentos	Classe de renda mensal	Até ¼ salário mínimo	Mais de 5 salários mínimos	1º quinto de renda***	5º quinto de renda***
		Períodos			
		2002-2003*	2002-2003*	2008-2009**	2008-2009**
Cereais e derivados		38,1	31,5	37,9	31,8
Feijão		9,7	4,5	7,0	4,0
Raízes e tubérculos		15,0	2,7	7,3	2,8
Carnes		8,4	13,2	11,2	13,0
Ovos		0,3	0,3	0,7	0,7
Leite e derivados		3,3	10,9	3,9	7,5
Frutas		0,6	3,4	1,2	3,0
Gordura animal (Banha, toucinho e manteiga)		1,0;	1,4	1,6	4,45
Margarina e óleos		9,6	13,6	11,6	10,2
Açúcar e refrigerantes		12,5	10,9	14,3	11,2
Açúcar		12,1	8,4	13,5	8,7
Refrigerantes		0,4	2,5	0,9	2,6
Refeições prontas e industrializadas		0,6	4,0	2,1	8,3
Total de calorias (kcal/dia <i>per capita</i>)		1486	2075	1406	1817

Fonte: adaptado de *Levy-Costa et al (2005), **Levy et al (2012)

*** O 1º quinto de renda se refere a parcela dos indivíduos com menores rendimentos per capita, ao passo que o 5º quinto se refere aos indivíduos com os maiores rendimentos.

Em 2002-2003, a menor classe de renda apresentou prevalência de consumo mais alta para alimentos básicos, como cereais e derivados, feijão, raízes e tubérculos. Em 2008-2009, apesar do percentual de aquisição desses itens ser ainda maior entre os mais pobres, houve redução das disparidades. Entre alguns grupos de alimentos, a participação da aquisição de alimentos específicos pode divergir sobremaneira; na tabela 3 é possível observar as diferenças na aquisição do item refrigerantes, que foi mais prevalente entre as classes mais altas, apesar de ser

³¹ Os alimentos foram considerados SoFAS se fornecessem mais de 9,1% de energia de gordura saturada, ou mais de 1,3% de energia de gordura trans ou mais de 13% de energia de açúcar adicionado por 100g de alimento.

possível observar menor discrepância entre classes em 2008-2009, fator que pode indicar a convergência da dieta entre as classes sociais.

A análise para aquisição entre áreas urbanas e rurais apresenta semelhante comportamento, por exemplo, para a aquisição de cereais. A participação desse grupo alimentar no total de calorias adquiridas foi de cerca de 35% em ambas as áreas, porém a obtenção de pães e biscoitos foi mais importante no meio urbano, ao passo que a aquisição de arroz, outros cereais e farinha de trigo foi preponderante no meio rural (LEVY-COSTA et al., 2005; LEVY et al., 2011).

4.1.7. Consumo de alimentos de acordo com o propósito e grau de processamento

A observação das dinâmicas de aquisição e consumo de grupos de alimentos tem apontado a necessidade de analisar os dados sobre a dieta para além dos grupos de alimentos ou nutrientes, mas função da sua qualidade, uma vez que as classificações tradicionais não estavam respondendo adequadamente aos usos sociais atribuídos aos alimentos, tampouco ao aumento da prevalência de excesso de peso e DCNT. Nesse contexto, a avaliação por meio da extensão e do grau de processamento industrial foi proposta por pesquisadores do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição em Saúde da Universidade de São Paulo (NUPENS/USP) (MONTEIRO, 2009).

Classificações de alimentos baseada no processamento industrial foram realizadas e/ou refinadas por Hawkes (2005), Monteiro et al. (2010a), Sartori (2013), Monteiro et al. (2016). O NUPENS/USP classificou os alimentos em quatro grupos: alimentos *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados. As características desses grupos podem ser visualizadas na figura 4.

Alimentos <i>in natura</i> e minimamente processados	Alimentos <i>in natura</i> são partes comestíveis de plantas (sementes, frutos, folhas, caules, raízes) ou de animais (músculos, vísceras, ovos, leite) e também cogumelos e algas e a água logo após sua separação da natureza. Alimentos minimamente processados são alimentos <i>in natura</i> submetidos a processos como remoção de partes não comestíveis ou não desejadas dos alimentos, secagem, desidratação, trituração ou moagem, fracionamento, torra, cocção apenas com água, pasteurização, refrigeração ou congelamento, acondicionamento em embalagens, empacotamento a vácuo, fermentação não alcoólica e outros processos que não envolvem a adição de substâncias como sal, açúcar, óleos ou gorduras ao alimento <i>in natura</i> . Exemplos: frutas, vegetais, leite, iogurte natural, entre outros.
Ingredientes culinários	Esse grupo inclui substâncias extraídas diretamente de alimentos do grupo 1 ou da natureza e consumidas como itens de preparações culinárias. Os processos envolvidos com a extração dessas substâncias incluem prensagem, moagem, pulverização, secagem e refino. São exemplos dessas substâncias: sal de cozinha extraído de minas ou da água do mar; açúcar, melado e rapadura extraídos da cana de açúcar ou da beterraba; mel extraído de favos de colmeias; óleos e gorduras extraídos de alimentos de origem vegetal ou animal (como óleo de soja ou de oliva, manteiga, creme de leite e banha), amido extraído do milho ou de outra planta.
Produtos processados	Este grupo inclui produtos fabricados com a adição de sal ou açúcar, e eventualmente óleo, vinagre ou outra substância do grupo 2, a um alimento do grupo 1, sendo em sua maioria produtos com dois ou três ingredientes. São exemplos típicos de alimentos processados: conservas de hortaliças, de cereais ou de leguminosas, castanhas adicionadas de sal ou açúcar, carnes salgadas, peixe conservado em óleo ou água e sal, frutas em calda, queijos e pães.
Produtos ultraprocessados	Este grupo é constituído por formulações industriais feitas tipicamente com cinco ou mais ingredientes. Esses ingredientes incluem substâncias e aditivos usados na fabricação de alimentos processados como açúcar, óleos, gorduras e sal, além de antioxidantes, estabilizantes e conservantes. Ingredientes apenas encontrados em alimentos ultraprocessados incluem substâncias não usuais em preparações culinárias e; aditivos cuja função é simular atributos sensoriais de alimentos do grupo 1 ou de preparações culinárias desses alimentos ou, ainda, ocultar atributos sensoriais indesejáveis no produto final. Alimentos do grupo 1 representam proporção reduzida ou sequer estão presentes na lista de ingredientes de produtos ultraprocessados. Exemplos de típicos alimentos ultraprocessados são: refrigerantes e pós para refrescos; ‘salgadinhos de pacote’; sorvetes, chocolates, balas e guloseimas em geral; pães de forma, de <i>hot dog</i> ou de hambúrguer; pães doces, biscoitos, entre outros

Figura 4. Classificação dos alimentos com base no propósito e grau de processamento.

Fonte: Adaptado de Monteiro et al. (2016)

Os alimentos ultraprocessados têm se tornado dominantes por serem atrativos, palatáveis, com preços baixos e prontos para o consumo. De maneira geral, esses produtos têm apresentado alta densidade energética, teores de sódio e gorduras e baixa densidade de micronutrientes e fibras (MONTEIRO et al., 2010a).

O desenvolvimento da nova forma de classificação dos alimentos tem gerado importantes pesquisas. Organismos como a *Food and Agriculture Organization* (FAO), Organização Pan Americana de Saúde (OPAS) e Organização Mundial da Saúde (OMS) reconheceram a importância da sua utilização (KELLY; JACOBY, 2018). Pesquisas epidemiológicas têm demonstrado a relação negativa entre o consumo de ultraprocessados e qualidade da dieta (MOUBARAC et al., 2013; CROVETTO et al., 2014; LOUZADA et al., 2015b ; MARTINS et al., 2017; STEELE et al., 2017; CANELLA et al., 2018), assim como relação com a obesidade (MONTEIRO et al., 2018) e DCNT (MONTEIRO; LOUZADA, 2016). Em 2014, essa proposta de classificação foi utilizada no desenvolvimento da nova edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

Monteiro et al. (2013) avaliaram dados de aquisição de alimentos de 79 países, destacando os resultados do Canadá (país com renda alta) e Brasil (país com renda média) e concluíram que, apesar do consumo de alimentos

ultraprocessados ser maior no Canadá, o Brasil apresenta um crescimento acelerado no consumo desses alimentos. Entre 1987 e 2009 observou-se a crescente evolução na aquisição desses itens (MARTINS et al., 2013a) (tabela 4).

Tabela 4. Contribuição percentual de alimentos, ingredientes culinários e produtos prontos para o consumo no total de calorias adquiridas por domicílios. Brasil, 2002-2003 e 2008-2009

Itens de consumo	1987-1988 ^a	1995-1996 ^a	2002-2003 ^a	2008-2009	2002-2003 ^b	2008-2009 ^b
Alimentos não processados ou minimamente processados	44,0	44,2	40,0	38,9 ^a	41,8	40,2 ^a
Ingredientes culinários processados	35,7	32,9	31,4	28,9 ^a	35,2	32 ^a
Produtos processados	1,6	1,9	2,4	2,5 ^a	2,2	2,4 ^a
Produtos ultraprocessados	18,7	21,0	26,1	29,6 ^a	20,8	25,4 ^a

^a dados de áreas metropolitanas (Belém, Fortaleza, Salvador, Belo Horizonte, Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba e Porto Alegre); ^b dados nacionais.

Fonte: adaptado de Martins et al. (2013b)

Entre 2002-2003 e 2008-2009, observou-se que a aquisição de alimentos ultraprocessados aumentou significativamente entre todos os estratos de renda e não somente entre indivíduos com maior poder aquisitivo (MARTINS et al., 2013b).

Simões et al., (2018b) analisaram a relação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e condições socioeconômicas entre 14.378 adultos participantes do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-Brasil) em seis estados entre 2008 e 2010. A média de consumo de alimentos ultraprocessados foi de 22,7% e, após realização de ajustes estatísticos, os autores observaram que apesar da menor contribuição dessa categoria de alimentos entre pessoas de menor escolaridade, menor renda e de níveis de ocupação social mais baixa, o crescimento do consumo se deu de forma mais acelerada entre as menores classes sociais. Esses resultados permitem levantar a hipótese de que, aliado a baixa dos preços dos alimentos ultraprocessados, ainda há maior valor agregado entre esses produtos.

As mudanças relacionadas ao consumo, especialmente no tocante à introdução de alimentos processados, sucos e refrigerantes podem ser intensificadas pela presença de crianças e adolescentes nos lares brasileiros (CANESQUI, 2005). A análise do consumo individual realizado pela POF 2008-2009 permitiu concluir que nessa faixa etária constitui-se o maior consumo de sucos e refrescos, refrigerantes, salgados fritos e assados (SOUZA et al.; 2013). Ao analisar especificamente o café da manhã de adolescentes (ainda utilizando dados da POF 2008-2009), Monteiro e Souza et al. (2017) observaram que além dos alimentos tradicionais consumidos no café da manhã do brasileiro (café, chá, pães, manteiga/margarina, leite), os adolescentes ingerem frequentemente bolos e biscoitos, salgadinhos e chips, preparações à base de milho, queijos, carnes processadas e suco de fruta.

A análise da agregação familiar e padrões alimentares realizada por Massarani et al. (2015) indicou que ainda persistem semelhanças no consumo intrafamiliar, uma vez que foram encontradas associações moderadas de padrões alimentares de pais e filhos adolescentes, principalmente para o padrão “grande refeição tradicional” (que incluía arroz e preparações a base do mesmo, feijão e outras leguminosas e carnes) entre os pares familiares analisados. O padrão de lanche tradicional (pão, manteiga ou margarina, queijo e café) também apresentou associações moderadas e positivas.

No contexto do aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, pesquisas foram realizadas para indicar o teor de macronutrientes e micronutrientes da dieta a partir do módulo de consumo individual da POF 2008-2009 (LOUZADA et al., 2015b; LOUZADA et al., 2015c), ao analisarem o consumo efetivo da população brasileira no período de 2008-2009 constataram que o maior consumo de produtos ultraprocessados assinalava dietas com

maior densidade de energia, açúcares livres, gorduras saturadas e trans e menor quantidade de fibras, proteínas e micronutrientes.

Muitos estudos têm avaliado o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados em todas as classes sociais, especialmente entre beneficiários do Programa Bolsa Família. Em março de 2013, o programa contava com a participação de quase 14 milhões de famílias (aproximadamente 26% da população brasileira), que recebiam um valor médio de R\$ 149,71 (CAMPELLO; NERI, 2013).

Entre essas famílias houve aumento nos gastos com alimentação (DUARTE; SAMPAIO; SAMPAIO, 2009), relacionado ao aumento do consumo de todas as classes de alimentos, incluindo em parte os ultraprocessados (RIVERA; CURRAIS; RUNGO, 2009; LIGNANI et al., 2011; COTTA; MACHADO, 2013). Martins e Monteiro (2016) destacaram a maior aquisição de alimentos *in natura*. Outros autores ainda observaram melhoria na diversidade alimentar, aumento do número de refeições e consumo de proteínas (MARTINS et al., 2013a).

Sperandio et al. (2017) destacaram a região como determinante no acesso a alimentos processados: apesar de observarem que a média nacional do consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados foi da ordem de 60% entre os beneficiários, aqueles que residiam na região sudeste apresentaram maior facilidade de acesso a alimentos ultraprocessados, devido ao contexto socioeconômico favorável da região.

As análises sobre ingestão de alimentos de acordo com o propósito e grau de processamento têm se mostrado mais adequadas ao contexto contemporâneo, porém, grande parte das pesquisas ainda não tem analisado o consumo alimentar sob a ótica das práticas alimentares, pois médias de consumo populacional diluem o consumo individual, dificultando conclusões sobre os modos de consumo de alimentos, seja no tocante a combinações de alimentos, estrutura das refeições ou dinâmicas temporais de consumo.

A análise da dieta de populações por meio dos padrões de consumo³², tem se mostrado importante subsídio para a discussão dos modos de alimentação - apesar da utilização de classificações distintas para identificar os grupos de alimentos - e propiciam a observação de padrões baseados nas correlações entre os itens dietéticos. Nesse contexto:

[...] permitem o entendimento de construções sociais, ecologicamente determinadas, e orientadas ao provimento de condições de reprodução de populações. Ou seja, diferentes padrões de consumo refletem situações nas quais as populações associando-se de forma multideterminada a cadeias alimentares tendem a desenvolver um maior equilíbrio (auto-organização = menor morbidade) ou, contrariamente, são induzidas a situações de menor equilíbrio e de auto desorganização = alta morbidade (SNEPPEN et al., 1995, apud SICHIERI; CASTRO; MOURA., 2003)

Sichieri, Castro e Moura (2003) avaliaram os padrões de consumo alimentar entre a população brasileira com base na Pesquisa sobre Padrões de Vida de 1996-1997, para as regiões urbanas no nordeste e sudeste. Foram identificados dois padrões principais: o misto (com presença de alimentos tradicionais da dieta brasileira, como arroz, feijão, farinha, carnes e açúcar, frutas, legumes, verduras, biscoitos, bolos, enlatados), associado ao sudeste, mais desenvolvido, e o tradicional (constituído de arroz, feijão, farinha, carne, açúcar), com associação ao nordeste.

Resultados similares foram verificados a partir da base de dados de aquisição de alimentos da POF 2002-2003 por Marchioni et al. (2011), que observaram dois padrões principais: o tradicional (composto por arroz, feijão, mandioca, farinha, leite e açúcar), associado a domicílios com menor escolaridade e situados em áreas rurais e o “dual” (composto por frutas, sucos de frutas, verduras, laticínios, legumes, carnes processadas, refrigerantes, doces,

³² Os padrões de consumo alimentar podem ser observados pela técnica de componentes principais, “onde o valor de carga de uma determinada variável (alimento) é proporcional à sua contribuição para o fator (padrão de consumo)” (SICHIERI et al., 2003).

pão e margarina), congruente a indivíduos com maior escolaridade e renda. Os autores destacam, contudo, que o efeito da renda não foi controlado estatisticamente.

O padrão de consumo “dual” foi observado também por meio da base de dados de aquisição de alimentos da POF 2002-2003. A pesquisa indicou que a aquisição domiciliar de uma dieta saudável e diversificada não era sinônimo de menor participação de alimentos não saudáveis, pelo contrário, esteve associada positivamente a compra de doces, bebidas adoçadas, biscoitos doces e salgados e bolos (BEZERRA; SICHIERI, 2011). Resultados similares também foram observados por Malta et al. (2015), que descreveram a população da região sul e centro-oeste do Brasil como os maiores consumidores de frutas e hortaliças, mas também de refrigerantes.

O estudo de Nascimento et al. (2011) considerou as diferenças macrorregionais para avaliar os padrões de aquisição de alimentos. Com exceção do Norte, todas as regiões apresentaram como padrão principal a dieta tradicional (baseada em arroz, feijão, farinha de mandioca ou milho, açúcar, margarina e óleos e gorduras), seguida por outros padrões. O aumento da renda esteve associado a um padrão de dieta misto, composto de frutas, verduras, legumes folhosos, açúcar e produtos diet e/ou light.

A partir da similaridade da aquisição de itens alimentares, Mores et al. (2017) dividiram os estados do país em cinco grupos. Destacaram a importância das análises demográficas e migratórias no desenvolvimento de novos hábitos alimentares e destacaram a importância do estudo pormenorizado das dinâmicas de aquisição e consumo dos estados pertencentes a nova fronteira agrícola (região denominada de Matopiba, composta pelos estados do Maranhão, Tocantins, Piauí e Bahia).

O exame detalhado das refeições também permite observações da dinâmica do consumo de alimentos na sociedade contemporânea. Santos et al. (2015) avaliaram os padrões alimentares mais prevalentes do café da manhã, almoço e jantar de adultos e idosos e evidenciaram aspectos importantes da dinâmica de consumo em um grande centro urbano como São Paulo: três padrões representaram 38,9% da variação do café da manhã: o padrão “saudável” (leite semidesnatado ou desnatado, pão integral, queijo branco e frutas), o “tradicional” (açúcar, pão, manteiga ou margarina) e o “petiscos” (pães ou torradas, frios e queijos amarelos). O almoço e jantar apresentaram, dentre as variações, padrão com presença de arroz e feijão e no jantar, presença frequente de café com leite e pão, similar ao café da manhã, além de um padrão que as autoras denominaram de “transitório”, com a presença de alimentos tradicionais, como arroz, feijão e tubérculos e carnes processadas, molhos e maionese (Santos et al., 2015).

Ainda no contexto das práticas alimentares, mas utilizando uma abordagem sociológica, a pesquisa sobre consumo alimentar entre capitais brasileiras realizada por Barbosa (2007) mostrou que 44 e 40% dos entrevistados realizavam respectivamente 3 ou 4 refeições ao dia³³, sem diferenças observadas entre gênero, faixa etária e renda. No tocante ao subsistema de refeições, aquelas consideradas semanais ocorriam entre segunda-feira e o almoço de sexta-feira, enquanto os finais de semana englobavam a refeição noturna de sexta-feira, os sábados e domingos. Aos finais de semana, 68% dos entrevistados afirmaram que modificavam o cardápio e acrescentavam mais frequentemente alimentos industrializados.

No tocante ao contexto socioeconômico favorável vivenciado pelo Brasil, realizar refeições fora de casa, de um hábito esporádico e reservado a ocasiões especiais, nos tempos modernos pode ocorrer tanto pelo prazer quanto pela praticidade, amparado por um setor de mercado que cresce rapidamente (BARBOSA, 2007).

Em 2002-2003 a despesa mensal com consumo alimentar foi equivalente a 16,1% da despesa total familiar. Já os gastos com alimentação fora do domicílio somavam 24% do total dos gastos mensais com alimentação; essa

³³ Os entrevistados consideram que refeições completas deveriam ser quentes, no sentido de que sanduíches não foram considerados refeições.

parcela de gastos aumentou para 31% em 2008-2009, com crescimento de 30% entre as duas pesquisas (IBGE, 2010; QUEIROZ;COELHO, 2016).

Bezerra e Sichieri (2010) concluíram que, em média, 40% dos brasileiros comem fora e que esse percentual varia de acordo com a região, área, sexo, idade e renda:

O percentual de indivíduos com consumo de alimentos fora do domicílio diminuiu com a idade e aumentou com a renda em todas as regiões brasileiras. Mais homens reportaram consumo fora do domicílio em comparação com as mulheres, assim como os residentes da área urbana quando comparados à área rural.

Em 2008-2009, os gastos com refeições tradicionais custaram em média, R\$ 21,56, enquanto que a despesa com alimentos ultraprocessados, como refrigerantes custou em média R\$ 3,17, salgadinhos fritos , R\$ 2,86 e doces, por volta de R\$ 2,00 (Bezerra; Sichieri, 2010).

Para Gorgulho, Fisberg e Marchioni (2013), o consumo de refeições fora do lar tem tendência de qualidade nutricional negativa, porém algumas características sociodemográficas estão associadas ao melhor perfil de nutrientes, como entre indivíduos com maior renda e o sexo masculino. As mulheres, que geralmente apresentam perfil de consumo de nutrientes superior, não estão entre a parcela da população que apresenta maior qualidade nutricional das refeições fora do domicílio. A pesquisa empírica realizada por Barbosa (2007) levanta a hipótese que para as mulheres, responsáveis por prover a comida no domicílio, comer fora pode significar prazer e menor preocupação com o preparo e limpeza.

Andrade et al. (2018) observaram o padrão de consumo fora do domicílio com base no grau de processamento dos alimentos. Os autores observaram que refeições tradicionais (aquelas que continham arroz e feijão), foram consumidas mais frequentemente por indivíduos com maior renda, sendo menos frequente entre mulheres e adolescentes. O padrão café foi frequente entre indivíduos dos menores extratos de renda e o padrão ultraprocessado foi prevalente entre jovens. Uma das limitações da pesquisa foi que os 3 padrões identificados explicaram somente 13% da variação total da dieta, justificada pela heterogeneidade do consumo fora do lar.

Schlundwein (2006) observou, por meio dos microdados da POF 2002-2003, que o custo de oportunidade do tempo da mulher interferia no consumo de alimentos. O custo de oportunidade de tempo da mulher foi avaliado por meio da *proxy* nível de instrução da mulher chefe de família ou do cônjuge. A autora classificou os alimentos em tempo intensivos (arroz, feijão e farinha de trigo) e poupadores de tempo (pão, iogurte e outros alimentos prontos) e ainda, observou a realização do consumo alimentar fora do lar. Os resultados indicaram que o aumento do grau de instrução da mulher está atrelado à redução dos gastos com alimentos tempo intensivos e aumento dos gastos com alimentos poupadores de tempo, além da maior tendência de consumo fora do domicílio.

Queiroz e Coelho (2016) também investigaram o custo de oportunidade do tempo da mulher, por meio da análise de variáveis socioeconômicas e demográficas na probabilidade de consumo de diferentes categorias de alimentos fora do domicílio, por classe de rendimentos, a partir de dados da POF 2008-2009. Os autores observaram que a mulher chefe de família que trabalha é um fator positivo para o consumo fora do lar relacionado principalmente ao almoço e lanches entre todas as classes de renda. Porém, a renda da mulher não apresentou influência sobre o consumo fora do domicílio mesmo nas classes de rendimento mais altas, ao contrário das tendências demonstradas por estudos internacionais.

Comer fora apresenta múltiplas dimensões; um mesmo local pode ter significados diferentes para o comensal, a depender por exemplo, do dia da semana no qual se realiza a refeição. A análise empírica realizada por Barbosa et al., (2018) a partir dados de pesquisa qualitativa proveniente de todas as regiões brasileiras indicou que durante a semana, comer fora relaciona-se com obrigação e gastos, porém aos finais de semana está associado ao lazer. Apesar de não analisarem o consumo fora, Monteiro et al. (2017a) fizeram constatações importantes sobre

diferenças na alimentação durante a semana e aos finais de semana e observaram um consumo de calorias 8% maior aos finais de semana (entre indivíduos com maior renda mensal, essa contribuição foi dobrada). Aos finais de semana houve maior consumo de bebidas açucaradas, salgadinhos e chips. O consumo de massas aumentou de maneira expressiva em relação aos dias de semana, ao passo que o consumo de ovos e feijão diminuiu na mesma proporção.

4.2. Considerações sobre o consumo de alimentos entre a população brasileira

Reconhecer a natureza dinâmica da cultura e os aspectos positivos do intercâmbio entre elas não implica desconhecer a necessidade de [...] (re)construir uma visão de soberania alimentar.” (MALUF, 2007).

A revisão de literatura realizada procurou evidenciar os hábitos alimentares da população brasileira desde os tempos coloniais e expôs a complexidade do tema alimentação e nutrição após a intensificação da globalização a partir da década de 1950 até o início do século XXI.

O sistema alimentar proporciona base material aos processos sociais relacionados à alimentação. A cultura alimentar, em seu conjunto de representações, práticas, crenças e conhecimentos gera uma cozinha singular balizada pela seleção dos alimentos, modos de preparo e regras relacionadas ao consumo (MACIEL, 2001; CONTRERAS; GRACIA, 2011). De maneira progressiva, grande parte dos sistemas alimentares contemporâneos são delimitados pelo modo econômico capitalista, evidenciado por meio da intensificação da produção agrícola em grande escala e da concentração de empresas multinacionais relacionadas a industrialização e distribuição de alimentos (ARNAIZ, 2005); o Brasil é um exemplo expressivo do decurso mercantil relacionado ao sistema alimentar (MALUF, 2007).

Nesse contexto, a identidade culinária está o tempo todo se refazendo, a partir das conexões com o restante do mundo (DUTRA, 2005; NASCIMENTO, 2012). Apesar de atrelado a mudanças econômicas e políticas, o paladar segue uma temporalidade própria, baseado em processos sociais e rituais bastante resistentes a mudanças, podendo assumir um caráter de permanência notável (TURMO, 2002; DUTRA, 2005; GONÇALVES, 2007; MONTANARI, 2008A; MONTANARI, 2013).

O alimento, com sua dinâmica histórica de uso, apresenta padrões de permanência e mudanças expressos na dinâmica social (SANTOS, 2005). Um tema importante a ser explorado é de que modo essa permanência segue viva nos hábitos alimentares da população. Se traduz nas festas e celebrações? Uma tradição adormecida e lembrada somente nas memórias? A permanência “simplificada” de hábitos, exemplificado pela substituição do saber fazer, mas a manutenção dos aspectos relacionados a comensalidade? De acordo com Algranti e Asfora (2014b):

Existe uma excessiva preocupação com os “resultados” do processo cultural que constitui a cozinha brasileira; quando o que parece importante é entender o processo em si, ou seja, como foi se constituindo essa tal cozinha brasileira, ou as cozinhas brasileiras, com suas incorporações, mudanças e formas de transmissão dos saberes.

Woortmann (1978) afirma que é importante expor que um padrão idealizado do consumo alimentar nada mais é do que a representação da identidade social; esse padrão pode ter um alimento reduzido em consumo, mas não retirado da rotina, ou mesmo transferido para o almoço de domingo. O consumo efetivo é mais sensível a mudanças ocasionadas pelo mercado e as condições de acesso.

O acesso e a disponibilidade de alimentos são influenciados por políticas governamentais, avanços e inovações na indústria alimentar, mudanças no comportamento do consumidor. Nesse sentido, a compreensão das questões alimentares demandam teorias e métodos que considerem os modelos de desenvolvimento e o sistema agroalimentar e o distanciamento do produtor e consumidor (TRICHES; SCHNEIDER, 2015). Há uma intrínseca relação entre a produção de alimentos ultraprocessados e o modelo do agronegócio que, atualmente, se volta para os mercados internacionais de commodities agropecuárias, tais como grãos e carnes (SCHNEIDER, 2010). Para além do agronegócio, é necessário observar criticamente os modos de vida inerentes a globalização: a intensificação da concentração de indivíduos vivendo em grandes centros urbanos, o tempo utilizado nos meios de transporte para o trabalho, a agregação familiar em núcleos cada vez menores, a saída da mulher para o mercado de trabalho, o envelhecimento da população, o aumento do sedentarismo, a perda das habilidades culinárias e as estratégias de marketing da indústria de alimentos (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

As particularidades do processo histórico são importantes para compreender as modificações ocasionadas pelo processo de modernização das sociedades. A exemplo da Espanha, que passou por privação alimentar generalizada após segunda guerra mundial, os hábitos alimentares ligados a abundância, possíveis após a década de 1960, moldaram o comportamento alimentar daqueles que vivenciaram a fome e de seus filhos e netos (TURMO, 2002). A tradição gastronômica na França dificultou a entrada de alimentos industrializados, símbolos da modernidade (BLEIL, 1998), por outro lado, no México, onde grande parcela da população apresenta origens indígenas e a etnia é associada ao atraso e a pobreza, o consumo de alimentos típicos dessa cultura é preterido ao industrializado. Vilà (2010) observou que no país, os embutidos entram na lista de compras de pobres e ricos, mas entre os primeiros, esses produtos têm perfil nutricional inferior.

Caracterizar os hábitos alimentares da população brasileira até o período anterior à intensificação da globalização (por volta da década de 1950) foi possível devido a maior homogeneidade dos alimentos e técnicas disponíveis. O processo de globalização e industrialização causou modificações na estrutura social e econômica que apresenta como consequências alterações nos padrões de consumo alimentar.

No início do século XXI, apesar das evidências entre o consumo de alimentos ultraprocessados e o aumento de DCNT e do excesso de peso, parece prematuro concluir que os alimentos ultraprocessados possuem a “capacidade de deslocar e interferir no consumo de alimentos benéficos à saúde”. Bezerra e Sichieri (2010) observaram por meio dos dados da POF 2002-2003 que a maior aquisição de alimentos não saudáveis, como açúcar, doces, bebidas adoçadas e biscoitos esteve associado a uma maior diversidade de alimentos saudáveis.

O perfil de morbimortalidade pode ser expresso por modificações nos ecossistemas sociais que incluem as condições de habitação, saneamento, escolaridade, nível de ocupação e renda, acesso e uso de informações, adoção de estilos de vida-correspondentes aos valores ocidentais (BATISTA FILHO; RISSIN, 2003). Nesse contexto, ao mesmo tempo em que a indústria e o comércio respondem às novas estruturas da vida (DIEZ GARCIA, 2003), o fortalecimento da indústria gera uma publicidade que molda e reforça o consumo (MACHADO, 2006).

Soma-se ao cenário, discrepâncias socioeconômicas entre classes sociais, fator que condiciona o acesso aos alimentos, tanto em termos econômicos como culturais, associadas a modificações na estrutura da sociedade que fizeram avançar a diversidade de hábitos alimentares. O crescimento da renda das famílias brasileiras, oriundo da estabilização econômica do país e aumento do produto interno bruto, possibilitou a aquisição e consumo de alimentos industrializados.

Apesar da melhora generalizada do acesso a alimentos, a desigualdade de renda no país tornou discrepante a aquisição de alguns itens alimentares. Dados oriundos da POF indicam que as diferenças no consumo entre famílias

que recebem 15 salários mínimos mensais e aquelas com salários inferiores a 2 salários mínimos mensais são importantes. Entre as primeiras, o consumo de filé-mignon é 100 vezes maior, a aquisição de queijo parmesão cresce 25 vezes, 4 vezes mais frutas e o triplo de hortaliças (MADI; AMARAL, 2014)

Observa-se que o perfil da aquisição e consumo de alimentos é bem delineado por meio das análises de cunho epidemiológico, porém, existem muitas lacunas do ponto de vista das análises sociais, que necessitam de ampliação, conforme cita Barbosa (2007):

Quase nunca encontramos generalizações, a não ser para negá-las, nem a combinação de metodologias quantitativas e qualitativas, que poderiam indicar ou não a existência de regularidades e constâncias alimentares e os seus significados, compartilhados ou não pelas populações de sociedades contemporâneas. Isso nos permitiria uma melhor avaliação dos processos de construção social do gosto, de diferenciação social, das tendências que se delineiam à nossa frente e de como a alimentação se conecta a várias outras dimensões da vida social contemporânea.

No fim da década de 1990, Bleil (1998) descreve os hábitos alimentares no Brasil, caracterizados pelo comer individualizado, a padronização do local de compras em redes de supermercados e ampla publicidade de alimentos. Naquele período a autora destacou que poucos significados eram incorporados à esfera da produção de alimentos, fator que tem se modificado no início do século XXI: em alguns nichos da sociedade observa-se o aumento da percepção de riscos relacionados a produção de alimentos, a dimensão de natureza da comida e a politização do consumo alimentar (PORTILHO; CASTAÑEDA; RUGANI, 2011).

Triches e Schneider (2015) analisaram importância de aproximar estudos sobre produção e consumo sob um mesmo marco teórico. Segundo os autores, a compreensão dos aspectos cotidianos da alimentação só é possível a partir da perspectiva do desenvolvimento, no tocante ao uso da água, energia, componentes não alimentares (agrotóxicos, antibióticos, conservantes, entre outros), desigualdades sociais, intensificação da concentração das corporações transnacionais, tanto por meio econômico, tecnológico ou do *marketing*.

A industrialização/urbanização da sociedade conduz a hipótese da padronização do consumo alimentar, expresso pelo processo de desvinculação do alimento à natureza, desconexão ao universo biocultural, afrouxamento das relações socializadoras e finalmente a perda do simbolismo e identidade (POULAIN et al., 2004); Fischler (1998) assinala o fenômeno como a “McDonaldização dos costumes”, representado pelo vínculo da alimentação a alto grau de tecnologia, industrialização e *marketing* crescente, funcionalidade, informalização, déficit de regulação e prazer. A falta de identidade da alimentação moderna gera ruptura dos padrões alimentares tradicionais, favorecendo a autonomia individual e a gastro-anomia, ou seja, a ausência de regras e normas relacionadas ao comer, como resultado de pressões contraditórias, marketing e conselhos médicos, gerando liberdade aos consumidores e a perda de hábitos alimentares básicos (POULAIN, 2002).

Quando Luiz Câmara Cascudo escreveu História da Alimentação no Brasil na década de 1960, em defesa das tradições alimentares brasileiras, ignorou o crescente consumo de alimentos industrializados (CORÇÃO, 2014). Seu inventário da cozinha brasileira foi baseado na concepção das três etnias fundadoras, derivado do movimento modernista da década de 1920; desde então, quase 100 anos se passaram e a identidade culinária brasileira já não é mais a mesma (NASCIMENTO, 2012).

Nesse contexto, Roim (2015) discutiu a revitalização a qual o Mercado Municipal de São Paulo³⁴ foi submetido, para se tornar, além de ponto de abastecimento, atração turística, uma vez que suas vendas foram afetadas pelo crescimento das redes de supermercados nos anos de 1970.

Botelho (2010) e Barbosa (2007) afirmam que a homogeneidade alimentar brasileira é pautada pelo consumo de arroz, feijão carne e salada, enquanto a diversidade é encontrada nos pratos típicos. Dentre indivíduos

³⁴ O Mercado Municipal de São Paulo foi um importante centro de abastecimento alimentar inaugurado na década de 1930.

entrevistados por Barbosa (2007) 94% afirmaram o consumo de arroz e feijão e mais de 2/3 referiram ingestão de carnes.

Destaca-se que, para Ferreira e Magalhães (2011), o argumento da adesão à dieta ocidental entre mulheres negras e faveladas no Rio de Janeiro não foi factível com suas práticas alimentares. As autoras observaram que a dieta dessas mulheres foi similar a alimentação tradicional brasileira. Porém, convém destacar que em festas e ocasiões especiais, a escolha preferencial dessas mulheres centrava-se nos produtos industrializados, o que pode indicar a falta de acesso a esses alimentos na rotina diária.

Apesar dos autores supracitados defenderem o prevalente consumo da dieta tradicional brasileira, modificações nas práticas alimentares estão sempre ocorrendo, uma vez que tradição e transformação são elementos do processo social e torna-se importante compreender como as mudanças ocorrem (LEME, 2015).

Maciel (2005) sugere que a junção de elementos relacionados a cozinha no Brasil resulta em um sistema alimentar heterogêneo. Para o estudo das práticas alimentares, os modos de comer, com quem se come, quanto, como, quando, onde, a seleção e o preparo e combinações, as refeições e sua composição, horários e os símbolos relacionados a alimentação são fatores importantes para análises (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

As preparações regionais têm a propensão de revelar um estilo de vida, ligação com o meio geográfico (proximidade de rios, clima, atividade econômica desenvolvida, dentre outros fatores). Observou-se a partir da pesquisa realizada por Barbosa (2007), que nos grandes centros urbanos o consumo de comidas denominadas típicas foi inabitual; em Fortaleza, somente 1,4% dos entrevistados referiram o consumo de tapioca e 4,1% consumiram polenta em Porto Alegre. A capital que tem a maior presença de prato considerado regional no dia-a-dia foi Recife, onde 57,1% das pessoas referiram consumo de cuscuz.

A padronização do consumo alimentar pode gerar a formação de particularidades locais. Para Castro (2015), as práticas alimentares saudáveis relacionadas a escolha dos alimentos, preparação e comer compartilhado são uma contraposição ao atual modelo do sistema alimentar. Nesse sentido, uma das possibilidades é a re-identificação dos alimentos, a partir de selos de qualidade e garantia de origem (BRASIL et al., 2011), porém, isso só seria adequado entre aqueles que tem o privilégio de poder escolher o que comer. Entre aqueles que vivem em grandes centros e gastam longos períodos em locomoção, mulheres com dupla jornada trabalho remunerado/trabalho no lar, o acesso a esses alimentos ainda seria dificultoso. Além de que, a formação de uma elite nacional gera um importante *status* de distinção social sobre o consumo alimentar, na qual a cozinha amplia e reforça a autoridade da elite, gerando uma desigualdade e aspiração pelas classes populares (CONTRERAS; GRACIA, 2011). Por fim, o incentivo ao consumo de preparações regionais não significa que esses são a solução ao crescente consumo de alimentos ultraprocessados. Muitas vezes, esses pratos necessitam de reformulação do preparo, adequada ao contexto contemporâneo e ao paladar dos indivíduos (GINANI et al., 2010).

O processo de patrimonialização das tradições alimentares é o símbolo da necessidade moderna de singularidade e parte dos valores da sociedade moderna. Sua importância também justifica-se no fato de que esses produtos, denominados de “*terroir*”, são uma forma de sobrevivência frente aos produtos industrializados, agregando valor e atraindo o turismo (DÓRIA, 2009b; SANTOS; MENASCHE, 2015). Esses produtos podem ter produção em pequena escala, a composição tradicional ou ainda a matéria prima ou o método de produção (DÓRIA, 2009b).

Brasil et al. (2011) registraram que o Brasil não possuía estudos suficientes para gerar uma teoria contemporânea para analisar as mudanças no padrão alimentar. Não é possível, por meio da POF, visualizar o cenário integral do sistema alimentar. Destaca-se que os dados da pesquisa não permitem a interpretação do valor

social relacionado ao ato de se alimentar, porém, a análise de dados de consumo alimentar de abrangência e representatividade nacional pode ser vista como um ponto de partida e não de chegada.

O resgate dos hábitos tidos como tradicionais entre a população brasileira deve ser minuciosamente debatido. Primeiramente, conforme capítulo anterior, desde os tempos coloniais, a dieta tradicional dos brasileiros foi intrinsicamente relacionada à monotonia alimentar, e este pode ser um fator associado por exemplo, à prevenção do ganho de peso populacional (SICHIERI, 2002). Por conseguinte, é importante expor que um padrão idealizado do consumo alimentar tradicional é capaz de representar uma identidade social, mas não caracteriza o consumo efetivo da população (WOORTMANN, 1978).

Poucos estudos nacionais investigaram sobre os hábitos alimentares e torna-se difícil estabelecer o que é norma e o que é prática alimentar no Brasil; o imaginário social/médico-nutricional de realizar 6 refeições ao dia é referido por uma ínfima parcela da população (apenas 1%) assim como a partir de dados empíricos, observou-se que os hábitos compartilhados ainda se fazem presentes entre os brasileiros (BARBOSA, 2007).

A crescente complexidade do sistema alimentar impõe a necessidade de análises propostas nos objetivos do presente estudo, no tocante à caracterização do sistema de refeições e análise da associação das refeições, sob o olhar da desestruturação das refeições, incluindo o número de refeições realizadas diariamente, a perda do consumo em horários fixos, a substituição de refeições preparadas em casa por consumo fora do lar, incluindo onde e quando foram realizadas, afim de que se possa gerar subsídios para o avanço da compreensão dos processos sociais relacionados a alimentação da população, numa tentativa de avançar na compreensão do papel da temporalidade e do espaço nas práticas alimentares nos processos relacionados ao consumo de alimentos.

De acordo com o exposto, a pesquisa sobre o consumo alimentar derivada dos microdados da POF de 2008-2009 não permite uma análise tão ampla do sistema alimentar conforme propõe Triches e Schneider (2015), mas o olhar sobre os alimentos de maneira mais crítica, categorizando alimentos e classificando refeições e analisando o consumo dessas combinações por meio de variáveis sociodemográficas, que pode contribuir para análises futuras no campo da epidemiologia nutricional.

4.3. Caracterização da amostra

A amostra contou com 34.003 pessoas. A tabela 5 apresenta as características sociodemográficas dos participantes da pesquisa, conforme faixa etária, escolaridade, renda, região e situação do domicílio.

Tabela 5. Características gerais dos participantes do módulo de consumo alimentar pessoal da POF 2008/2009

Características sociodemográficas	Total %	Mulheres %	Homens %
Brasil	100	100	100
Escolaridade			
Sem escolaridade	7,18	7,37	6,98
1 a 2	7,72	7,18	8,29
3 a 4	18,45	18,08	18,85
5 a 8	26,48	25,75	27,27
9 a 10	8,00	8,20	7,78
11	19,78	20,66	18,83
12 a 14	4,28	4,66	3,88
>15	8,11	8,10	8,12
Renda familiar <i>per capita</i> (em Reais)			
De 0 a 140	8,82	8,95	8,68
Mais de 140 a 280	18,10	18,50	0,176
Mais de 280 a 560	27,40	27,20	0,276
Mais de 560 a 840	15,90	16,10	0,156
Mais de 840 a 1.120	9,03	8,95	0,0911
Mais de 1.120 a 1.400	5,40	5,25	0,0556
Mais de 1.400 a 2.100	7,05	6,81	0,0731
Mais de 2.100 a 3.500	4,32	4,41	0,0422
Mais de 3.500 a 5.600	2,59	2,49	0,027
Mais de 5.600	1,41	1,26	0,0158
Faixa etária			
10-19 anos	21,43	20,27	22,68
20-29 anos	20,53	19,86	21,25
30-59 anos	44,73	45,59	43,81
>60 anos	13,3	14,28	12,26
Região			
Norte	7,58	7,37	7,81
Nordeste	27,54	27,62	27,45
Centro-oeste	7,24	7,22	7,26
Sul	14,7	14,73	14,66
Sudeste	42,94	43,05	42,82
Localização do domicílio			
Capital	23,36	24,04	22,64
Região metropolitana	12,75	13,22	12,25
Resto UF	47,38	47,48	47,28
Rural	16,51	15,27	17,84

Mulheres constituíram 51,76% da amostra. No tocante à faixa etária, 22,68% foram adolescentes e 12,26% idosos. O nível de escolaridade se mostrou menor entre os homens e 54,32% da população apresentou renda familiar *per capita* de até R\$ 540,00. Observa-se que aproximadamente ¼ da população vivia nas capitais e 16,51% na área rural.

4.4. Caracterização das ocasiões de consumo alimentar e características sociodemográficas

A proporção de pessoas de acordo com a consumação de EA é apresentada na tabela 6. Os dados apresentados permitem concluir que 76,76% da população realizou entre 3 e 5 EA ao dia e ainda, 62,88% dos indivíduos não petiscaram, ou seja, não apresentaram consumo de um EA contendo exclusivamente alimentos ultraprocessados.

No tocante ao consumo de refeições, 0,06% não registraram o consumo de refeições globais, 25,42% não realizaram refeições mistas e um percentual menor (5,73%) não registraram o consumo de refeições tradicionais, ou seja, EA com a presença exclusivamente de preparações culinárias.

Tabela 6. Distribuição de indivíduos por frequência de eventos alimentares (EA) realizados entre a população brasileira, 2008-2009.

Número de EA	Consumo de refeições globais			Consumo de refeições tradicionais			Consumo de refeições mistas			Consumo de petiscos			Total de EA		
	Número de indivíduos	%	% acumulado	Número de indivíduos	%	% acumulado	Número de indivíduos	%	% acumulado	Número de indivíduos	%	% acumulado	Número de indivíduos	%	% acumulado
0	96.037	0,06	0,06	9.197.286	5,73	5,73	40.801.920	25,42	25,42	100.929.376	62,88	62,88	0	0	0
1	2.006.389	1,25	1,31	26.596.688	16,57	22,3	54.316.954	33,84	59,26	38.763.429	24,15	87,03	345.099	0,22	0,22
2	12.086.485	7,53	8,84	42.712.002	26,61	48,91	43.434.302	27,06	86,32	14.264.621	8,89	95,92	3.839.425	2,39	2,61
3	51.170.937	31,88	40,72	42.663.849	26,58	75,49	17.511.760	10,91	97,23	4.280.831	2,67	98,59	36.612.581	22,81	25,42
4	50.769.659	31,63	72,35	23.900.102	14,89	90,38	3.876.343	2,42	99,65	1.571.404	0,98	99,57	48.763.270	30,38	55,8
5	27.800.521	17,32	89,67	9.707.711	6,05	96,43	495.979	0,31	99,96	459.062	0,29	99,86	37.832.465	23,57	79,37
6	11.171.572	6,96	96,64	3.595.449	2,24	98,67	60.834	0,04	100	138.040	0,09	99,95	19.293.433	12,02	91,39
7	3.258.375	2,03	98,66	1.187.782	0,74	99,41	5.457	0,00	100	64.846	0,04	99,99	8.405.966	5,24	96,63
8 ou mais	2.150.849	1,34	100,00	947.015	0,59	100	0	0	100	25.200	0,02	100,00	5.425.275	3,38	100,00
Total	160.511.094	100		160.511.094	100		160511094	100		160.511.094	100		160.511.094	100	

Sem considerar o fator de expansão da amostra, para os 34.003 indivíduos, foram descritas 133.536 refeições globais (destas, 92.882 tradicionais e 40.654 mistas) e 16.718 petiscos (dados não tabelados).

No tocante a frequência de EA, observou-se que pouco mais da metade da população (53,2%) se alimentou em 3 ou 4 ocasiões diárias. Pequena parcela (2,6%) realizou 2 ou menos EA e 44,2% 5 ou mais ocasiões de consumo de alimentos.

A Tabela 7 permite observar a frequência de EA, refeições e petiscos realizados entre a população brasileira, segundo área urbana e rural. Observa-se que a prevalência de pessoas que realizam entre de 3 a 4 refeições ao dia entre as áreas urbanas e rurais foi de 63,5% para ambos. O consumo de um número menor de EA (1 a 2 refeições diárias) foi mais frequente de acordo com a urbanização (9,58% para urbano *versus* 4,73% para rural). Destaca-se a diferença entre o consumo de petiscos: 75,3% da população rural não realizou nenhum petisco ao dia, contra 60,4% da população urbana.

Tabela 7. Frequência de EA, refeições e petiscos realizados entre a população brasileira, segundo área urbana e rural, 2008-2009.

Eventos alimentares		% refeições			% petiscos		
n	%	Localização do domicílio			Localização do domicílio		
n	%	Rural	Urbana	Total	Rural	Urbana	Total
0	0	0	0,07	0,06	75,3	60,4	62,9
1	0,21	0,39	1,42	1,25	18,4	25,3	24,1
2	2,39	4,34	8,16	7,53	4,4	9,77	8,89
3	22,8	32,4	31,8	31,9	1,25	2,95	2,67
4	30,4	31,1	31,7	31,6	0,51	1,07	0,98
5	23,6	19,3	16,9	17,3	0,1	0,32	0,29
6	12	8,06	6,74	6,96	0,02	0,1	0,09
7	5,24	2,67	1,9	2,03	75,3	0,05	0,04
8 ou >	0	1,67	0	0	18,4	0,02	0,02

A tabela 8 ilustra os resultados relativos aos valores médios de EA realizados ao dia, de acordo com características sociodemográficas. A maior frequência de realização EA ocorreu de acordo com o aumento do nível de escolaridade (média de 4,27 entre indivíduos sem escolaridade e 4,75 para aqueles com maior de 15 anos de estudo), entre pessoas mais jovens (4,65 entre adolescentes *versus* 4,52 entre idosos), nas regiões economicamente mais desenvolvidas (4,29 no nordeste *versus* 4,63 no sudeste), e entre pessoas que consomem alimentos dentro e fora do domicílio (4,91 *versus* 4,25).

As mesmas tendências relacionadas às características sociodemográficas podem ser descritas para a realização de petiscos, ao passo que a tendência de realização refeições tradicionais segue de forma antagônica, ou seja, sua frequência tende a diminuir de acordo com a maior escolaridade, é menor entre pessoas mais jovens, nas regiões economicamente mais desenvolvidas, de acordo com o maior grau de urbanização e entre pessoas que consomem exclusivamente dentro do domicílio.

Tabela 8. Total de eventos alimentares (refeições globais, tradicionais ou petiscos) declarados ao dia pela população brasileira, 2008-2009.

Variáveis sociodemográficas	Eventos alimentares			Refeições globais			Refeições tradicionais			Refeições mistas			Petiscos		
	x	IC	p	x	IC	p	x	IC	P	x	IC	p	x	IC	p
Brasil	4,52	4,48-4,55		3,93	3,90-3,96		2,63	2,59-2,67		1,32	1,30-1,35		0,56	0,54-0,58	
Sexo			<0,0001			<0,0001			0,78			<0,0001			<0,0001
Feminino	4,60	4,56-4,64		3,98	3,94-4,01		2,64	2,60-2,69		1,36	1,33-1,39		0,60	0,57-0,62	
Masculino	4,43	4,38-4,47		3,87	3,83-3,92		2,62	2,57-2,67		1,28	1,25-1,32		0,52	0,50-0,55	
Escolaridade			<0,0001			<0,0001			<0,0001			<0,0001			<0,0001
Sem escolaridade	4,27	4,18-4,36		4,06	3,97-4,15		3,18	3,08-3,27		0,90	0,84-0,95		0,19	0,16-0,22	
1 a 2	4,32	4,23-4,40		3,96	3,88-4,04		2,98	2,90-3,06		1,01	0,94-1,07		0,33	0,29-0,37	
3 a 4	4,45	4,39-4,52		4,00	3,94-4,06		2,78	2,71-2,85		1,24	1,19-1,28		0,44	0,40-0,47	
5 a 8	4,51	4,45-4,57		3,87	3,82-3,92		2,58	2,52-2,64		1,31	1,27-1,36		0,61	0,57-0,65	
9 a 10	4,58	4,49-4,68		3,81	3,72-3,90		2,36	2,27-2,45		1,48	1,40-1,56		0,74	0,68-0,81	
11	4,57	4,50-4,64		3,91	3,85-3,97		2,49	2,42-2,56		1,45	1,40-1,50		0,63	0,58-0,67	
12 a 14	4,79	4,65-4,92		3,84	3,71-3,97		2,36	2,22-2,49		1,53	1,42-1,63		0,90	0,79-1,01	
>15	4,75	4,63-4,88		4,01	3,92-4,10		2,41	2,31-2,52		1,64	1,56-1,71		0,70	0,62-0,78	
Renda familiar per capita (em Reais)															
De 0 a 140	4,05	3,96-4,15	<0,0001	3,72	3,63-3,80	<0,0001	2,84	2,75-2,94	<0,0001	0,89	0,83-0,95	<0,0001	0,31	0,27-0,35	<0,0001
Mais de 140 a 280	4,34	4,27-4,40		3,87	3,81-3,93		2,76	2,69-2,83		1,13	1,08-1,18		0,44	0,40-0,48	
Mais de 280 a 560	4,47	4,41-4,52		3,93	3,87-3,99		2,68	2,61-2,74		1,27	1,22-1,32		0,51	0,48-0,54	
Mais de 560 a 840	4,62	4,53-4,71		3,99	3,91-4,06		2,63	2,52-2,73		1,39	1,32-1,46		0,60	0,55-0,65	
Mais de 840 a 1.120	4,63	4,50-4,77		3,95	3,82-4,08		2,48	2,33-2,62		1,50	1,41-1,59		0,65	0,59-0,72	
Mais de 1.120 a 1.400	4,79	4,64-4,95		3,98	3,86-4,11		2,51	2,35-2,67		1,50	1,40-1,61		0,78	0,65-0,92	
Mais de 1.400 a 2.100	4,80	4,67-4,94		4,04	3,93-4,16		2,44	2,32-2,56		1,62	1,52-1,72		0,74	0,64-0,83	
Mais de 2.100 a 3.500	4,80	4,64-4,95		3,89	3,71-4,07		2,34	2,15-2,53		1,58	1,45-1,70		0,88	0,78-0,98	
Mais de 3.500 a 5.600	4,89	4,58-5,20		4,08	3,88-4,28		2,43	2,19-2,68		1,69	1,52-1,85		0,77	0,61-0,94	
Mais de 5.600	4,77	4,49-5,06		4,16	3,89-4,43		2,46	2,14-2,78		1,75	1,55-1,96		0,56	0,43-0,69	
Faixa etária															
10-19 anos	4,65	4,59-4,71	<0,0001	3,67	3,61-3,72	<0,0001	2,32	2,26-2,38	<0,0001	1,37	1,32-1,42	<0,0001	0,96	0,92-1,01	<0,0001
20-29 anos	4,45	4,39-4,51		3,79	3,73-3,84		2,44	2,37-2,50		1,38	1,33-1,43		0,63	0,59-0,68	
30-59 anos	4,48	4,43-4,52		4,03	3,99-4,07		2,75	2,71-2,80		1,30	1,27-1,33		0,42	0,40-0,45	
>60 anos	4,52	4,44-4,61		4,24	4,16-4,32		3,03	2,95-3,12		1,22	1,16-1,27		0,27	0,24-0,31	
Região															
Norte	4,51	4,44-4,59	<0,0001	4,01	3,95-4,08	<0,0001	2,90	2,82-2,98	<0,0001	1,14	1,09-1,19	<0,0001	0,47	0,43-0,52	<0,0001
Nordeste	4,29	4,23-4,35		3,85	3,80-3,90		2,80	2,74-2,86		1,07	1,04-1,11		0,42	0,39-0,44	
Centro-oeste	4,43	4,34-4,52		3,88	3,80-3,95		2,77	2,68-2,85		1,13	1,08-1,19		0,53	0,48-0,58	
Sul	4,65	4,57-4,73		3,98	3,91-4,06		2,41	2,33-2,48		1,61	1,55-1,66		0,64	0,60-0,68	
Sudeste	4,63	4,56-4,70		3,95	3,89-4,01		2,53	2,46-2,60		1,45	1,40-1,50		0,65	0,61-0,69	
Localização do domicílio															
Capital	4,47	4,39-4,55	0,0040	3,80	3,73-3,87	<0,0001	2,41	2,33-2,48	<0,0001	1,42	1,37-1,48	<0,0001	0,64	0,59-0,69	<0,0001
Região metropolitana	4,46	4,33-4,59		3,78	3,66-3,89		2,25	2,11-2,40		1,55	1,46-1,64		0,65	0,58-0,73	
Resto UF	4,58	4,53-4,63		3,97	3,93-4,02		2,69	2,64-2,74		1,31	1,27-1,35		0,58	0,55-0,61	

Rural	4,44	4,36-4,53		4,09	4,01-4,17		3,08	3,00-3,16		1,03	0,98-1,07		0,34	0,31-0,37	
Estado nutricional			<0,0001			<0,0001			<0,0001			0,1675			<0,0001
Baixo peso	4,74	4,66-4,83		3,85	3,77-3,92		2,55	2,47-2,63		1,32	1,26-1,39		0,87	0,79-0,94	
Eutrofia	4,52	4,48-4,57		3,92	3,87-3,96		2,61	2,56-2,65		1,34	1,30-1,37		0,58	0,55-0,61	
Sobrepeso	4,47	4,41-4,53		3,96	3,91-4,01		2,69	2,63-2,74		1,29	1,26-1,33		0,49	0,46-0,52	
Obesidade	4,44	4,37-4,51		3,97	3,90-4,03		2,66	2,58-2,75		1,33	1,27-1,39		0,45	0,41-0,49	
Consumo de alimentos			<0,0001			<0,0001			0,0166			<0,0001			<0,0001
Somente dentro do lar	4,25	4,21-4,29		3,90	3,86-3,94		2,66	2,61-2,71		1,24	1,21-1,27		0,35	0,33-0,37	
Dentro e fora do lar*	4,91	4,85-4,97		3,97	3,93-4,02		2,59	2,54-2,64		1,44	1,40-1,48		0,88	0,84-0,92	
2ª a 6ª f eira	4,52	4,48-4,56	0,80	3,94	3,91-3,97	0,023	2,67	2,62-2,7	<0,001	1,30	1,28-1,33	<0,001	0,55	0,53-0,58	<0,001
Sábado e domingo	4,47	4,35-4,58		3,81	3,70-3,91		2,36	2,23-2,49		1,48	1,39-1,57		0,63	0,56-0,69	

* pelo menos um EA foi consumido fora do lar

A figura 3 indica a variação do consumo de EA, refeições tradicionais, mistas e petiscos. É possível observar que em relação ao número de EA, 50% da população registrou o consumo de 3 a 5 EA ao dia, e que há o predomínio de refeições tradicionais frente ao consumo de refeições mistas ou petiscos.

Figura 5. *Box plot* do número de eventos alimentares, refeições globais, mistas, tradicionais e petiscos entre a amostra

A tabela 9 indica a probabilidade (calculada por meio de regressão simples) de realização de refeições globais, tradicionais, mistas ou petiscos entre a população brasileira de acordo com características sociodemográficas

Tabela 9. Probabilidade de realização de refeições globais, tradicionais, mistas ou petiscos entre a população brasileira, 2008-2009.

Variáveis sociodemográficas	Globais		Tradicionais		Mistas		Petiscos	
	Estimativa do parâmetro	<i>p</i>	Estimativa do parâmetro	<i>p</i>	Estimativa do parâmetro	<i>p</i>	Estimativa do parâmetro	<i>P</i>
	$R^2=0,044$		$R^2=0,079$		$R^2=0,081$		$R^2=0,1730$	
Constante	3,2		2,390	0	0,801	0	0,851	0
Sexo								
Masculino								
Feminino	0,112	0	0,0332	0,172	0,0770	0	0,124	0
Idade	0,0256	0	0,0369	0	-0,0106	0	-0,0360	0
Idade ²	-0,00015	0	-0,000244	0	0,00	0,001	0,000298	0
Região								
Nordeste								
Norte	0,18	0	0,160	0,00100	0,0196	0,518	-0,0226	0,320
Sudeste	0,0837	0,031	-0,106	0,0180	0,19	0	0,0965	0
Sul	0,0673	0,146	-0,306	0	0,378	0	0,107	0
Centro-oeste	0,0165	0,716	0,0855	0,0890	-0,0707	0,031	-0,00266	0,916
Localização do domicílio								
Capital	-0,392	0	-0,568	0	0,175	0	0,0977	0
Região metropolitana	-0,403	0	-0,673	0	0,269	0	0,133	0
Resto da UF	-0,190	0	-0,289	0	0,101	0,001	0,0861	0
Rural								
Estratos de renda <i>per capita</i> (em Reais)								
De 0 a 140								
Mais de 140 a 280	0,166	0,00100	-0,00978	0,864	0,171	0	0,107	0
Mais de 280 a 560	0,183	0	-0,0825	0,137	0,259	0	0,197	0
Mais de 560 a 840	0,205	0,00100	-0,127	0,0660	0,327	0	0,273	0
Mais de 840 a 1.120	0,155	0,0420	-0,263	0,00200	0,406	0	0,335	0
Mais de 1.120 a 1.400	0,196	0,0130	-0,215	0,0190	0,396	0	0,445	0
Mais de 1.400 a 2.100	0,239	0,00200	-0,268	0,00200	0,49	0	0,398	0
Mais de 2.100 a 3.500	0,105	0,297	-0,378	0	0,469	0	0,556	0
Mais de 3.500 a 5.600	0,251	0,0320	-0,308	0,0120	0,553	0	0,448	0
Mais de 5.600	0,315	0,0360	-0,270	0,126	0,584	0	0,253	0,00200
Escolaridade								
0								
1 a 2	0,0565	0,292	0,0235	0,670	0,0377	0,342	-0,0394	0,146
3 a 4	0,122	0,0270	-0,0428	0,450	0,164	0	-0,0321	0,141
5 a 8	0,113	0,0340	-0,0723	0,177	0,185	0	0,00130	0,959
9 a 10	0,107	0,106	-0,187	0,00700	0,299	0	0,0160	0,692
11	0,110	0,0440	-0,137	0,0190	0,249	0	-0,0196	0,501
12 a 14	0,0154	0,857	-0,188	0,0310	0,214	0,001	0,0948	0,102
> 15	0,0951	0,184	-0,215	0,0120	0,314	0	-0,00995	0,838
Estado nutricional								
Baixo peso								
Eutrofia	-0,162	-0,162	-0,138	0,00200	-0,0225	0,527	-0,0705	0,0550
Sobrepeso	-0,239	-0,239	-0,158	0,00200	-0,0843	0,039	-0,0579	0,137
Obesidade	-0,280	-0,280	-0,227	0	-0,0481	0,322	-0,0623	0,153
Consumo fora do lar	0,183	0	0,178	0	0,0665	0,003	0,397	0

Observa-se que a probabilidade de realização de refeições globais e tradicionais nas situações de domicílio urbanas (capitais, regiões metropolitanas ou demais domicílios da UF) tem efeito negativo e estatisticamente significativo, ao passo que refeições mistas e petiscos apresentam tendência positiva e estatisticamente significativa. Ao analisar os dados sob o efeito da escolaridade e da renda, observou-se tendência negativa para a realização de refeições tradicionais e positiva para refeições mistas e petiscos conforme o aumento de ambas as variáveis.

Para estimar o efeito das variáveis que condicionaram o consumo de 4 ou mais refeições globais, tradicionais e mistas e pelo menos um petisco ao dia, foi realizado o modelo de *logite*, uma vez que as variáveis dependentes são binárias (HOFFMANN, 2011). Esse método permite estimar como uma variável afeta a probabilidade desse consumo, mantendo as demais variáveis constantes. As variáveis explanatórias foram: sexo, tendo como referência ser mulher; região, tendo como referência o Nordeste, a área, tendo como base a região rural, a idade e a idade elevada ao quadrado. A tabela 10 apresenta os resultados modelo de *logite*.

Tabela 10. Modelo de *lógite* para a probabilidade da população brasileira acima de 10 anos realizar mais do que 4 refeições tradicionais, 4 refeições mistas e um ou mais petiscos ao dia. Brasil, 2008-2009.

Variável explanatória	Probabilidade de realizar quatro ou mais refeições						Probabilidade de realizar um ou mais petiscos	
	Globais		Tradicionais		Mistas		Estimativa do parâmetro	<i>p</i>
	Estimativa do parâmetro	<i>P</i>	Estimativa do parâmetro	<i>P</i>	Estimativa do parâmetro	<i>p</i>		
Constante	-0,498573	0	-1,365896	0	-5,288911	0	-0,0198693	0,202
Sexo feminino								
Sexo masculino	-0,236	0	-0,0642	0,103	-0,116	0,304	-0,322187	0
Idade	0,0206	0	0,0389	0	-0,116	0,304	-0,0844	0
Idade ²	-0,000064	0,241	-0,000224	0	-0,0231	0,166	0,000711	0
Região					0,000232	0,246		
Nordeste								
Norte	0,338	0	0,255	0	0,0763	0,726	-0,0453	0,481
Sudeste	0,254	0	0,0274	0,68	0,655	0	0,261	0
Sul	0,231	0,00200	-0,299	0	0,827	0	0,335	0
Centro-oeste	0,0881	0,206	0,138	0,06	-0,186	0,494	0,109	0,117
Localização do domicílio								
Capital	-0,525	0	-0,65868	0,000	0,189	0,345	0,315	0
Região metropolitana	-0,469	0	-0,67639	0,000	0,296	0,231	0,455	0
Resto da UF	-0,243	0	-0,32985	0	0,302	0,0720	0,240	0
Rural								
Estratos de renda <i>per capita</i> (em Reais)								
De 0 a 140								
Mais de 140 a 280	0,368	0	0,104	0,262	0,583	0,105	0,358	0
Mais de 280 a 560	0,403	0	0,0342	0,701	0,666	0,0500	0,509	0
Mais de 560 a 840	0,410	0	-0,0171	0,869	0,558	0,121	0,634	0
Mais de 840 a 1.120	0,219	0,0740	-0,277	0,0360	0,906	0,0220	0,900	0
Mais de 1.120 a 1.400	0,372	0,00200	-0,0500	0,692	0,782	0,0540	0,914	0
Mais de 1.400 a 2.100	0,353	0,00500	-0,291	0,0340	1,368	0	0,942	0
Mais de 2.100 a 3.500	0,230	0,126	-0,372	0,0170	1,337	0,00200	1,330	0
Mais de 3.500 a 5.600	0,524	0,0150	-0,248	0,228	0,602	0,184	1,061	0
Mais de 5.600	0,436	0,0920	-0,0352	0,899	1,239	0,0140	0,638	0,00500
Escolaridade								
0								
1 a 2	0,196	0,0380	0,0105	0,903	0,221	0,568	0,0290	0,810
3 a 4	0,311	0	-0,0194	0,812	0,618	0,0550	0,133	0,189
5 a 8	0,245	0,00400	-0,0353	0,664	0,944	0,00300	0,271	0,00800
9 a 10	0,250	0,0180	-0,192	0,0850	1,077	0,00100	0,282	0,0220
11	0,285	0,00100	-0,0593	0,511	0,839	0,0130	0,317	0,00400
12 a 14	0,249	0,0630	-0,0502	0,714	1,042	0,00600	0,539	0
> 15	0,203	0,0930	-0,119	0,343	0,653	0,0730	0,345	0,0100
Estado nutricional								
Baixo peso								
Eutrofia	-0,186	0,00700	-0,215	0,00600	-0,0632	0,733	-0,0333	0,642
Sobrepeso	-0,277	0	-0,182	0,0350	-0,351	0,121	0,00560	0,946
Obesidade	-0,271	0,00400	-0,285	0,00400	-0,418	0,119	0,0733	0,446
Consumo fora do lar	0,261	0	0,238	0	0,341	0,00500	0,9736	0,00

A probabilidade de realizar 4 ou mais refeições globais foi estatisticamente significativa para a situação de domicílio rural, comparando-se as capitais, regiões metropolitanas e demais unidades federativas. O aumento da renda e da escolaridade tem efeito positivo sobre a probabilidade de realização de 4 ou mais refeições globais e o incremento do estado nutricional, efeito negativo sobre essa probabilidade.

Cabe destacar que a chance de realização de 4 ou mais refeições tradicionais teve probabilidade negativa para a região sul do país e positiva para o norte e centro-oeste; esse mesmo efeito ocorreu para a situação do domicílio: capitais, regiões metropolitanas e demais localidades mostraram tendência negativa em relação a situação rural. Ainda, a renda e a escolaridade crescentes apresentaram tendência negativa ao consumo de refeições tradicionais, porém sem associações estatisticamente significativas.

A realização de 4 ou mais refeições mistas foi estatisticamente significativa para pessoas moradoras da região sudeste e sul e ainda, para pessoas que realizam refeições fora do lar. Observa-se que o aumento da escolaridade e renda também tem efeito positivo sobre essa variável.

A probabilidade de realização de pelo menos um petisco ao dia foi estatisticamente significativo para mulheres, pessoas residentes no sudeste e sul do país, aumento da renda e quem consome refeições fora do lar.

A tabela 11 contempla as combinações mais frequentes dos EA de refeições globais e petiscos. Observa-se que a combinação mais frequente entre a população brasileira foi a realização de 4 refeições globais (21%), seguida por 3 refeições globais (19,9%). Aos finais de semana, é possível notar o aumento da combinação de refeições com petiscos, em relação aos dias da semana.

Tabela 11. Frequência das combinações de eventos alimentares mais usuais e características sociodemográficas da população brasileira, 2009-2009.

Combinação dos eventos alimentares	Somente duas refeições globais	Duas refeições globais + 1 petisco	Somente três refeições globais	Somente quatro refeições globais	Somente cinco refeições globais	Somente seis refeições globais	Três refeições globais + um petisco	Três refeições globais + 2 petiscos	Três refeições globais + 3 petiscos	Quatro refeições globais + um petisco	Quatro refeições globais + 2 petiscos	Quatro refeições globais + 3 petiscos	Outras combinações
Brasil	2,27	2,8	19,9	21,05	12,28	4,92	7,92	2,82	0,84	7,53	2,29	0,55	14,83
Escolaridade													
Sem escolaridade	2,19	1,3	29,80	25,30	14,70	6,99	5,40	0,86	0,05	3,75	0,35	0	9,31
1 a 2	3,14	1,07	26,80	25,50	12,10	5,89	5,25	1,46	0,83	6,08	1,43	0,34	10,04
3 a 4	2,64	2,34	20,60	23,50	15,10	5,46	6,41	2,19	0,54	7,14	1,60	0,38	12,13
5 a 8	2,24	2,82	20,00	19,90	11,90	4,77	8,49	3,61	0,87	7,60	2,34	0,68	14,73
9 a 10	2,57	3,42	16,60	19,50	9,93	3,35	9,04	3,45	1,38	8,13	3,00	0,78	18,79
11	1,95	3,21	17,60	20,40	11,10	4,13	8,63	3,16	0,97	8,63	2,65	0,56	16,92
12 a 14	1,20	4,72	11,60	15,80	10,10	4,03	11,30	2,85	1,39	10,40	4,37	0,93	21,34
>15	1,78	4,09	15,70	16,80	11,60	5,32	9,68	3,29	1,01	8,13	3,53	0,76	18,26
Renda familiar <i>per capita</i> (em Reais)													
De 0 a 140	3,83	1,99	33,90	22,90	10,50	3,60	7,99	1,34	0,42	4,47	1,00	0,12	8,00
Mais de 140 a 280	2,13	2,12	24,30	23,20	12,40	4,37	7,96	2,29	0,69	7,50	1,41	0,77	10,88
Mais de 280 a 560	2,30	2,75	20,10	22,50	13,10	5,44	7,23	2,82	0,77	7,20	2,32	0,52	12,95
Mais de 560 a 840	2,29	2,89	16,60	22,20	12,90	5,03	7,17	2,69	0,77	7,30	2,44	0,45	17,25
Mais de 840 a 1.120	2,32	3,28	17,70	17,30	11,30	4,10	8,77	3,87	0,85	8,94	2,47	0,52	18,62
Mais de 1.120 a 1.400	1,96	2,1	13,30	19,20	10,70	6,62	7,75	3,20	1,51	8,18	3,38	0,50	21,55
Mais de 1.400 a 2.100	1,77	4,19	14,10	18,40	11,50	4,69	8,81	3,68	1,31	8,88	2,50	0,75	19,41
Mais de 2.100 a 3.500	1,01	3,92	12,60	14,10	11,30	4,84	10,50	4,13	1,62	9,51	3,39	0,26	22,89
Mais de 3.500 a 5.600	2,58	3,16	12,00	16,00	13,00	5,20	8,19	4,35	0,48	11,30	5,29	1,92	16,54
Mais de 5.600	0,09	0,05	14,80	16,50	16,80	8,10	11,50	1,30	0,84	4,81	3,87	0,09	16,33
Faixa etária													
10-19 anos	1,75	3,52	14,90	16,40	8,36	2,47	10,20	5,46	2,04	9,39	3,83	1,29	20,37
20-29 anos	2,46	3,4	20,80	20,30	9,89	3,84	9,32	2,56	0,98	7,58	3,09	0,63	15,14
30-59 anos	2,57	2,42	21,60	22,40	13,80	5,72	7,06	2,23	0,42	7,05	1,51	0,27	12,95
>60 anos	1,78	1,97	20,80	25,20	17,10	7,81	5,00	1,00	0,10	6,07	1,19	0,20	11,74

Região													
Norte	1,88	1,94	21,40	21,90	14,50	5,43	7,09	2,15	0,57	7,30	2,20	0,51	13,11
Nordeste	2,38	1,97	28,70	21,20	11,80	4,41	7,22	2,29	0,65	6,18	2,03	0,47	10,67
Centro-oeste	2,60	3,44	20,90	21,90	10,20	4,95	9,54	2,28	1,35	7,47	1,89	0,54	17,58
Sul	2,17	2,8	15,10	19,00	14,20	5,81	8,52	2,87	1,37	8,71	2,46	0,71	16,2
Sudeste	2,24	3,03	15,50	21,40	11,90	4,84	8,04	3,36	0,74	8,04	2,48	0,56	13,32
Localização													
Situação do domicílio													
Capital	2,31	4,05	20,10	18,60	11,20	4,20	8,85	2,98	0,95	7,57	2,59	0,48	16,17
Região metropolitana	2,77	3,33	17,20	20,10	11,00	3,67	8,90	4,52	1,18	10,50	2,18	0,65	14,04
Resto UF	2,16	2,53	19,00	21,50	12,10	5,17	7,77	2,84	0,87	7,39	2,58	0,63	15,44
Rural	2,13	1,37	24,40	23,90	15,40	6,18	6,30	1,25	0,35	5,58	1,10	0,36	11,78
Estado nutricional													
Baixo peso	1,70	2,08	16,30	17,00	10,70	3,76	8,45	4,56	1,90	8,76	3,44	1,59	19,77
Eutrofia	2,04	2,9	19,80	21,10	11,80	4,77	8,16	2,92	0,94	7,26	2,44	0,55	15,38
Sobrepeso	2,55	2,91	21,00	21,60	13,20	5,21	7,76	2,47	0,42	7,34	2,10	0,28	13,16
Obesidade	2,91	2,63	20,50	22,40	13,20	5,60	6,97	2,06	0,70	8,18	1,32	0,47	13,09

Quando os dados são observados a partir das combinações mais frequente de EA, essas contemplam a realização de 3 ou 4 refeições globais sem a presença de petiscos (40,95%); 15,45% registrando o consumo de 3 ou 4 refeições e um petisco ao dia e 12,28% com 5 refeições globais diárias. Observa-se que a frequência de indivíduos que realizaram três ou quatro refeições globais têm queda conforme ocorre crescimento da renda, escolaridade, viver em regiões economicamente mais desenvolvidas e tendência crescente em relação ao grau de urbanização e aumento do estado nutricional.

Ao observar a combinação de refeições globais com petiscos, observa-se de modo geral tendência de aumento em relação a renda, escolaridade, região e situação de domicílio urbano.

4.4.1. Número de eventos alimentares

A associação entre a frequência de refeições globais, tradicionais, mistas e petiscos e características sociodemográficas e o estado nutricional indicaram que, apesar do consumo de refeições tradicionais ainda ocorrer com maior frequência, elas apresentam associação de consumo negativa conforme o aumento da escolaridade, renda e grau de urbanização.

Observa-se que o consumo médio diário de petiscos foi de 0,56. Duffey, Pereira e Popkin (2013) observaram que no Brasil a prevalência de EA entre refeições principais foi de 1,6 (o consumo de alimentos dos grupos 1 e 2 também foram categorizados com petiscos).

Eventos alimentares, sua temporalidade e a combinação de alimentos pela população de países europeus podem ser conhecidos por meio dos estudos de Mestdag (2005), Jaeger, Marshall e Dawson, (2009) e Park et al. (2018). Os resultados sobre a estruturação das refeições e frequência destas tende a gerar resultados conflitantes. Na Europa Ocidental, as refeições tendem a ser estruturadas, compartilhadas e valorizadas entre a família (MESTDAG, 2005), principalmente no jantar (FJELLSTRÖM, 2004). Entre espanhóis adultos, o consumo de 3 a 5 refeições ao dia foi relatada por 91,8% da amostra (JAEGER et al., 2009).

Porém, algumas pesquisas têm demonstrado o crescimento do consumo de petiscos entre a população (OVASKAINEN et al., 2006; BELLISLE, 2014; KANT; GRAUBARD, 2015; HESS; JONNALAGADDA, SLAVIN., 2016). Em pesquisa sobre padrões de refeições realizada em cinco países europeus (Bélgica, República Checa, França, Holanda e Noruega) com 600 participantes, na qual os respondentes optavam por registrar subjetivamente um evento em refeições principais e petiscos (classificados desse modo quando realizados nos intervalos das refeições principais). Observou-se que a frequência alimentar média variou de 4,3 vezes ao dia na França, até 7,1 vezes/dia na Holanda (PARK et al., 2018). Na França, os petiscos foram associados subjetivamente a porções de menor tamanho e compartilhados por menos pessoas, comparando-se ao consumo de uma refeição (média de 1,3 pessoas x 2,7 pessoas) (BELLISLE et al., 2003).

Na Austrália, a análise de sucessivas pesquisas de orçamentos familiares permitiu concluir que a frequência das refeições e o ritmo de consumo pouco mudaram entre 1989 e 2010, porém aumentou o consumo fora do lar e houve diminuição do tempo gasto cozinhando, sugerindo aumento do consumo de ultraprocessados (VENN et al., 2017). Ao encontro dessas análises, entre 2002-2003, observa-se que no Brasil, a aquisição de arroz diminuiu 40% e de feijão, 26%, ao passo que aumentou a aquisição de refrigerantes e outros alimentos ultraprocessados (IBGE, 2010).

Ao observar na presente pesquisa a associação negativa do consumo de refeições tradicionais de acordo com melhorias no contexto social e associações positivas para o consumo de refeições mistas e petiscos, considera-se que a desestruturação de refeições no país trilha por caminhos similares, no qual as mudanças relacionadas a padronização do consumo e a desestruturação das refeições não seguem uma tendência linear, mas são adaptáveis ao contexto do sistema alimentar brasileiro e características socioeconômicas.

Além do mais, analisar o equilíbrio entre continuidade e mudanças no consumo de EA se põe como um desafio, devido à dificuldade na obtenção de dados para comparação e a própria interpretação desses (YATES; WARDE, 2015).

4.4.2. Condicionantes do consumo de eventos alimentares

A análise linear múltipla foi utilizada para testar a variação de EA e o modelo de *logite* foi empregado da combinação da realização de pelo menos 4 refeições (globais, tradicionais e mistas) de acordo com as características sociodemográficas. De modo geral, as análises estatísticas apontaram relações similares, com diferentes graus de intensidade.

Os condicionantes sociodemográficos sobre probabilidade de realização de mais de 4 refeições globais, tradicionais e mistas e de um petisco ao dia implicam em algumas considerações. Brasil et al. (2011) destacam a familiaridade da população com os alimentos industrializados e seu status moderno e o consumo de alimentos ultraprocessados no país ainda se associa a pessoas com maior renda e nível de educação (SIMÕES et al., 2018a).

Porém, os dados relacionados ao consumo de refeições mistas e petiscos parecem também estar relacionados ao acesso físico ou econômico e fatores ambientais (viver em regiões economicamente mais desenvolvidas e nas capitais e demais situações de domicílio urbana em detrimento da rural), que gera locomoção mais dificultada devido as distâncias e oferta generalizada de alimentos ultraprocessados em estabelecimentos comerciais destinados a venda de alimentos. Brasil et al. (2011) levantam a hipótese de que a expansão do comércio e dos negócios sejam expressões mais fortes nas mudanças do comportamento alimentar do que a indústria de alimentos.

No contexto da modernidade, a produção em larga escala, o uso do *marketing* e a distribuição por grandes redes de varejo resultou em um ambiente alimentar tomado pela supremacia do comércio de alimentos ultraprocessados (TRICHES; SCHNEIDER, 2015). O ambiente urbano é um fator importante, relacionado ao tempo desperdiçado em transporte, condições de habitação inadequadas, inatividade física, falta de acesso a alimentos saudáveis (RIBEIRO; JAIME; VENTURA., 2017).

Andrade et al. (2018) elencaram três padrões de alimentação relacionados ao consumo fora do domicílio: refeição tradicional, lanche (pão, margarina, leite, manteiga café e chá) e alimentos de conveniência (*fast food*, salgados, pizza, entre outros), que explicaram 13,8% da variabilidade do consumo. Levantamos a hipótese que a baixa variabilidade encontrada no estudo se deve a exclusão de padrões de refeições mistas.

Collaço (2003) discute sobre a forma que os restaurantes foram planejados, visando o atendimento da clientela de classe média. A partir de dados da POF 2008-2009, observou-se que pessoas de menor renda, apesar de apresentarem menor frequência de consumo fora do lar, quando o fazem, consomem mais alimentos ultraprocessados, como salgadinhos e refrigerantes, geralmente produtos de menor valor. Em 2008-2009, a média semanal dos gastos fora do domicílio com refeições tradicionais foi de R\$ 21,56, enquanto que a aquisição de

petiscos, como refrigerantes, salgadinhos fritos e doces, custavam respectivamente R\$ 3,17, R\$ 2,86 e R\$ 2,00 (BEZERRA; SICHIERI, 2010). Restaurantes e lanchonetes foram os locais mais frequentados, sendo os primeiros relacionados a aquisição de refeições e bebidas alcoólicas e as lanchonetes, a aquisição de salgadinhos, refrigerantes, *fast food* e doces (BEZERRA et al., 2017)

No Rio de Janeiro, a análise do ambiente alimentar também indicou que regiões de maior renda apresentavam maior número de estabelecimentos de alimentos, e ainda, aqueles que comercializavam ultraprocessados predominando em relação aos que comercializaram alimentos *in natura*. A percepção positiva sobre o ambiente alimentar também influenciou valores menores de IMC entre as mulheres, sugerindo a importância do ambiente alimentar nos desfechos de saúde e qualidade de vida (CASTRO JUNIOR, 2018). Em pesquisa realizada na cidade de São Paulo, Almeida et al. (2018) analisaram indivíduos categorizados em dois grupos de renda e observaram que entre aqueles com maiores proventos havia uma percepção positiva no tocante à disponibilidade de feiras, sacolões e supermercados e por conseguinte a disponibilidade de alimentos saudáveis e adequados, maior variedade e melhores condições de preço. Em relação aos alimentos ultraprocessados (refrigerantes, salgadinhos, biscoitos recheados e *fast-food*), predominou entre ricos e pobres a percepção da ampla disseminação destes produtos no varejo.

Assumpção et al. (2018) ao avaliarem a qualidade da dieta de trabalhadoras e donas de casa, não observaram diferenças relacionadas ao trabalho fora, mas sim ao nível de educação, renda e levantaram que a variável ambiente (não analisada no estudo), poderia ser um fator importante na qualidade da dieta dessas mulheres.

Dentre os canais de comercialização de alimentos, os supermercados são os locais que concentram a maior parte dos alimentos ultraprocessados adquiridos pela população brasileira e, especialmente nos países emergentes, a presença dos alimentos ultraprocessados é mais frequente do que alimentos *in natura* (MACHADO et al., 2018). Arantes e Recine (2018) observaram que hortaliças orgânicas podem custar até três vezes mais nos supermercados em comparação com feiras livres; o que aponta para a influência dos canais de comercialização sobre os preços dos alimentos.

Desse modo, o ambiente parece ser um fator importante de análise, que ao ser modificado pode proporcionar melhora na qualidade da alimentação independente da classe social. É importante destacar que a discussão da relação alimentação - ambiente apresenta uma limitação de estudo das Pesquisas de Orçamentos Familiares, por não permitir explorar a análise do consumo de refeições produzidas em casa e consumidas fora do lar (classificadas popularmente como marmitas). Em pesquisa realizada sobre o consumo de refeições fora de casa em cidade de médio porte Carús et al. (2014) observaram que dentre os que realizaram refeições fora, 64% o fizeram no local de trabalho, por meio de marmita.

4.4.3. Características dos eventos alimentares entre as mulheres

Na Europa, onde a sociedade é mais homogênea no tocante ao nível de escolaridade e rendimentos, a discussão do consumo alimentar em nichos, a exemplo do consumo alimentar entre o gênero feminino ou a ascensão do consumo entre a classe média parecem ser fracos. Nesse contexto, os hábitos alimentares estão ligados a gerações, que formam seus próprios gostos (ANDERSSON, 1998).

No Brasil, país com grande desigualdade de renda e de tamanho continental, pode ser mais provável que ocorra o fortalecimento de nichos de consumo, a exemplo das perspectivas de consumo relacionadas ao gênero feminino. No tocante a maior probabilidade das mulheres petiscarem em relação aos homens, dados similares

relacionados ao maior consumo de alimentos ultraprocessados foram observados também por Andrade et al. (2018). Barbosa (2007) ainda destaca a importância do consumo alimentar (principalmente fora do lar) como fonte de lazer e desobrigação dos afazeres domésticos.

É importante destacar que na sociedade contemporânea, apesar da mulher estar presente no mundo do trabalho, seu papel como dona de casa, pouco mudou; a mulher como provedora da alimentação é consumidora do marketing de produtos alimentícios associados a praticidade/rapidez e aos produtos *diet* e *light* (BRASIL et al., 2011). Comidas e modos de comer são símbolos de estilos de vida; por meio da publicidade, a indústria atribui símbolos a tudo que produz e a modernidade traz consigo uma nova perspectiva de identidade relacionada a alimentação, caracterizada pela praticidade e desestruturação das normas e controles sociais (CANESQUI; GARCIA, 2005).

4.4.4. Combinação dos eventos alimentares mais frequentemente consumidos

Os resultados da presente pesquisa corroboram com referências da literatura de cunho sócio antropológico e histórico sobre os hábitos alimentares relacionados às refeições da população brasileira, que desde os tempos coloniais, versa sobre a tradição da realização de 3 ou 4 refeições ao dia (CÂNDIDO, 1975; PINTO, 2005; BARBOSA, 2007; CASCUDO, 2007).

O levantamento sobre o consumo de refeições em grandes centros urbanos realizado por Barbosa (2007) registrou que 84% dos brasileiros referiram a realização de 3 a 4 refeições diárias, porém de acordo com a autora, isso não significou que os respondentes não consumiram outros alimentos nos intervalos dessas ocasiões de consumo alimentar. Todavia o hábito de beliscar não possuía o status de refeição e não foi contabilizado na pesquisa. Ao não observar o consumo de petiscos, a autora registra que a tese da padronização do consumo e da pasteurização do gosto parece não se ajustar a realizada brasileira.

Duffey, Pereira e Popkin (2013), ao analisarem o consumo de petiscos por meio de dados de consumo alimentar individual procedentes da POF de 2008-2009 ao utilizar método distinto da presente pesquisa para observação de refeições e petiscos (os autores classificaram refeições e petiscos a partir dos horários de consumo), observaram que 90% da população registraram consumo de alimentos nos horários característicos do café da manhã, almoço e jantar; infere-se que comer nesses horários ainda caracteriza uma regra presente na sociedade brasileira, porém o aumento do consumo de petiscos pode simplificar essas refeições tidas como tradicionais. Os autores observaram ainda que aproximadamente ¼ da população consumiu mais de 3 petiscos ao dia. Os alimentos mais frequentemente consumidos foram café adoçado e chá, doces e sobremesas, frutas e salgados, com diferenças de acordo com a idade.

A interpretação desses dados é importante do ponto de vista da desestruturação de refeições. Parece que, no Brasil, ela não está relacionada a flexibilização de horários, uma vez que a lógica do consumo do café da manhã, almoço e jantar serem bem estruturados. O que a análise dos dados da presente pesquisa permite observar é a modificação da composição dos alimentos presentes nos EA, expressa pela presença de alimentos ultraprocessados, no que classificamos como refeições mistas. De modo similar, Yates e Warde (2015) observaram que os horários de consumo não se modificaram entre 1950 e 2012 na Grã-Bretanha, porém houve simplificação na composição das refeições realizadas durante o dia e manutenção de refeições mais complexas e estruturadas no período noturno.

Os alimentos ultraprocessados podem ser caracterizados pela capacidade de desestruturação dos hábitos alimentares, gastro-anomia, relacionada a ausência de normais e regras sociais em torno do comer. Barbosa (2007) ao

não analisar a frequência e composição de petiscos, não observou gastro-anomia e destacou que isso poderia estar relacionado a ocorrência da fome e pobreza no país. Porém, a multiplicidade de discursos sobre modos de comer, relacionados a gastro-anomia deve ser analisada à luz da observação do contexto integral do consumo de alimentos, tanto da realização de refeições quanto de petiscos (SATO et al., 2019) e não de maneira isolada.

Nota-se que a classificação dos EA realizada com base no grau de processamento dos alimentos pode ser uma alternativa adequada para a realização de futuros estudos, uma vez que o contexto de alimentação (este, interpretado como os fatores ambientais, culturais e pessoais em torno do comer tem boa relação com o propósito e extensão do processamento (petiscos são EA não planejados, não estruturados, consumidos sozinhos, enquanto que refeições são estruturadas, com horários e ocasiões determinadas).

4.5. Caracterização dos horários, variações dentro e fora do lar, dias da semana e consumo de energia dos eventos alimentares

A figura 6 apresenta dados sobre os horários de consumo de refeições globais e petiscos dentro do lar e fora do lar. A figura 7 ilustra a quantidade média de energia de refeições globais e petiscos de acordo com dinâmica já citada: dentro do lar e fora do lar.

Os horários considerados de realização de café da manhã, almoço e jantar apresentam maior frequência de realização de refeições globais (figura 6) e maior conteúdo energético (figura 7). Os intervalos desses eventos apresentaram uma tendência de diminuição da realização de refeições globais e aumento da frequência de petiscos e menor conteúdo energético.

Nota-se que no fim da tarde/início da noite, quando o consumo ocorre fora do lar, há tendência de troca refeições globais por petiscos, (figura 6), do mesmo modo, o conteúdo energético proveniente de petiscos fora do lar tende a aumentar (figura 7).

Figura 6. Frequência (em %) de refeições e petiscos realizados dentro e fora do lar entre as 6hs e 23 hs entre 6 e 23 horas.

Figura 7. Consumo médio de energia (em kcal) de refeições globais e petiscos realizados dentro do lar e fora do lar entre 6 e 23 horas.

A figura 6 permite observar a dinâmica de consumo de refeições globais e petiscos durante a semana e aos sábados e domingos e a figura 7 ilustra o consumo médio de energia desses EA nos dias citados.

Nota-se que aos finais de semana, a prevalência do consumo de refeições globais se mantém elevado no horário do almoço (por volta das 12 hs), e as 17 hs e as 22 hs, o consumo de petiscos aumenta (figura 6). Em relação ao consumo energético, observa-se que o conteúdo de energia das refeições, tanto no almoço quanto no jantar é maior nos finais de semana e ainda, o consumo de petiscos realizados no período da tarde/noite aos finais de semana tende a ser maior.

Figura 8. Frequência (em %) de refeições e petiscos realizados durante a semana (DS) e finais de semana (FDS) entre 6hs e 23 hs.

Figura 9. Consumo médio de energia (em kcal) por horário, tipo de evento alimentar e ocorrência durante a semana (DS) e aos finais de semana (FDS) entre 6 e 23 hs.

4.5.1. Horários, variações dentro e fora do lar, dias da semana e consumo médio de energia de refeições globais e petiscos

Os resultados da presente pesquisa indicaram que a frequência e o consumo de energia proveniente de refeições ainda superam os petiscos, tanto em relação ao local do consumo quanto aos dias da semana. De maneira geral, os indivíduos ainda consomem com maior frequência alimentos e preparações pertinentes à cultura alimentar brasileira no café da manhã, almoço e jantar e esses EA contribuem com a maior parte do consumo energético diário; não foi observada propensão a flexibilização da regularidade das refeições.

Na presente pesquisa, o consumo de energia proveniente de refeições tanto dentro quanto fora do lar foi bastante similar no horário do almoço. Roberts et al. (2018) analisaram o conteúdo de energia de pratos servidos em restaurantes *self-service* e *fast food* em um município do estado de São Paulo e observaram que o total de calorias de um prato servido nos restaurantes tendeu a ser maior, porém a pesquisa não considerou a ingestão propriamente dita, o conteúdo energético das refeições subsequentes e a contribuição de energia de sucos e sobremesas. Nesse sentido e, ao confrontar esses dados com a análise da presente pesquisa, parece que os autores realizaram um recorte bastante parcial. É importante destacar que indivíduos que frequentam restaurantes apresentam características sociodemográficas distintas daqueles que frequentam restaurantes *fast food* e, desse modo, é pertinente a realização de pesquisas que contemplem a oferta de energia, a contribuição da ingestão energética desse EA (considerando-se sobras e outros fatores), o consumo energético diário e características sociodemográficas, pois o significado dos resultados é sempre relacional e importante para o desenvolvimento de programas de educação alimentar que contemplem comportamentos, características sociais e ambientais.

Em relação ao consumo fora do lar, esse apresenta uma tendência crescente demonstrada por meio das pesquisas de orçamentos familiares. A prevalência dos gastos com alimentos fora do lar subiu de 24% em 2002-2003 para 31% em 2008-2009 (IBGE, 2010; QUEIROZ; COELHO, 2016).

Os dados dessa pesquisa podem destacar, em relação ao consumo fora do lar, o aumento da frequência de petiscos e sua contribuição energética no período noturno em relação a refeições globais. Para Barbosa et al. (2018), o consumo fora do lar se dá não só em relação ao local, mas no tipo de sociabilidade e a hierarquia das refeições. Esses autores analisaram a percepção sobre o consumo de *fast food* fora do lar em capitais brasileiras e observaram que *fast food* consumido fora do lar durante a semana tem relação com falta de tempo, obrigação, falta de opção e controle financeiro e, aos finais de semana, com lazer e sociabilidade.

Destaca-se ainda que, de acordo com os dados apresentados nessa pesquisa, tanto refeições quanto petiscos tendem a apresentar maior conteúdo energético aos finais de semana. Uma análise da variação da ingestão de energia de acordo com os dias da semana (realizada a partir da mesma base de dados utilizada nessa pesquisa) indicou que a ingestão média de energia aos finais de semana foi 8% superior e ocorreu principalmente por meio da maior contribuição do consumo de bebidas açucaradas, massas, óleos e gorduras, queijos, carnes processadas (predominantemente itens processados e ultraprocessados) e por meio da diminuição do consumo de ovos, salgadinhos e chips, feijão, sucos de frutas, hortaliças e frutas (grande parte desses classificados como alimentos *in natura* e minimamente processado), destacando-se ainda que entre indivíduos com maior renda, essas características de consumo foram mais evidentes (MONTEIRO et al., 2017b).

Pesquisadores da sociologia da alimentação inferem que o processo de homogeneização pode produzir uma força contrária, relacionada a resistência cultural (BLEIL, 1998; FLANDRIN; MONTANARI, 1998; POULAIN et al., 2004; MONTANARI, 2008a; MONTANARI, 2013), que pode gerar um consumo diferencial, associada ao aumento da oferta personalizada, individualizada e socialmente desigual; nessas circunstâncias, a comida socializada/ritualizada reserva-se o tempo do ócio (ARNAIZ, 2005). Uma pesquisa realizada na França no início dos anos 2000, indicou que refeições realizadas aos sábados e domingos apresentavam propensão de refeições tradicionais (em relação a sua estrutura e composição de alimentos) e que essas refeições só eram possíveis de serem realizadas no tempo do lazer (POULAIN, 2002). Nesse sentido, é interessante retomar dados da revisão de literatura, destacando que a tradição gastronômica na França dificultou a entrada de alimentos industrializados, símbolos da modernidade (BLEIL, 1998).

Considerando-se que o processo de padronização da alimentação não ocorre de maneira linear, e como mencionado anteriormente, versa com as características do sistema alimentar, o Brasil encontra-se nesse processo; esse pode ser observado não com os brasileiros transitando de uma alimentação tradicional para um padrão ultraprocessado, mas com contribuições dos ultraprocessados que sejam convenientes aos hábitos tradicionais e associados ao lazer e sociabilidade e ainda, pelo *status* social proporcionado, uma vez que indivíduos com menores estratos de renda ainda não têm acesso irrestrito a esse tipo de alimento. O declínio das refeições familiares parece não ser uma característica da sociedade brasileira, conforme indicou Massarani et al., (2015) mas o lazer parece estar associada ao consumo de ultraprocessados (BARBOSA, 2007; BARBOSA et al., 2018) e ainda, a alimentação diferenciada conforme a renda é uma característica importante da sociedade brasileira (SOUZA et al., 2013; BEZERRA et al., 2017; ANDRADE et al., 2018; SIMÕES et al., 2018a).

4.6. Alimentos consumidos nos eventos alimentares

Nessa seção serão apresentados os resultados relacionados a presença de alimentos nos diferentes EA. Os alimentos foram classificados em 3 grupos (grupo 1 - preparações culinárias, grupo 2 - alimentos processados, e grupo 3 - alimentos ultraprocessados), que por sua vez foram categorizados em 45 subgrupos, conforme descrição do quadro 2, presente no capítulo 4, sobre a casuística e métodos.

As figuras 8, 9, 10 e 11 mostram a ocorrência dos alimentos mais frequentemente consumidos nas refeições globais, tradicionais e mistas, respectivamente. As refeições globais apresentaram as preparações culinárias e alimentos *in natura* como arroz (12,1%), feijão (10%), café e chá (8,67%), leite (6,51%), carne bovina (5,89%), frutas (4,48%), sucos de frutas (4,3%), verduras (3,63%) e aves (2,95%) e, dentre os alimentos processados, o pão francês (6,38%). Alimentos ultraprocessados, como margarina, bolachas salgadas e doces sem recheio apareceram com frequência de 2,27% e 2,12%, respectivamente (figura 3).

A figura 9 indica os alimentos mais frequentemente consumidos nas refeições tradicionais, ou seja, entre aquelas em que não há a presença de produtos ultraprocessados. Observa-se que a frequência de alimentos é similar aos alimentos presentes nas refeições globais, uma vez que grande parte das refeições globais são compostas por refeições tradicionais (conforme descrito em seção anterior a média de consumo de refeições globais foi de 3,93 ao dia, sendo 2,63 refeições tradicionais e 1,32 refeições mistas, ou seja, aproximadamente 2/3 das refeições globais são tradicionais).

A figura 10 apresenta os alimentos mais frequentemente consumidos nas refeições mistas, ou seja, naquelas em que há presença simultânea de preparações culinárias/ alimentos processados e produtos ultraprocessados. Nesses EA, os alimentos mais frequentemente consumidos foram alimentos processados e preparações culinárias (café/chá, leite, pão francês, arroz), seguido por produtos ultraprocessados (margarina, bolachas salgadas e doces sem recheio).

Finalmente, a figura 11 caracteriza os alimentos consumidos nos petiscos, EA que continham exclusivamente alimentos ultraprocessados. Observou-se que os alimentos mais consumidos foram doces, refrigerantes, salgadinhos de lanchonete e bolachas salgadas e doces sem recheio.

Figura 10. Frequência (em %) de preparações culinárias, alimentos processados e ultraprocessados em refeições globais entre a população brasileira, 2008-2009.

Figura 11. Frequência (em %) de preparações culinárias e alimentos processados em refeições tradicionais entre a população brasileira, 2008-2009.

Figura 12. Frequência (em %) de preparações culinárias, alimentos processados e ultraprocessados em refeições mistas entre a população brasileira, 2008-2009.

Figura 13. Frequência (em %) de alimentos ultraprocessados em petiscos entre a população brasileira, 2008-2009.

4.6.1. Implicações dos alimentos consumidos nos eventos alimentares

As categorias de alimentos que foram observadas nas refeições globais caracterizam a chamada refeição típica no Brasil, com a presença importante de arroz, feijão, carnes, café, pão e leite, conforme verificado também em outras pesquisas (BARBOSA, 2007; LEVY et al., 2012; SOUZA et al., 2013). Porém, diversos autores observam a gradativa introdução de alimentos industrializados com alta densidade energética e bebidas com adição de açúcar (LEVY et al., 2012; SOUZA et al., 2013). A análise do consumo de alimentos conforme classificação NOVA no contexto dos EA é importante para a compreensão sobre a forma da inserção desses alimentos nos hábitos alimentares da população brasileira.

Os dados permitiram observar que refeições tradicionais foram compostas por alimentos usualmente atribuídos ao consumo nos horários do almoço e jantar, como arroz, feijão e carnes, ao passo que refeições mistas contavam com maior presença de leite, pães e chá. Sichieri (2003) ao investigar o padrão de consumo de alimentos entre a população brasileira nos anos de 1990 identificou um padrão similar, com a presença tanto de alimentos tradicionais como carnes, tubérculos, legumes, pães, leite, frutas, bolos, açúcar, dentre outros o qual também categorizou como misto.

Sant'anna (2003) discute que nos anos de 1940, o cardápio adequado aos paulistanos ricos se baseava em café, leite, açúcar e pão. No início do século XXI, observa-se a disseminação desse padrão: Santos et al. (2015) registram que no município de São Paulo o café da manhã e o jantar apresentaram um padrão de consumo com a presença de café, açúcar, manteiga ou margarina e pães ou torradas. A ampliação do acesso desses alimentos permitiu um amplo consumo pela população; a pesquisa de Andrade et al. (2018) registrou que um padrão de consumo denominado pelos autores como lanche, contendo café e chá pão, leite, margarina, queijos processados foi consumido fora do lar entre adultos e indivíduos com menor renda. Entre as pesquisas populacionais com foco nas refeições, pode ser citado o trabalho de Monteiro e Souza et al. (2017), no qual os autores analisaram o perfil de café

da manhã de adolescentes a partir de dados da POF de 2008-2009 e observaram que os grupos de alimentos mais frequentemente consumidos foram café ou chá, pães e manteiga/margarina.

No contexto da ampliação do acesso, parece que o pão foi substituído pelos ultraprocessados no cenário brasileiro. Apesar da menor proporção de consumo, refeições com a presença de alimentos ultraprocessados são familiares ao consumidor e denotam status de modernidade (BRASIL et al., 2011; SATO et al., 2019) e de praticidade (SATO et al., 2019). É possível inferir nesse período, maior valor agregado é atribuído aos alimentos ultraprocessados (SIMÕES et al., 2018b), principalmente entre adolescentes e jovens (BIELEMANN et al., 2015; COSTA et al., 2018). Porém, destaca-se que o padrão de alimentos consumidos nos EA denominados petiscos não são provenientes de redes de *fast food*, habitualmente com maiores preços (hambúrgueres representaram 0,17% do consumo de petiscos), e sim alimentos ultraprocessados com menor preço, como doces, biscoitos e refrigerantes.

A pesquisa realizada por (SATO et al., 2019) indicou que entre mulheres de baixa renda há o reconhecimento da baixa qualidade nutricional de alimentos ultraprocessados, mas os consideram saborosos e relatam o consumo mais frequente aos finais de semana, podendo inclui-los tanto em refeições quanto em petiscos.

Estudos indicam que a mesa dos brasileiros apresenta muitas singularidades de acordo com o perfil social e demográfico; o consumo de farinha de mandioca vigora no norte e nordeste do país, queijos são frequentemente consumidos entre os indivíduos de maior renda (SOUZA et al., 2013); quanto maior o custo de oportunidade do tempo da mulher, menor o consumo de alimentos tradicionais³⁵ (SCHLINDWEIN, 2006); o consumo de bebidas açucaradas aumenta consideravelmente aos finais de semana (MONTEIRO et al., 2017a); entre os adultos, sanduiche não é considerado refeição, ao menos no horário do almoço (BARBOSA, 2007) e pode ser encarado como lazer aos finais de semana (Barbosa et al., 2018), porém, entre adolescentes e uma parcela da população com maior poder aquisitivo é frequente a substituição parcial das refeições e preparações tradicionais - principalmente no jantar - por lanches com alta densidade energética (LEAL et al., 2010; TEIXEIRA et al., 2012; SOUZA et al., 2013).

A avaliação dos marcadores de consumo alimentar do VIGITEL realizado entre 2007 e 2009 com mais de 100.000 indivíduos de 27 cidades brasileiras apontou aumento significativo nas frequências de consumo diário de feijão (aumento de 11 para 13%), leite integral (de 54 para 59%) refrigerante normal (de 60 para 67%) e diminuição nas frequências de hortaliças (de 3 para 5%) (MOURA et al., 2011), o que implica na tendência de se atribuir piora na qualidade da alimentação do brasileiro.

Nesse contexto, as análises da composição de EA apresentam importantes implicações para a saúde e desenvolvimento de políticas públicas de alimentação saudável. Sugere-se que futuras pesquisas sobre o consumo de EA incluam a análise dos dados a partir do recorte regional e de renda, afim de poder levantar mais detalhadamente os alimentos incluídos em refeições petiscos com vistas e elaboração de planejamento de aconselhamento dietético baseado em alimentos e ainda, que hajam pesquisas detalhadas sobre os tipos de preparações culinárias presentes nos EA (preparações cozidas, assadas, fritas, dentre outras formas) Os dados disponibilizados pelo IBGE por meio dos microdados categorizam 15 tipos de preparações, porém, por volta de 80% dos alimentos e preparações foram categorizados por “não se aplica”, pois contemplavam alimentos cuja forma de preparação era única - por exemplo, arroz, que é preparado sempre cozido (IBGE, 2011b). Mais detalhes podem ser visualizados no Apêndice A.

4.7. Caracterização nutricional das refeições globais, tradicionais mistas e petiscos

³⁵ A autora define alimentos tradicionais como aqueles que exigem maior tempo de preparo, citando como exemplos o arroz, feijão, mandioca, carnes, farinha de trigo.

A tabela 12 apresenta a ingestão média de energia e nutrientes por EA, para todos os dias da semana, de segunda a sexta-feira e aos sábados e domingos e ainda, dentro e fora do lar. Os resultados permitem concluir que comparando-se refeições globais e petiscos, a primeira apresenta maior valor médio de energia, carboidratos, proteínas e lipídios, ferro e menor quantidade de sódio.

A observação da ingestão de energia e nutrientes entre os dias da semana e aos finais de semana permitem concluir que para refeições globais, mistas e petiscos o consumo de energia e macronutrientes foram maiores aos finais de semana.

Em relação ao local de consumo, observou-se maior ingestão de energia no domicílio para refeições globais, tradicionais e mistas, ao passo que o consumo médio de energia proveniente de petiscos foi similar tanto dentro como fora.

Tabela 12. Média de energia e nutrientes dos eventos alimentares segundo os dias da semana entre a população brasileira, 2008-2009.

Indicadores	Refeições globais			Refeições tradicionais			Refeições mistas			Petiscos		
	Média	Ic		Média	Ic		Média	Ic		Média	Ic	
	Total											
Energia (kcal)	406,67	402,47	410,86	377,47	372,78	382,16	464,72	457,31	472,13	303,09	293,42	312,76
Carboidratos (g)	53,53	52,96	54,10	49,58	48,92	50,23	61,39	60,47	62,31	43,13	41,86	44,39
Proteína (g)	19,23	18,96	19,49	19,97	19,64	20,30	17,75	17,26	18,25	7,51	7,20	7,82
Lípidios (g)	12,85	12,67	13,03	11,03	10,85	11,21	16,46	16,14	16,78	11,17	10,65	11,69
Fibras (g)	4,95	4,83	5,08	5,29	5,16	5,43	4,27	4,10	4,44	1,65	1,59	1,72
Ferro (mg)	2,74	2,70	2,78	2,83	2,78	2,88	2,56	2,49	2,62	1,40	1,35	1,45
Sódio (mg)	334,86	328,08	341,64	244,13	236,69	251,57	515,27	505,07	525,48	345,96	329,49	362,43
Densidade energética (kcal/g)	1,12	1,11	1,31	1,05	1,04	1,06	1,27	1,25	1,28	2,45	2,39	2,50
Densidade de fibras (g/1000g)	12,7	12,60	12,84	14,04	13,88	14,19	10,11	9,96	10,26	12,06	11,69	12,43
Densidade de sódio mg/1000 kcal)	1,14	1,12	1,16	1,03	1,00	1,06	1,35	1,32	1,37	11,79	10,59	12,99
Segunda a sexta-feira												
Energia (kcal)	403,60	397,08	410,11	377,79	369,87	385,71	456,21	445,77	466,64	295,47	284,53	306,42
Carboidratos (g)	53,31	52,43	54,18	49,75	48,68	50,83	60,56	59,23	61,88	42,35	40,93	43,78
Proteína (g)	19,07	18,56	19,57	19,94	19,37	20,51	17,29	16,57	18,00	7,25	6,86	7,64
Lípidios (g)	12,68	12,48	12,87	11,00	10,76	11,24	16,09	15,74	16,45	10,79	10,26	11,31
Fibras (g)	4,98	4,85	5,10	5,34	5,20	5,47	4,24	4,07	4,41	1,62	1,55	1,69
Ferro (mg)	2,73	2,65	2,81	2,85	2,77	2,93	2,51	2,39	2,62	1,35	1,28	1,43
Sódio (mg)	330,38	320,62	340,13	242,97	232,50	253,44	508,57	496,25	520,88	334,61	312,69	356,53
Densidade energética (kcal/g)	1,12	1,11	1,31	1,05	1,04	1,06	1,27	1,26	1,28	2,48	2,42	2,53
Densidade de fibras (g/1000g)	12,82	12,70	12,94	14,11	13,95	14,27	10,20	10,05	10,36	12,17	11,78	12,56
Densidade de sódio g/1000 kcal)	1,13	1,11	1,15	1,03	1,00	1,05	1,35	1,32	1,37	11,48	10,24	12,73
Sábado e domingo												
Energia (kcal)	434,94	417,27	452,62	374,27	356,29	392,25	531,70	503,39	560,01	363,59	332,95	394,24
Carboidratos (g)	55,57	53,15	58,00	47,81	45,54	50,08	67,95	63,96	71,94	49,26	45,01	53,52
Proteína (g)	20,71	19,56	21,86	20,25	19,04	21,46	21,43	19,42	23,44	9,59	8,43	10,74

Lipídios (g)	14,43	13,74	15,11	11,33	10,57	12,10	19,35	18,39	20,32	14,24	12,82	15,67
Fibras (g)	4,74	4,36	5,11	4,86	4,53	5,19	4,54	3,96	5,12	1,91	1,68	2,14
Ferro (mg)	2,78	2,59	2,97	2,66	2,49	2,84	2,96	2,64	3,28	1,75	1,55	1,96
Sódio (mg)	376,13	353,18	399,08	255,79	234,35	277,24	568,05	531,65	604,45	436,15	370,30	502,00
Densidade energética (kcal/g)	1,13	1,10	1,15	1,06	1,03	1,09	1,24	1,20	1,27	2,23	2,08	2,37
Densidade de fibras (g/1000g)	11,80	11,34	12,27	13,32	12,83	13,82	9,38	8,90	9,86	11,16	9,97	12,34
Densidade de sódio mg/1000 kcal)	1,18	1,10	1,26	1,09	0,95	1,22	1,33	1,26	1,41	14,20	10,52	17,87
Dentro do lar												
Energia (kcal)	408,97	401,97	415,97	383,51	375,13	391,89	459,75	448,90	470,60	303,02	290,90	315,13
Carboidratos (g)	53,86	52,94	54,79	50,38	49,27	51,50	60,80	59,44	62,16	43,12	41,43	44,81
Proteína (g)	19,28	18,73	19,82	20,26	19,64	20,87	17,32	16,56	18,08	7,63	7,17	8,08
Lipídios (g)	12,93	12,72	13,15	11,22	10,95	11,48	16,36	15,99	16,73	11,11	10,57	11,66
Fibras (g)	5,03	4,89	5,17	5,40	5,26	5,55	4,29	4,10	4,48	1,80	1,72	1,87
Ferro (mg)	2,74	2,65	2,83	2,87	2,78	2,96	2,48	2,35	2,61	1,34	1,25	1,42
Sódio (mg)	342,90	332,64	353,17	252,25	241,43	263,07	523,68	510,65	536,71	362,03	333,71	390,35
Densidade energética (kcal/g)	1,13	1,12	1,14	1,06	1,05	1,08	1,28	1,26	1,29	2,45	2,39	2,51
Densidade de fibras (g/1000g)	12,87	12,64	13,09	14,16	13,92	14,41	10,28	10,07	10,50	13,18	12,67	13,69
Densidade de sódio mg/1000 kcal)	1,15	1,12	1,18	1,03	1,00	1,07	1,37	1,34	1,40	10,02	8,71	11,33
Fora do lar												
Energia (kcal)	392,97	381,80	404,13	341,38	328,79	353,97	493,85	476,72	510,98	303,21	286,52	319,89
Carboidratos (g)	51,55	50,14	52,96	44,76	43,12	46,39	64,84	62,46	67,22	43,13	41,03	45,24
Proteína (g)	18,94	18,19	19,68	18,25	17,37	19,14	20,27	19,18	21,35	7,31	6,79	7,84
Lipídios (g)	12,34	11,87	12,81	9,93	9,47	10,38	17,05	16,29	17,80	11,27	10,44	12,10
Fibras (g)	4,48	4,32	4,65	4,64	4,44	4,84	4,18	3,96	4,40	1,41	1,31	1,51
Ferro (mg)	2,74	2,64	2,85	2,61	2,48	2,74	3,01	2,86	3,16	1,50	1,40	1,61
Sódio (mg)	287,12	271,56	302,67	195,62	180,82	210,43	466,04	439,55	492,53	319,11	293,80	344,42
Densidade energética (kcal/g)	1,06	1,04	1,08	0,99	0,96	1,01	1,21	1,19	1,24	2,44	2,37	2,51
Densidade de fibras (g/1000g)	11,86	11,53	12,18	13,27	12,84	13,69	9,09	8,81	9,38	10,19	9,62	10,76
Densidade de sódio mg/1000 kcal)	1,09	1,03	1,14	1,03	0,95	1,10	1,21	1,15	1,27	14,74	12,56	16,92

A figura 12 ilustra a composição de macronutrientes por EA a cada 100 kcal. Observa-se que a comparação padronizada permite concluir que petiscos fornecem menor teor de proteínas, maior teor de carboidratos e lipídios em relação as refeições.

Figura 14. Composição de macronutrientes (em kcal) a cada 100 kcal por evento alimentar entre a população brasileira, 2008-2009.

A tabela 13 indica o consumo médio de energia a partir das combinações mais frequentes de EA em relação ao consumo dentro e fora do lar e de segunda a sexta-feira e aos sábados e domingos. Os dados permitem observar que, quanto maior o número de EA, maior o consumo energético.

O consumo de petiscos parece influenciar positivamente o aumento do consumo de energia, para combinações em ocasiões de consumo que apresentem um mesmo número de EA. As figuras 13 e 14 permitem observar que o consumo de energético variou pouco em relação ao consumo exclusivamente dentro do lar em comparação ao consumir pelo menos um EA fora do lar. Em relação aos dias da semana, observa-se um aumento da ingestão de energia aos sábados e domingos, especialmente entre as combinações que apresentam maior frequência de petiscos.

Tabela 13. Energia (kcal) dos eventos alimentares consumidos mais frequentemente entre a população brasileira, 2008-2009.

Combinação dos eventos alimentares	Todos os dias	Dentro do lar	Dentro e fora do lar	Seg. a sexta
Somente duas refeições globais	1066,18	1052,20	1126,39	1070,11
Somente três refeições globais	1469,08	1448,01	1540,07	1467,58
Somente quatro refeições globais	1656,52	1636,83	1701,83	1648,93
Somente cinco refeições globais	1810,71	1736,64	1930,23	1793,82
Somente seis refeições globais	1934,60	1879,30	2022,16	1928,90
Três refeições globais + um petisco	1701,098	1681,99	1721,13	1685,34
Refeições globais	1418,75	1403,76	1434,48	1403,57
Petiscos	282,37	278,23	286,65	281,77
Três refeições globais + 2 petiscos	1961,67	2033,77	1923,92	1931,59
Refeições globais	1369,80	1422,34	1342,30	1357,89
Petiscos	591,86	611,43	581,62	573,70
Quatro refeições globais + um petisco	1925,97	1916,97	1934,19	1898,80
Refeições globais	1649,90	1637,84	1660,93	1631,08
Petiscos	276,06	279,13	273,26	266,58
Quatro refeições globais + 2 petiscos	2153,72	2108,31	2172,41	2117,51
Refeições globais	1651,31	1648,51	1652,47	1634,93
Petiscos	502,40	459,81	519,94	482,58
Quatro refeições globais + 3 petiscos	2389,93	2343,46	2405,35	2385,18
Refeições globais	1677,70	1650,54	1686,72	1672,09
Petiscos	712,22	692,92	718,63	713,09

As figuras 13 e 14 ilustram graficamente os resultados da tabela 14.

Figura 15. Consumo de energia de acordo com a combinação de eventos alimentares dentro e fora do lar entre a população brasileira, 2008-2009.

Figura 16. Consumo de energia de acordo com a combinação de eventos alimentares de segunda a sexta-feira e aos sábados e domingos entre a população brasileira, 2008-2009.

4.7.1. Implicações sobre a caracterização nutricional dos EA

De acordo com os resultados dessa pesquisa e conforme já observado por Duffey, Pereira e Popkin (2013) a partir de dados de consumo alimentar da POF 2008-2009, os valores calóricos de refeições ainda tendem a ser maiores do que os petiscos. É importante destacar que os dados apresentados como refeições e petiscos sem a definição dos horários pode subestimar ainda mais a diferença energética do consumo de refeições e petiscos. Ao analisar os dados da POF 2008-2009, Gorgulho et al. (2018) observaram que entre a população adulta vivendo em áreas urbanas, o consumo médio de energia no horário do almoço (determinado entre 11 e 15 horas), e foi de 704 kcal (DP = 300 kcal) e observou-se pior qualidade nutricional para maiores níveis de renda e educação para moradores do sudeste e do sul do país, o que poderia estar relacionado ao desenvolvimento econômico e tecnológico das regiões e o maior consumo de alimentos ultraprocessados.

É importante destacar que quando se comparou a ingestão calórica de 6 refeições e 4 refeições e 2 petiscos (totalizando entre ambos 6 EA), o consumo energético foi maior entre os indivíduos que realizaram a segunda combinação analisada. A autonomia do consumo alimentar (que pode estar relacionada ao consumo de petiscos) gera falta de regras e permite aos comensais responderem as pulsões e apetites fisiológicos (BRASIL et al., 2011). Do ponto de vista nutricional, talvez o comensal tenha mais fome, pois alimentos ultraprocessados tem maior densidade de energia, menor aporte de fibras, maior quantidade de açúcares simples (MONTEIRO; CANNON, 2012). Indivíduos submetidos a dieta uma dieta predominantemente ultraprocessada consumiram maior aporte de calorias provenientes de carboidratos e gorduras, o que resultou, após intervenção de um mês, em excesso de peso (HALL et al., 2019).

No tocante a combinação de EA e consumo energético médio durante a semana e aos finais de semana, observou-se maior frequência de combinações contendo petiscos e maior consumo energético aos finais de semana (tabela 14). Barbosa (2007) também observou que 68% da amostra mudava o cardápio aos sábados e domingos, com

maior consumo de ultraprocessados, por meio do consumo de sobremesas e refrigerante, lanches, salgadinhos e pizzas. O Brasil não apresenta tradição alimentar gastronômica e a cultura alimentar é bastante ligada a abundância (BLEIL, 1998), exemplificada pela possibilidade da apresentação de inúmeros pratos e muitas técnicas de cocção numa mesma refeição (BARBOSA, 2007).

A pesquisa realizada por Roberts et al. (2018) indicou que refeições alimentos servidos em *fast foods* podem conter até 33% menos energia do que refeições servidas em restaurantes, destacando que o problema do excesso de energia consumida não é proveniente somente dos *fast foods*. Porém, de acordo com os resultados da presente pesquisa, que constatou que o consumo de um maior número de petiscos gera um consumo calórico maior frente ao consumo de mesmo número de refeições. Em consonância com as observações de (Poulain, 2002), as refeições tendem a ser mais simples quando um número maior de refeições extra-prandiais é realizado. Segundo a pesquisa desse autor, na França, a maioria dos alimentos foram ingeridos durante as refeições, mas quando a ingestão extraprandial era alta o suficiente tornava as refeições menos obrigatórias e muitas vezes serem ignoradas. Ainda na França, apesar do consumo de petiscos (categorizados como consumo entre as refeições) ser menor entre as classes sociais mais baixas e com menor nível de educação, o perfil nutricional foi de pior qualidade, o que indica disparidades sociais no tocante a qualidade nutricional (HASSEN et al., 2018). Vilà (2010) destaca que no México, apesar de pobres e ricos consumirem embutidos, dentre os pobres, o embutido tem pior perfil nutricional.

4.8. Limitações do estudo

O estudo apresenta algumas limitações metodológicas que são importantes de serem citadas. O primeiro deles os EA foram delimitados com base na composição de alimentos de acordo com o grau de processamento, que, apesar de inovador, ainda dialoga pouco com as pesquisas sobre EA, que tendem a classificar refeições e petiscos com base nos horários tradicionais de consumo. De acordo com essas pesquisas, podem existir formas de petiscar (realização de lanches rápidos) que possam ser saudáveis, como por exemplo o consumo de frutas (HARTMANN; SIEGRIST; VAN DER HORST, 2013), porém o método utilizado na presente pesquisa não permitiu observar o consumo de “petiscos saudáveis”, pois esses foram categorizados como refeições.

Uma outra limitação foi que um consumo energético mínimo não foi definido como critério para classificação de um EA. Em alguns estudos, EA eram considerados como tais se houvesse contribuição de pelo menos 50 kcal (BELLISLE, 2003), porém, essa forma de classificação, ao não incluir alimentos e bebidas *diet* e *light* poderia subestimar o consumo de petiscos.

Apesar das limitações acima mencionadas, o estudo permitiu a análise dos modos de comer entre a população brasileira, em relação a quanto, como, onde, as combinações e horários, que podem embasar futuras investigações afim de compreender melhor as modificações nos hábitos alimentares da população.

5. CONCLUSÕES

A análise sobre os hábitos alimentares da população brasileira permitiu evidenciar sua conformação desde os tempos coloniais, a partir do intercâmbio de ingredientes e técnicas de modo desigual e hierarquizado entre diferentes grupos populacionais em um Brasil voltado para a monocultura e permeado por fome e desigualdade; a complexidade do tema alimentação e nutrição ficou ainda mais evidente após a intensificação da globalização e da industrialização a partir da década de 1950 até o início do século XXI, na qual a classe social ainda apresenta grande influência sobre os hábitos alimentares.

A partir de dados nacionais de consumo alimentar, os resultados desse estudo permitiram a análise da dinâmica dos EA denominados refeições e petiscos categorizados a partir do grau de processamento dos alimentos (NOVA), e a investigação dos modos de comer entre a população: frequência de EA, número médio de EA, probabilidade de realização de EA, combinações mais frequentes de EA e composição nutricional, caracterização dos horários de consumo e a ingestão de energia dos EA de acordo com os dias da semana e o local de consumo realizados entre a população, a caracterização dos alimentos mais consumidos nos EA.

A caracterização do consumo de refeições e petiscos permitiram compreender alguns dos fatores relacionados ao ambiente (região e situação de domicílio) e situação socioeconômica. Observou-se uma clara distinção no consumo de indivíduos moradores de regiões economicamente mais desenvolvidas e situação de moradia urbana, com maior renda e nível de educação, que apresentaram maior consumo de petiscos e refeições mistas.

Porém, ao analisar a frequência do consumo de refeições e petiscos, ainda prevalece o sistema de refeições tradicionais no almoço, ao passo que houve relativo aumento de petiscos no jantar, caracterizados como eventos mais desestruturados. Destaca-se ainda o aumento do consumo de petiscos aos finais de semana, que podem estar relacionados ao lazer. Os petiscos mais frequentemente consumidos não foram os *fast foods* (hambúrgueres representaram 0,17% do consumo de petiscos), mas alimentos ultraprocessados com baixo valor monetário, como doces e biscoitos. Esses resultados permitem interpretar que no contexto de ampliação do acesso ao consumo de alimentos, os alimentos ultraprocessados apresentam maior prestígio e potencial de crescimento.

No tocante a combinação de EA, observou-se que, ao comparar indivíduos que realizam mesmo número de EA, aqueles que apresentam maior frequência de petiscos tendem a consumir mais energia.

O estudo dos hábitos alimentares contemporâneos relacionados a realização de EA é importante, especialmente após a publicação do Guia Alimentar para a População Brasileira, que destacou a importância da realização de refeições, de aspectos da comensalidade, dentro outros fatores ainda pouco explorados na literatura científica nacional (BRASIL, 2014). No tocante à categorização dos EA a partir dos alimentos em preparações culinárias, alimentos processados e ultraprocessados, observou-se a importância dessa proposta de classificação de alimentos para as atividades voltadas a promoção da alimentação saudável, visto que tem sido um desafio ressignificar a comida no contexto da globalização. A possibilidade de visualizar o espaço dos hábitos de consumo, especialmente as características das refeições quanto aos pratos, número de refeições e horários é um cenário importante para discussão das práticas alimentares

A expectativa é que a análise sob o viés dos EA discutida na presente tese possa gerar subsídios para futuras análises, visto as inúmeras possibilidades de relacionamentos capazes de identificar regras e regularidades, que possam contribuir para a qualificação do planejamento e intervenções para a garantia de uma alimentação saudável e adequada que considere o sistema alimentar no qual os indivíduos estão inseridos.

REFERÊNCIAS

- ABRAHÃO, E. M. A escrita culinária: permanências e transformações. Campinas (1863-1940). In: PINHEIRO, J. e SOARES, C. (Ed.). **Patrimônios Alimentares de Aquém e Além-Mar**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016. p.47.
- ALGRANTI L. M. Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis. Diversidade de fontes e possibilidades de abordagens. **Varia Historia**, v. 32, n. 58, p. 21-51, 2016.
- ALGRANTI L. M.; ASFORA, W. Luís Câmara Cascudo e a ementa portuguesa: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha brasileira. In: SOARES, C. e MACEDO, I. C. D. (Ed.). **Ensaio sobre património alimentar Luso-brasileiro**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014a.
- _____. Luís da Câmara Cascudo e a ementa portuguesa: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha brasileira. In: SOARES, C. e MACEDO, I. C. D. (Ed.). **Ensaio sobre património alimentar Luso-brasileiro**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014b.
- ALMEIDA, L. B.; SCAGLIUSI, F.B.; DURAN, A.C.; JAIME, P.C. Barriers to and facilitators of ultra-processed food consumption: perceptions of Brazilian adults. **Public health nutrition**, v. 21, n. 1, p. 68-76, 2018.
- ANDERSSON, K. Book Reviews : Alan Warde: Consumption, Food & Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture. London: Sage, 1997. **Acta Sociologica**, v. 47, n. 1, p. 82-84, 1998.
- ANDRADE, G. C. LOUZADA, M.L.C; AZEREDO, C.M.; RICARDO, C.Z.; MARTINS, A.P.B.; LEVY, R.B. Out-of-Home Food Consumers in Brazil: What do They Eat? **Nutrients**, v. 10, n. 2, p. 218-230, 2018.
- ARANTES, R. R.; RECINE, E. Preço de hortaliças orgânicas segundo canal de comercialização. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 25, n. 1, p. 13-22, 2018.
- ARAÚJO, M. D. P. N.; COSTA, J. S.; TRAD, L. A. B. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. **História, Ciências, Saúde - Manguinhos**, v. 17, n. 4, p. 975-992, 2010.
- ARNAIZ, M. G. Em direção a uma nova ordem alimentar. In: CANESQUI, A. M. e DIEZ GARCIA, R. W. (Ed.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p.147-164. (Coleção antropologia e saúde).
- ASSUMPÇÃO, D. D.; SENICATO, C.; FISBERG, R.M.; CANESQUI, A.M.; BARROS, M.B.A. Há diferenças na qualidade da dieta de trabalhadoras remuneradas e donas de casa? **Rev. Saúde Pública**, v. 52, n. 47, 2018.
- ARRUDA, B. K. G. D.; ARRUDA, I. K. G. D. Marcos referenciais da trajetória das políticas de alimentação e nutrição no Brasil Milestones of the feeding policies and nutrition in Brazil. **Revista brasileira de saúde materno infantil**, v. 7, n. 3, p. 319-326, 2007.
- AZEVEDO, E. D. Riscos e controvérsias na construção social do conceito de alimento saudável: o caso da soja. **Revista de Saúde Pública**, v. 45, n. 4, p. 781-788, 2011.
- BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: O Brasil no prato dos brasileiros. **Horiz. antropol.**, v. 13, n. 28, p. 87-116, 2007.
- BARBOSA, L.; SCHUBERT, M.; SCHNEIDER, S. Eating out in Brazil today. **Revista Española de Sociologia**, v. 27, n. 2, p. 281-299, 2018.
- BASSO, R.A. **A cultura alimentar paulista = uma civilização do milho? (1650-1750)**. Dissertação (Mestrado em História). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2012.

BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cadernos de saúde pública**, v. 19, p. S181-S191, 2003.

BELLISLE, F. Meals and snacking, diet quality and energy balance. **Physiology & behavior**, v. 134, p. 38-43, 2014.

BELLISLE, F.; DALIX.A.M.; MENNEN, L.; GALAN, P.; HERCBERG, S.; CASTRO, J.M.; GAUSSERES, N. Contribution of snacks and meals in the diet of French adults: a diet-diary study. **Physiology & behavior**, v. 79, n. 2, p. 183-189, 2003.

BEROLDT, L.; GRISEL, P.-N.; SCHMITZ, J. A. K. Evolução e diferenciação da agricultura no Vale do Taquari: um estudo comparado de dois sistemas agrários. In: R. M. (Ed.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: UFRGS, 2007. p.200.

BEZERRA, I. N.; MOREIRA,T.M.V.; CAVALCANTE, J.B.; SOUZA, A.M. SICHIERI, R. Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. **Rev. Saúde Pública**, v. 51, 15, 2017.

BEZERRA, I. N.; SICHIERI, R. Characteristics and spending on out-of-home eating in Brazil. **Revista de saude publica**, v. 44, n. 2, p. 221-229, 2010.

_____. Household food diversity and nutritional status among adults in Brazil. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, v. 8, n. 1, p. 22-29, 2011.

BIELEMANN, R. M; MOTT, J.V.; MINTEN,G.C.; HORTA,B.L.; GICANTE, D.P. Consumption of ultra-processed foods and their impact on the diet of young adults. **Revista de saúde pública**, v. 49, n. 28, 2015.

BLEIL, S. I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Cadernos de Debate**, v. 6, n. 1, p. 1-25, 1998.

BOTELHO, A. Geografia dos Sabores: Ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. **Revista Textos do Brasil**, n. 13, 2010. Disponível em: < <http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textosdobrasil/português/revista13-mat10.pdf> >.

BRAGA, J.C.S; PAULA, S.G. de. Saúde e previdência: estudos de política social. São Paulo: Editora Hucitec. 1981 apud ARAÚJO, M. D. P. N.; COSTA, J. S.; TRAD, L. A. B. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. **História, Ciências, Saúde - Manguinhos**, v. 17, n. 4, p. 975-992, 2010.

BRASIL. Lei nº 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**, 2006. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm >. Acesso em: 20 jan. 2018.

_____. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª edição. Brasília: Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção à Saúde; 2014.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. **Vigitel Brasil 2016**: 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 2016. Brasília: 160 p. 2017.

BRASIL , A. F.; NOGUEIRA, T.S.S.; SANCHES, D.F.; ALVES, R.P. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 9, p. 3853-3862, 2011.

CAMARGO, A. P. R. Conhecendo os dissidentes: os dados não estruturados do ENDEF e a configuração da pobreza no Brasil. In: (Ed.). **História das estatísticas brasileiras**, v.4: estatísticas formalizadas (1972-2002). Rio de Janeiro: IBGE, 2009. p.182-225.

CAMARGO, C. P. F. São Paulo 1975. Crescimento e Pobreza. São Paulo: Edições Loyola 1976 apud WOORTMANN, K. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final.** Fundação Universidade de Brasília, 1978.

CAMPELLO, T.; NERI, M. C. **Programa Bolsa Família: uma década de inclusão e cidadania.** Ipea, 2013.

CÂNDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida.** Livraria Duas Cidades São Paulo, 1975.

CANELLA, D. S.; LOUZADA, M.L.C.; CLARO, R.M.; COSTA, J.C.; BANDONI, D.H.; LEVY, R.B.; MARTINS, A.P.B. Consumo de hortaliças e sua relação com os alimentos ultraprocessados no Brasil. **Rev Saúde Pública**, v. 52, n. 50, p. 1-11, 2018.

CANESQUI, A. M. Anthropology and eating. **Revista de Saúde Pública**, v. 22, n. 3, p. 207-216, 1988.

_____. Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de famílias de trabalhadores. In: **CANESQUI, A. M. e GARCIA, R. W. D.** (Ed.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p.167-210. (Coleção antropologia e saúde).

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** SciELO-Editora FIOCRUZ, 2005.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação.** Rio de Janeiro: Elsevier Brasil, 2003.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, v. 42, n. 1, p. p.71-80, 2005.

CARVALHO FILHO, J. J. D. A produção de alimentos e o problema da segurança alimentar. **Estudos Avançados**, v. 9, n. 24, p. 173-193, 1995.

CARÚS, J. P.; FRANÇA, G. V.; BARROS, A. J. Local e tipo das refeições realizadas por adultos em cidade de médio porte. **Revista de Saúde Pública**, v. 48, n. 1, p. 68-74, 2014.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda, 2017.

CASTRO, I. R. R. D. Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil. **Cad Saúde Pública**, v. 31, n. 1, p. 7-9, 2015.

CASTRO, J. D. The Food Problems of Brazil. **Nutrition Reviews**, v. 2, n. 3, p. 65-67, 1944.

_____. **Geografia da fome.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001. 318.

CASTRO JUNIOR, P. C. P. D. **Ambiente alimentar comunitário medido e percebido: descrição e associação com Índice de Massa Corporal de adultos brasileiros.** Tese (Doutorado em ciências). Programa de Pós-graduação em Epidemiologia em Saúde Pública. Escola Nacional de Saúde Pública/Fiocruz. 2018.

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

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura.** Fiocruz, 2011.

CORÇÃO, M. **Câmara Cascudo, o "Provinciano incurável" desvendando os caminhos de história da alimentação no Brasil.** 2014. (Tese). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes., Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

COSTA, C. D. S.; FLORES, T.R.; WENDT, A.; NEVES, R.G.; ASSUNÇÃO, M.C.F.; SANTOS, I.S. Comportamento sedentário e consumo de alimentos ultraprocessados entre adolescentes brasileiros: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), 2015. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 34, n.3, 2018.

COTTA, R. M. M.; MACHADO, J. C. Programa Bolsa Família e segurança alimentar e nutricional no Brasil: revisão crítica da literatura. **Revista Panamericana de Salud Pública**, v. 33, n. 1, p. 54-60, 2013.

COUTO, C. L. D. M. **Alimentação no Brasil Imperial**. São Paulo: Editora da PUC-SP, 2016.

CROVETTO, M. M.; UAUY, R.; MARTINS, A.P.; MOUBARAC, J.C.; MONTEIRO, C.A. Household availability of ready-to-consume food and drink products in Chile: impact on nutritional quality of the diet. **Revista medica de Chile**, v. 142, n. 7, p. 850-858, 2014.

DEVLIN, U. M. MCNULTY, B.A.; NUGENT, A.P.; GIBNEY, M.J. The use of cluster analysis to derive dietary patterns: methodological considerations, reproducibility, validity and the effect of energy misreporting. **Proceedings of the Nutrition Society**, v. 71, n. 4, p. 599-609, 2012.

DIEZ GARCIA, R. W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v.16, n.4, p.483-492, 2003.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Editora PubliFolha, 2009a.

_____. **A Culinária Materialista**. São Paulo: Senac, 2009b.

_____. Beyond Rice Neutrality. In: WILK, R. e BARBOSA, L. (Ed.). **Rice and Beans: A Unique Dish in a Hundred Places**, p. 121, 2012.

_____. **A formação da culinária brasileira. Escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas: 279 p. 2014.

DUARTE, G. B.; SAMPAIO, B.; SAMPAIO, Y. Programa Bolsa Família: impacto das transferências sobre os gastos com alimentos em famílias rurais. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 47, n. 4, p. 903-918, 2009.

DUFFEY, K. J.; PEREIRA, R. A.; POPKIN, B. M. Prevalence and energy intake from snacking in Brazil: analysis of the first nationwide individual survey. **European journal of clinical nutrition**, v. 67, n. 8, p. 868, 2013.

DUTRA R. C. D. A. **Cozinha e Identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto FREYRE e Luís CÂMARA CASCUDO**. Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto FREYRE. Recife: Fundação Gilberto FREYRE: 31-36 p. 2005.

FAO. **Food and Agriculture Organization of the United Nations. Nutrition Country Profiles – Brazil**. Rome; 2000. Disponível em: <http://www.fao.org/ag/agn/nutrition/bra-e.stm>

FAO; IFAD; WFP. **O Estado da Insegurança Alimentar no Mundo, 2014. Fortalecimento de um ambiente favorável para a segurança alimentar e nutrição**. Roma: FAO 2014.

FERREIRA, V. A.; MAGALHÃES, R. Práticas alimentares cotidianas de mulheres obesas moradoras da Favela da Rocinha (Rio de Janeiro, RJ, Brasil). **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 6, p. 2983-2991, 2011.

FISCHLER, C. A McDonaldização dos costumes. In: FLANDRIN, J.-L. e MONTANARI, M. (Ed.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p.841-862.

FISCHLER, C.; MASSON, E. **Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. 360p.

FJELLSTROM, C. Mealtime and meal patterns from a cultural perspective. **Scandinavian Journal of Nutrition**, v.48, n.4, p: 161-164, 2004.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. A época contemporânea (séculos XIX - XX). In: FLANDRIN, J.-C. e MONTANARI, M. (Ed.). **História da Alimentação**. 2. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p.700-707.

FREITAS, M. D. C. S. D. **Agonia da fome**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2003. 263

FREYRE, G. **Casa grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. São Paulo: Editora Global, 2003.

GALEAZZI, M. A. M.; DOMENE, S. M. A.; SICHIERI, R. **Estudo multicêntrico sobre consumo alimentar**. NEPA/UNICAMP, 1997.

GARCIA, R. D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 13, n. 3, p. 455-467, 1997.

GINANI, V. C.; GINANI, J.S.; BOTELHO, R.B.A.; ZANDONADI, R.P.; AKUTSU, R.C.; ARAÚJO, W.M.C. Reducing fat content of Brazilian traditional preparations does not alter food acceptance: Development of a model for fat reduction that conciliates health and culture. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 8, n. 4, p. 229-241, 2010.

GLOBAL PANEL ON AGRICULTURE AND FOOD SYSTEMS FOR NUTRITION. **Food systems and diets: Facing the challenges of the 21st century**. London, UK: 2016.

GONÇALVES, J. R. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís CÂMARA CASCUDO. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 40-55, 2004.

GONÇALVES, J. R. S. Sistemas culinários como patrimônios culturais. In: GONÇALVES, J. R. S. (Ed.). **Antropologia dos Objetos: Coleções, Museus e Patrimônios**. Rio de Janeiro, 2007. p.256.

GORGULHO, B. M.; FISBERG, R. M.; MARCHIONI, D. M. L. Nutritional quality of major meals consumed away from home in Brazil and its association with the overall diet quality. **Preventive medicine**, v. 57, n. 2, p. 98-101, 2013.

GORGULHO, B. M.; Santos, R.O.; Teixeira, J.A.; Baltar, V.T.; Marchioni, D.M. Lunch quality and sociodemographic conditions between Brazilian regions. **Cadernos de saude publica**, v. 34, n.5, 2018.

GORYAKIN, Y. et al. The impact of economic, political and social globalization on overweight and obesity in the 56 low and middle income countries. **Social Science & Medicine**, v. 133, p. 67-76, 2015.

GRACIA ARNAIZ, M. ¿Qué hay hoy para comer?: alimentación cotidiana, trabajo doméstico y relaciones de género. **Caderno espaço feminino**, v. 21, n. 1, p. 209-237, 2009.

GREGORI, D.; FOLTRAN, F.; GHIDINA, M.; BERCHIALLA, P. Understanding the influence of the snack definition on the association between snacking and obesity: a review. **International journal of food sciences and nutrition**, v. 62, n. 3, p. 270-275, 2011.

GUYOMARD, H. et al. Eating patterns and food systems: critical knowledge requirements for policy design and implementation. **Agriculture & Food Security**, v. 1, n. 1, p. 13, 2012.

GÓES, J. Hábitos alimentares: globalização ou diversidade. In: FREITAS, M. C. S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. (Ed.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura [online]**. Salvador: EDUFBA, 2008.

HALL, K. D.; AYUKETAH, A.; BERNSTEIN, S.; BRYCHTA, R.; CAI, H.; CASSIMATIS, T.; CHEN, K.Y.; CHUNG, S.T.; COSTA, E.; COURVI, A.; DARCEY, V.; FLETCHER, L.A.; FORDE, C.G.; GHARIB, A.M.; GUO, J.; HOWARD, R.; JOSEPH, P.V.; MCGEHEE, S.; OUWERKERK, R.; RAISINGER, K.; ROZGA, I.; STAGLIANO, M.; WALTER, M.; WALTER, P.J.; ZHOU, M. Ultra-processed diets cause excess calorie intake and weight gain: A one-month inpatient randomized controlled trial of ad libitum food intake. **NutriXiv**, 11, 2019.

HAMPL, J. S.; HEATON, C.; TAYLOR, C. A. Snacking patterns influence energy and nutrient intakes but not body mass index. **Journal of Human Nutrition and Dietetics**, v. 16, n. 1, p. 3-11, 2003.

HARTMANN, C.; SIEGRIST, M.; VAN DER HORST, K. Snack frequency: associations with healthy and unhealthy food choices. **Public health nutrition**, v. 16, n. 8, p. 1487-1496, 2013.

HASSEN, W.S.I.; CASTETBON, K.; PÉNEAU, S.; TICHIT, C.; NECHBA, A.; LAMPURÉ, A.; BELLISLE, F.; HERCBERG, S.; MÉJEAN, C. Socio-economic and demographic factors associated with snacking behavior in a large sample of French adults. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, v. 15, n. 1, p. 25, 2018.

HAWKES, C. The role of foreign direct investment in the nutrition transition. **Public health nutrition**, v. 8, n. 4, p. 357-365, 2005.

HESS, J. M.; JONNALAGADDA, S. S.; SLAVIN, J. L. What is a snack, why do we snack, and how can we choose better snacks? A review of the definitions of snacking, motivations to snack, contributions to dietary intake, and recommendations for improvement. **Advances in Nutrition**, v. 7, n. 3, p. 466-475, 2016.

HOFFMANN, R. Pobreza, insegurança alimentar e desnutrição no Brasil. **Estudos avançados**, v. 9, n. 24, p. 159-172, 1995.

_____. Análise estatística de relações lineares e não lineares. **São Paulo: LP-Books**, 2011.

HOFFMANN, R.; LEONE, E. T. Participação da mulher no mercado de trabalho e desigualdade da renda domiciliar per capita no Brasil: 1981-2002. **Nova economia**, v. 14, n. 2, p. 35-58, 2004.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Estudo Nacional da Despesa Familiar- ENDEF: dados preliminares, consumo alimentar, antropometria**. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística 1977.

_____. **Pesquisa sobre padrões de vida, 1996-1997**. Rio de Janeiro: 1998.

_____. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil**. IBGE, 2010.

_____. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008–2009: Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011a.

_____. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011b.

JAEGER, S. R.; MARSHALL, D. W.; DAWSON, J. A quantitative characterisation of meals and their contexts in a sample of 25 to 49-year-old Spanish people. **Appetite**, v. 52, n. 2, p. 318-327, 2009.

JOHNSON, G. H.; ANDERSON, G. H. Snacking definitions: impact on interpretation of the literature and dietary recommendations. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, v. 50, n. 9, p. 848-871, 2010.

KANT, A. K.; GRAUBARD, B. I. 40-year trends in meal and snack eating behaviors of American adults. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, v. 115, n. 1, p. 50-63, 2015.

KELLY, B.; JACOBY, E. Public Health Nutrition special issue on ultra-processed foods. **Public health nutrition**, v. 21, n. 1, p. 1-4, 2018.

LAGIOU, P.; TRICHOPOULOU, A. The DAFNE initiative: the methodology for assessing dietary patterns across Europe using household budget survey data. **Public Health Nutrition**, v. 4, n. 5b, p. 1135-1141, 2001

LEAL, G. V. D. S.; PHILLIPI, S.T.; MATSUDO, M.M.; TOASSA, E.C. Food intake and meal patterns of adolescents, São Paulo, Brazil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 13, n. 3, p. 457-467, 2010.

LEECH, R. M. et al. Understanding meal patterns: definitions, methodology and impact on nutrient intake and diet quality. **Nutrition research reviews**, v. 28, n. 1, p. 1-21, 2015.

LEME, A. S. **Pesquisas alimentares dentro do projeto da nação Brasil: IBGE e o ENDEF (1974/1975)**. XXII Encontro Estadual de História da ANPUH-SP. Santos: Anais Eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da ANPUH-SP 2014.

_____. **Feijão, dono das tradições: representação identitária e consumo efetivo no Brasil (1973-2009)**. Dissertação (Mestrado em História). Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015.

LEME, A.S.; BASSO, R. A formação da brasilidade – a construção do discurso modernista sobre a culinária. **Revista Contextos da Alimentação**, v. 3, n. 1, p. 18-34, 2015.

LEVY-COSTA, R. B; SICHIERI, R.; PONTES, N.S.; MONTEIRO, C.A. Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). **Revista de Saúde Pública**, v. 39, n. 4, p. 530-540, 2005.

LEVY, R.B.; CLARO, R.M.; MONDINI, L.; SICHIERI, R.; MONTEIRO, C.A. Distribuição regional e socioeconômica da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil em 2008-2009. **Revista de Saúde Pública**, v. 46, n. 1, p. 06-15, 2012.

LIGNANI, J. D. B.; SICHIERI, R.; BURLANDY, L.; SALLES-COSTA, R. Changes in food consumption among the Programa Bolsa Família participant families in Brazil. **Public health nutrition**, v. 14, n. 5, p. 785-792, 2011.

LIMA, R. S.; FERREIRA NETO, J. Á.; FARIAS, R. C. P. **Dinâmicas alimentares na relação rural-urbano: o caminho entre o tradicional e o moderno**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2016.

LOUZADA, M. L.C.; BARALDI, L.G.; STEELE, E.M.; MARTINS, A.P.B.; CANELLA, D.S.; MOUBARAC, J.C.; LEVY, R.B.; CANNON, G.; AFSHIN, A.; IMAMURA, F. Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults. **Preventive medicine**, v. 81, p. 9-15, 2015a.

LOUZADA, M. L.C.; MARTINS, A.P.B.; CANELLA, D.S.; BARALDI, L.G.; LEVY, R.B.; CLARO, R.M.; MOUBARAC, J.C.; CANNON, G.; MONTEIRO, C.A. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 49, n. 38, 2015b.

LOUZADA, M. L.C.; MARTINS, A.P.B.; CANELLA, D.S.; BARALDI, L.G.; LEVY, R.B.; CLARO, R.M.; MOUBARAC, J.C.; CANNON, G.; MONTEIRO, C.A. Impact of ultra-processed foods on micronutrient content in the Brazilian diet. **Revista de Saúde Pública** v. 49, p. 45, 2015c.

MACDIARMID, J.; LOE, J.; CRAIG, L.C.A.; MASSON, L.F.; HOLMES, B.; MCNEILL, G. Meal and snacking patterns of school-aged children in Scotland. **European journal of clinical nutrition**, v. 63, n. 11, p. 1297, 2009.

MACHADO, F. M. S. O consumerismo na indústria alimentícia: uma análise da dimensão nutricional. **Comunicação & Inovação**, v. 7, n. 12, p. 25-38, 2006.

MACHADO, P. P.; CLARO R.M.; CANELLA D.S.; SARTI F.M.; LEVY, R.B., Price and convenience: The influence of supermarkets on consumption of ultra-processed foods and beverages in Brazil. **Appetite**, v. 116, p. 381-388, 2017.

MACHADO, P. P.; CLARO R.M.; BORTOLETTO, A.P.M.; COSTA, J.C.; LEVY, R.B. Is food store type associated with the consumption of ultra-processed food and drink products in Brazil? **Public health nutrition**, v. 21, n. 1, p. 201-209, 2018.

MACHADO, P. P.; OLIVEIRA, N. R. F. D.; MENDES, Á. N. O indigesto sistema do alimento mercadoria. **Saúde e Sociedade**, v. 25, n. 2, p. 505-515, 2016.

MACIEL, M. E. **Gastronomia em Gilberto FREYRE**. Seminário Gastronomia em Gilberto FREYRE. Recife: Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto FREYRE. 2005.

_____. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes antropológicos**, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

_____. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MACIEL M. E.; CASTRO, H. C. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, p. 321-328, 2013.

MADI, L.; AMARAL, R. O que o brasileiro irá comer em 2020. **Revista da ESPM [Internet]**, v. 93, n. 3, p. 76-83, 2014.

MALTA, D. C.; ANDRADE, S.S.C.A.; STOPA, S.R.; PEREIRA, C.A.; SZWARCOWALD, C.L.; SILVA JUNIOR, A.A.C. et al. Estilos de vida da população brasileira: resultados da Pesquisa Nacional de Saúde, 2013. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 24, p. 217-226, 2015.

MALUF, R. Segurança alimentar e nutricional com valorização da cultura alimentar. In: DS, M. e G., C. (Ed.). **Cultura e alimentação: Saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007. p.143-150.

MARCHIONI, D. M.; CLARO, R.M.; LEVY, R.B.; MONTEIRO, C.A. Patterns of food acquisition in Brazilian households and associated factors: a population-based survey. **Public health nutrition**, v. 14, n. 9, p. 1586-1592, 2011.

MARINHO, F.; AZEREDO, V.M.P.; MALTA, D.C.; BARBOZA, E.F.; ABREU, D.M.X.; ARAÚJO, V.E.M.; TEIXEIRA, M.T.B.; CAMARGO, P.A.M.; CUNHA, C.C.; DUNCAN, B.B. Burden of disease in Brazil, 1990–2016: a systematic subnational analysis for the Global Burden of Disease Study 2016. **The Lancet**, v. 392, n. 10.149, p. 760-775, 2018.

MARTINS, A. P. B.; CANELLA, D.S.; BARALDI, L.G.; MONTEIRO, C.A. Cash transfer in Brazil and nutritional outcomes: a systematic review. **Revista de saude publica**, v. 47, n. 6, p. 1159-1171, 2013a.

MARTINS, A. P. LEVY, R.B.; CLARO, R.; MOUBARAC, J.C.; MONTEIRO, C.A. Increased contribution of ultra-processed food products in the Brazilian diet (1987-2009). **Revista de saúde pública**, v. 47, n. 4, p. 656-665, 2013b.

MARTINS, A. P.B.; MONTEIRO, C. A. Impact of the Bolsa Família program on food availability of low-income Brazilian families: a quasi experimental study. **BMC PUBLIC HEALTH**, v. 16, p. 827-839, 2016.

MASSARANI, F. A.; CUNHA, D.B.; MURARO, A.P.; SOUZA, B.S.N., SICHIERI, R., & YOKOO, E.M. Agregação familiar e padrões alimentares na população brasileira. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 31, p. 2535-2545, 2015.

MATTA, R. D. Sobre comidas e mulheres. In: MATTA, R. D. (Ed.). **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986. p.49-64.

MENESES, U. T. B. D.; CARNEIRO, H. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material** v. 5, n. 1, p. 9-91, 1997.

MESTDAG, I. Disappearance of the traditional meal: temporal, social and spatial deconstruction. **Appetite**, v. 45, n. 1, p. 62-74, 2005.

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista brasileira de ciências sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

MONDINI, L.; MONTEIRO, C. A. Mudanças no padrão de alimentação da população urbana brasileira (1962-1988). **Revista de Saúde Pública**, v. 28, p. 433-439, 1994.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MONTEIRO, C.A. Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing. **Public health nutrition**, v. 12, n. 5, p. 729-731, 2009.

MONTEIRO, C. A.; BENICIO, M.H.; CONDE.W.L.; KONNO, S.; LOVADINO, A.L.; BARROS, A.J.; VICTORA, C.G. Narrowing socioeconomic inequality in child stunting: the Brazilian experience, 1974-2007. **Bulletin of the World Health Organization**, v. 88, n. 4, p. 305-311, 2010a.

MONTEIRO, C.A., LEVY, R.B.; CLARO, R.M.; CASTRO, I.R.R.; CANNON, G. New classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 11, p. 2039-2049, Nov., 2010a.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G. The impact of transnational “big food” companies on the South: a view from Brazil. **PLoS medicine**, v. 9, n. 7, p. e1001252, 2012.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G.; LEVY, R.B.; MOUBARAC, J.C.; JAIME, P.C.; MARTINS, A.P.B.; CANELLA, D.; LOUZADA, M.; PARRA, D. NOVA. A estrela brilha. **World Nutrition**, v. 71, n. 1-3, p. 28-40, 2016.

MONTEIRO, C. A.; LOUZADA, M. L. D. C. Ultraprocessamento de alimentos e doenças crônicas não transmissíveis: implicações para políticas públicas. In: NOGUEIRA, R. P.; SANTANA, J. P. D., *et al* (Ed.). **Observatório internacional de capacidades humanas, desenvolvimento e políticas públicas: estudos e análises 2**. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2016. p.18.

MONTEIRO, C. A.; MONDINI, L.; COSTA, R. B. L. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). **Revista de Saúde Pública**, v. 34, n. 3, p. 251-258, 2000.

MONTEIRO, C. A. MOUBARAC, J.C.; CANNON, G.; NG, S.W.; POPKIN.B. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. **Obesity reviews**, v. 14, n. 2, p. 21-28, 2013.

MONTEIRO, G.; FARINA, E.; NUNES, R. Food-Retail Development and the Myth of Everyday Low Prices: The Case of Brazil. **Development Policy Review**, v. 30, n. 1, p. 49-66, 2012.

MONTEIRO, L. S.; HASSAN, B.K.; ESTIMA, C.C.P.; SOUZA, A.M.; VERLY JUNIOR, E.; SICHIERI, R.; PEREIRA, R.A. Consumo alimentar segundo os dias da semana–Inquérito Nacional de Alimentação, 2008-2009. **Revista de Saúde Pública**, v. 51, 93, p. 1-11, 2017.

MONTEIRO, L.S.; SOUZA, A.M.; HASSAN, B.K.; ESTIMA, C.C.P.; SICHIERI, R.; PEREIRA, R.A. Breakfast eating among Brazilian adolescents: Analysis of the National Dietary Survey 2008-2009. **Revista de Nutrição**, v. 30, n. 4, p. 463-476, 2017.

MORES, G. D. V.; TALAMINI, E.; DEWES, H. Changes in the geography of Brazilian diet diversity. **British Food Journal**, v. 119, n. 6, p. 1162-1175, 2017.

MOUBARAC, J.C.; MARTINS, A.P.; CLARO, R.M.; LEVY, R.B.; CANNON, G.; MONTEIRO, C.A. Consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health. Evidence from Canada. **Public Health Nutrition**, v. 16, n. 12, p. 2240-2248, 2013.

MOURA, A. D.S.; BEZERRA, I.N.; CUNHA, D.B.; SICHIERI, R. Avaliação dos marcadores de consumo alimentar do VIGITEL (2007-2009). **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 14, p. 44-52, 2011.

NASCIMENTO, P. C. **Do fast-food à identidade nacional. Leila Mezan Algranti e CarlosAlberto Dória analisam, à luz da perspectiva histórica, o papel das práticas culinárias na construção da nação**. Campinas: Jornal da Unicamp 2012. Matéria de Jornal.

NASCIMENTO, S.; BARBOSA, F.S.; SICHIERI, R.; PEREIRA, R.A. Dietary availability patterns of the Brazilian macro-regions. **Nutrition journal**, v. 10, n. 1, p. 79, 2011.

NJIKE, V. Y.; SMITH, T.M.; SHUVAL, O.; SHUVAL, K.; EDSHTEYN, I.; KALANTARI, V.; YAROCH, A.L. Snack food, satiety, and weight. **Advances in Nutrition**, v. 7, n. 5, p. 866-878, 2016.

OLIVEIRA, D. **Dos cadernos de receitas as receitas de latinha. Indústria e tradição culinária no Brasil**. São Paulo: Editora Senac 2013.

OLIVEIRA, F. A. Padrões alimentares em mudança: a cozinha no interior paulista. In: MARTINEZ, P. H. (Ed.). **História ambiental paulista: temas, fontes, métodos**. São Paulo: Editora SENAC. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007. p.161-173.

OLIVEIRA, L.A.; CAVIGNAC, J. Na cozinha com Câmara Cascudo: história, etnografia e folclore nos estudos da alimentação no Brasil. **ACENO-Revista de Antropologia do Centro-Oeste**, v. 4, n. 7, p. 225-236, 2017.

OLIVEIRA, M.A. As roças brasileiras, do período colonial à atualidade. Caracterização histórica e formal de uma categoria tipológica. **Varia História**, v. 28, n. 48, p. 755-780, 2012.

OLTERSDORF, U.; SCHLETTWEIN-GSELL, D.; WINKLER, G. Assessing eating patterns—an emerging research topic in nutritional sciences: introduction to the symposium. **Appetite**, v. 32, n. 1, p. 1-7, 1999.

OMETTO, A. M. H.; FURTUOSO, M. C. O.; SILVA, M. V. D. Economia brasileira na década de oitenta e seus reflexos nas condições de vida da população. **Revista de Saúde Pública**, v. 29, n. 5, p. 403-414, 1995.

OVASKAINEN, M. L.; REINIVUO, H.; TAPANAINEN, H.; KORHONEN, T.; PAKKALA, H. Snacks as an element of energy intake and food consumption. **European journal of clinical nutrition**, v. 60, n. 4, p. 494, 2006.

PARGA, N. L. Estudo das informações não estruturadas do ENDEF e de sua integração com os dados quantificados. **Rio de Janeiro (RJ): IBGE**, 1976.

PARK, M. K.; FREISLING, H.; HUSEINOVIC, E.; WINKVIST, A.; HUYBRECHTS, I.; CRISPIM, S.P.; VRIES, J.H.M.; GEELEN, A.; NIEKERK, M.; VAN ROSSUM, C.; SLIMANI, N. Comparison of meal patterns across five European countries using standardized 24-h recall (GloboDiet) data from the EFCOVAL project. **European journal of nutrition**, v. 57, n. 3, p. 1045-1057, 2018.

PEREIRA, R.A; DUFFEY, K.J.; SICHIERI, R.; POPKIN, B.M. Sources of excessive saturated fat, trans fat and sugar consumption in Brazil: an analysis of the first Brazilian nationwide individual dietary survey. **Public health nutrition**, v. 17, n. 1, p. 113-121, 2014.

PILLA, M.C.B.A.; RIBEIRO, C.S.G. Carlos Roberto Antunes dos Santos e a história da alimentação no Paraná. **História: Questões e Debates**, v.66, n.1, p.197-221, jan./jun., 2018.

PINHEIRO, A. R. D. O.; CARVALHO, M. D. F. C. C. Transformando o problema da fome em questão alimentar e nutricional: uma crônica desigualdade social. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 15, n. 1, p. 121-130, 2010.

PINTO, P. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. Senac, 2005.

POPKIN, B. M. The nutrition transition in low-income countries: an emerging crisis. **Nutrition reviews**, v. 52, n. 9, p. 285-298, 1994.

PORTILHO, F.; CASTAÑEDA, M.; RUGANI, I. R.C. **A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade**. 2011.

POULAIN, J. P. The contemporary diet in France: "de-structuration" or from commensalism to "vagabond feeding". **Appetite**, v. 39, n. 1, p. 43-55, 2002.

_____. **Sociologia da alimentação: os comedores eo espaço social alimentar**. 2. Florianópolis: Editora da UFSC, 2003. 288.

PROENÇA, R. P. D. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 43-47, 2010.

QUEIROZ, P. W. V. D.; COELHO, A. B. Alimentação fora de casa: uma análise do consumo brasileiro com dados da POF 2008-2009. 130: ANPEC. Associação Nacional dos Centros de Pós-graduação em Economia, 2016. p.1-20.

RIAL C. S. M. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. In: CANESQUI, A. M. e GARCIA, R. W. D. (Ed.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2003. p.87-100.

RIBEIRO, H.; JAIME, P. C.; VENTURA, D. Alimentação e sustentabilidade. **Estudos Avançados**, v. 31, n. 89, p. 185-198, 2017.

RIVERA, B. C.; CURRAIS, L. N.; RUNGO, P. The impact of conditional cash transfers on health status: the Brazilian Bolsa Familia Programme. **Revista Española de Salud Pública**, v. 83, n. 1, p. 85-97, 2009.

ROBERTS, S.B.; DAS, S.K.; SUEN, V.M.M.; PIHLAJAMÄKI, J.; KURIYAN, R.; STEINER-ASIEDU, M.; TAETZSCH, A.; ANDERSON, A.K.; SILVER, R.E.; BARGER, K.; KRAUSS, A.; KARHUNEN, L.; ZHANG, X.; HAMBLY, C.; SCHWAB, U.; TRIFFONI-MELO, A.T.; TAYLOR, S.F.; ECONOMOS, C.; KURPAD, A.V.; SPEAKMAN, J.R. Measured energy content of frequently purchased restaurant meals: multi-country cross sectional study. **bmj**, v. 363, p. k4864, 2018.

ROCHA, E. G. A construção democrática do direito à alimentação adequada e a regulação de alimentos. **Revista de Direito Sanitário**, v. 17, n. 3, p. 107-112, 2017.

ROIM, T. P. B. Relações socioculturais em torno da alimentação do paulistano como formação de uma identidade cultural e construção da nação brasileira. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 675-691, 2015.

SAKURAI, C. Primeiros pólos da imigração japonesa no Brasil. **Revista USP**, v.27, p.32-45, set./nov., 1995.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005. SANTOS, R. D. O. et al. Dietary patterns for meals of Brazilian adults. **British Journal of Nutrition**, v. 114, n. 5, p. 822-828, 2015a.

SANTOS, J. S.; MENASCHE, R. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiro. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, v. 12, n. 75, p. 11-34, 2015.

SANTOS, R. D. O.; FISBERG, R.M.; MARCHIONI, D.M.; BALTAR, V.T. Dietary patterns for meals of Brazilian adults. **British Journal of Nutrition**, v. 114, n. 5, p. 822-828, 2015.

SANT'ANNA, D. B. Bom para os olhos, bom para o estômago: o espetáculo contemporâneo da alimentação. **Proposições**, v. 14, n. 2, p. 41-52, 2003.

SARTORI, A. G. O. Consumo alimentar de beneficiários do programa Bolsa Família. Dissertação (Mestrado em Ciências). Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2013.

SCHLINDWEIN, M. M. Influência do custo de oportunidade do tempo da mulher sobre o padrão de consumo alimentar das famílias brasileiras. Tese (Doutorado em Economia Aplicada). Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2006.

SCHLINDWEIN, M. M.; KASSOUF, A. L. Mudanças no padrão de consumo de alimentos tempo-intensivos e de alimentos poupadores de tempo, por região do Brasil. **Gasto e consumo das famílias brasileiras contemporâneas**. Brasília: IPEA, p. 423-62, 2007.

SCHNEIDER, S. Situando o desenvolvimento rural no Brasil: o contexto e as questões em debate. **Brazilian Journal of Political Economy**, v. 30, n. 3, p. 511-531, 2010.

- SICHERI, R. Dietary patterns and their associations with obesity in the Brazilian city of Rio de Janeiro. **Obesity Research**, v. 10, n. 1, p. 42-48, 2002.
- SICHERI, R.; CASTRO, J. F. G.; MOURA, A. S. Fatores associados ao padrão de consumo alimentar da população brasileira urbana. **Cadernos de saúde pública**, v. 19, n. 1, p. S47-S53, 2003.
- SICHERI, R.; COTTINHO, D.C.; PEREIRA, R.A.; MARTINS, V.M.R.; MOURA, A.S. Variações temporais do estado nutricional e do consumo alimentar no Brasil. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v. 7, p. 31-50, 1997.
- SILVA, J.L.M. Alimentação e transformações urbanas em São Paulo no século XIX. **Almanack**, v. 1, n. 7, p. p.81-94, 2014a.
- SILVA, N. C. D. Culinária e Alimentação em Gilberto FREYRE: Raça, identidade e modernidade. **Latin American Research Review**, v. 49, n. 3, p. 3-22, 2014b.
- SILVA, S. M. A. A regionalidade de algumas comidas brasileiras: um estudo das comidas sertanejas no século XX. In: RIBEIRO, C. G. e SOARES, C. (Ed.). **Odisséia de sabores da lusofonia**. Coimbra: Editora Universitária Champagnat, 2016.
- SILVA, S. M. A.; NEGREIROS, F. **Isso é comida de pobre!": comportamento alimentar como símbolo de distinção social nas cidades piauienses na contemporaneidade**. VI Simpósio Nacional de História Cultural. Escritas da História: ver - sentir - narrar. Teresina: Universidade Federal do Piauí 2012.
- SIMÕES, B. D. S.; BARRETO, S.M.; MOLINA, M.C.B.; LUFT, V.C.; DUNCAN, B.B.; SCHMIDT, M.I., BENSEÑOR, I.J.M.; CARDOSO, L.O.; LEVY, R.B.; GIATTI, L. Consumption of ultra-processed foods and socioeconomic position: a cross-sectional analysis of the Brazilian Longitudinal Study of Adult Health. **Cadernos de saúde pública [on line]**, v. 34, n. 3, 2018.
- SOUSA, G. S. D.; VARNHAGEN, F. A. D.; PORTO SEGURO, V. D. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1971.
- SOUZA, A. D. M.; PEREIRA, R.A.; YOKOO, E.M.; LEVY, R.B.; SICHERI, R. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito nacional de alimentação 2008-2009. **Revista de Saúde Pública**, v. 47, n. suppl. 1, p. 190-199, 2013.
- SPERANDIO, N.; PRIORE, S. E. Inquéritos antropométricos e alimentares na população brasileira: importante fonte de dados para o desenvolvimento de pesquisas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, n. 2, p. 499-508, 2017.
- SPERANDIO, N.; RODRIGUES, C.T.; FRANCESCHINI, S.C.C.; PRIORE, S.E. Impacto do Programa Bolsa Família no consumo de alimentos: estudo comparativo das regiões Sudeste e Nordeste do Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, n. 6, p. 1771-1780, 2017.
- STEELE, E. M.; POPKIN, B.M.; SWINBURN, B.; MONTEIRO, C.A. The share of ultra-processed foods and the overall nutritional quality of diets in the US: evidence from a nationally representative cross-sectional study. **Population health metrics**, v. 15, n. 1, p. 6, 2017.
- TEIXEIRA, A. S.; PHILIPPI, S.T.; LEAL, G.V.S.; ARAKI, E.L.; ESTIMA, C.C.P.; GUERREIRO, R.E.R. Replacement of meals with snacks among adolescents. **Revista Paulista de Pediatria**, v. 30, n. 3, p. 330-337, 2012.
- TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S. Alimentação, sistema agroalimentar e os consumidores: novas conexões para o desenvolvimento rural. **Cuadernos de desarrollo rural**. Bogotá, Colombia. Vol. 12, n. 75 (enero/jun. 2015), p. 55-75, 2015.
- TUPY, I. S. S. T. As mulheres e o trabalho doméstico: dos cuidados da casa ao serviço remunerado. In: MARTINEZ, P. H. (Ed.). **História ambiental paulista. Temas, fontes, métodos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.
- TURMO, I. G. Comida de pobre, pobre comida. In: ARNAIZ, M. G. (Ed.). **Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España**. Barcelona: Ariel Antropologia, 2002. p.299-316.

VASCONCELOS, F. D. A. G. D. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 4, p. 439-457, 2005.

_____. Tendências históricas dos estudos dietéticos no Brasil. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, v. 14, n. 1, p.197-219, 2007.

_____. Josué de Castro and The Geography of Hunger in Brazil. **Cadernos de saúde pública**, v. 24, n. 11, p. 2710-2717, 2008.

_____. Rich man's food, poor man's food in "The mansions and the shanties": A narrative review of the book written by Gilberto FREYRE. **Revista de Nutrição**, v. 29, n. 2, p. 269-285, 2016.

VASCONCELOS, F. D. A. G. D.; BATISTA FILHO, M. História do campo da alimentação e nutrição em saúde coletiva no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, p. 81-90, 2011.

VASCONCELLOS, M. T. L. D. **Os principais tipos alimentares ao Brasil**. Roma: FAO, ESN 1987.

VELOSO, I.S.; FREITAS, M.C.S. A alimentação e as principais transformações no século XX. In: FREITAS, M. D. C. S.; FONTES, G. A. V., *et al* (Ed.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008b. p.9-16.

VENN, D.; BANWELL, C.; DIXON, J. Australia's evolving food practices: a risky mix of continuity and change. **Public health nutrition**, v. 20, n. 14, p. 2549-2558, 2017.

WARDE, A. Food studies and the integration of multiple methods. **Política y Sociedad**, v. 51, n. 1, p. 51-72, 2014.

WINKLER, G.; DÖRING, A.; KEIL, U. Meal patterns in middle-aged men in Southern Germany: results from the MONICA Augsburg dietary survey 1984/85. **Appetite**, v. 32, n. 1, p. 33-37, 1999.

WOORTMANN, K. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final**. Fundação Universidade de Brasília, 1978.

VICTORA, C. G. et al. Maternal and child health in Brazil: progress and challenges. **Lancet**, v. 377, n. 9792, p. 2042-2053, 2011.

VILÀ, M. B. Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. **Physis-Revista de Saúde Coletiva**, v. 20, n. 2, p. 387-411, 2010.

YATES, L.; WARDE, A. The evolving content of meals in Great Britain. Results of a survey in 2012 in comparison with the 1950s. **Appetite**, v. 84, p. 299-308, 2015.

YOKOO, E. M.; PEREIRA, R.A.; VEIGA, G.V.; NASCIMENTO, S.; COSTA, R.S.; MARINS, V.M.R.; LOBATO, J.C.P.; SICHIERI, R. Proposta metodológica para o módulo de consumo alimentar pessoal na pesquisa brasileira de orçamentos familiares. **Revista de Nutrição**, v. 21, n. 6, p. 767-776, 2008.

YUBA, T. Y.; SARTI, F.M.; CAMPINO, A.C.C.; CARMO, H.C.E. Evolução dos preços relativos de grupos alimentares entre 1939 e 2010, em São Paulo, SP. **Revista de Saúde Pública**, v. 47, n. 3, p. 549-559, 2013.

APÊNDICES

APÊNDICE A - Frequência (%) das preparações presentes nos eventos alimentares

Tipo de preparação	Refeições globais	Refeições tradicionais	Refeições mistas	Petiscos
Mingau	0,00	0,00	0,00	0,00
Ao vinagrete	0,03	0,03	0,02	0,00
Sopa	0,03	0,04	0,01	0,00
Com manteiga/óleo	0,04	0,06	0,03	0,00
Molho branco	0,05	0,06	0,03	0,00
Ao alho e óleo	0,14	0,18	0,08	0,00
Empanado	0,22	0,25	0,18	0,05
Ensopado	0,37	0,49	0,19	0,00
Grelhado	0,63	0,72	0,51	0,12
Refogado	0,80	1,00	0,52	0,00
Molho vermelho	0,94	1,08	0,73	0,00
Assado	1,40	1,68	1,00	0,18
Cru	1,87	2,39	1,10	0,03
Cozido	6,09	8,00	3,28	0,15
Frito	7,01	8,51	4,81	0,20
Não se aplica	80,40	75,50	87,50	99,30