



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

Instituto de Geociências

Instituto de Artes

Laboratório de Estudos Avançados em Jornalismo

LARAH CAMARGO BARBOSA

**ENTRE DESERTOS E PÂNTANOS: SÉRIE DE REPORTAGENS SOBRE O ACESSO
A ALIMENTAÇÃO NO BRASIL**

Campinas

2024

LARAH CAMARGO BARBOSA

**ENTRE DESERTOS E PÂNTANOS: SÉRIE DE REPORTAGENS SOBRE O ACESSO
A ALIMENTAÇÃO NO BRASIL**

Monografia apresentada ao Laboratório de Estudos Avançados
em Jornalismo da Universidade Estadual de Campinas como
parte dos requisitos exigidos para a obtenção do título de
Especialista em Jornalismo Científico.

Este exemplar corresponde à versão
da monografia apresentada pela
aluna Larah Camargo Barbosa,
orientada por Marina Gomes.

Campinas

2024

Ficha catalográfica
Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)
Biblioteca do Instituto de Geociências
Marta dos Santos - CRB 8/5892

B234e Barbosa, Larah Camargo, 1998-
Entre desertos e pântanos : série de reportagens sobre o acesso a
alimentação no Brasil / Larah Camargo Barbosa. – Campinas, SP : [s.n.],
2024.

Orientador(es): Marina Gomes.
Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização) – Universidade Estadual
de Campinas (UNICAMP), Instituto de Geociências.

1. Segurança alimentar e nutricional. 2. Epidemiologia. 3. Jornalismo
científico. 4. Divulgação científica. 5. Alimentos - Aspectos sociais. 6. Direito
à alimentação. I. Gomes, Marina, 1983-. II. Universidade Estadual de
Campinas (UNICAMP). Instituto de Geociências. III. Título.

Informações complementares

Palavras-chave em inglês:

Food and nutritional security

Epidemiology

Science journalism

Science communication

Food - Social aspects

Right to food

Titulação: Especialista em Jornalismo Científico

Banca examinadora:

Marina Gomes [Orientador]

Simone Pallone de Figueiredo

Patricia Nunes da Silva Mariuzzo

Data de entrega do trabalho definitivo: 17-12-2024



BANCA EXAMINADORA

Marina Gomes

Simone Pallone de Figueiredo

Patrícia Nunes da Silva Mariuzzo

**IG/UNICAMP
2024**

Ata da defesa, assinada pelos membros da Comissão Examinadora, consta no SIGA/Sistema de Fluxo de Dissertação/Tese e na Secretaria de Pós Graduação do IG.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à minha família - mãe, pai, irmão, tia Cléu, tio Wagner e vovó Jô - pelo suporte amoroso e o incentivo ao estudo. Às minhas queridas amigas - Ariadne, Elisa, Marina, Victoria e Raquel - pelo apoio fiel e ombro amigo. Em especial, agradeço à Carla e à Luciana, que colaboraram para este trabalho.

Aos queridos colegas da especialização do Labjor, com quem compartilhei esta jornada. Às gentis professoras do curso, à minha orientadora Marina Gomes pelo acolhimento e contribuições neste trabalho. Às membras da banca examinadora, Simone Pallone e Patrícia Mariuzzo.

Aos entrevistados e colaboradores destes materiais, que contribuem para a promoção da soberania e da segurança alimentar e nutricional através de suas ideias e ações.

RESUMO

Esta série de três reportagens trata da dificuldade do acesso à alimentação de qualidade nos chamados “desertos e pântanos alimentares” do Brasil, a partir da perspectiva da epidemiologia nutricional. São considerados ‘desertos alimentares’ vizinhanças socialmente vulneráveis onde o acesso à alimentação saudável é praticamente inexistente, enquanto os ‘pântanos’ são regiões em que o acesso a ultraprocessados é facilitado. Ambos estão associados a diferentes desfechos negativos em saúde e ao aumento na incidência de doenças crônicas não transmissíveis na população - como obesidade, diabetes, câncer e doenças cardiovasculares. O objetivo da série foi tratar do tema sob diferentes perspectivas, sendo elas: 1. O mapeamento dos desertos e pântanos alimentares em centros urbanos do Brasil; 2. A influência do ambiente alimentar nas escolhas alimentares e o aumento do consumo de ultraprocessados pelas populações periféricas urbanas; e 3. A importância de iniciativas populares e de políticas públicas na promoção da soberania alimentar e no combate aos desertos e pântanos nas periferias urbanas.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional; Epidemiologia; Jornalismo científico; Divulgação científica; Alimentos - Aspectos Sociais; Direito à Alimentação.

ABSTRACT

This series of three reports explores the challenges of accessing quality food in Brazil's "food deserts" and "food swamps" through the lens of nutritional epidemiology. "Food deserts" refer to socially vulnerable neighborhoods where access to nutritious food is severely limited, while "food swamps" denote areas where ultra-processed foods are readily available. Both environments are associated with adverse health outcomes, contributing to a rising incidence of non-communicable chronic diseases — such as obesity, diabetes, cancer, and cardiovascular diseases — among the affected populations. This series aims to examine this issue from multiple perspectives, specifically: (1) mapping food deserts and swamps in urban centers across Brazil; (2) assessing the influence of food environments on dietary choices and the increasing consumption of ultra-processed foods in urban vulnerable communities; and (3) highlighting the role of grassroots initiatives and public policies in promoting food sovereignty and addressing food deserts and swamps in marginalized urban areas.

Keywords: Food and nutritional security; Epidemiology; Science journalism; Science communication; Food - Social aspects; Right to food.

SUMÁRIO

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. Introdução | 9 |
| 2. Objetivo | 10 |
| 3. Justificativa | 11 |
| 4. Relatório de Desenvolvimento | 11 |
| 5. Resultados | 16 |
| 5.1 Reportagem #1 | 16 |
| 5.2 Reportagem #2 | 23 |
| 5.3 Reportagem #3 | 29 |
| 6. Referências | 35 |

INTRODUÇÃO

O termo “deserto alimentar” apareceu pela primeira vez em 1995, em uma publicação da equipe de nutrição do Departamento de Saúde de Hertfordshire, do governo escocês, para se referir a áreas urbanas onde os moradores não tinham acesso a uma alimentação saudável (Honório, 2020). A expressão passou a ser utilizada por acadêmicos, ativistas, formuladores de políticas públicas e foi incorporada ao campo de estudos da epidemiologia nutricional que abrange pesquisas sobre ambientes alimentares.

Esta área da nutrição investiga a interface entre o sistema alimentar e o consumidor e analisa a influência dos determinantes comerciais e sociais da saúde nas escolhas alimentares. Isto envolve pensar em aspectos como disponibilidade, acessibilidade, conveniência, promoção, qualidade e sustentabilidade dos alimentos. O comprometimento do acesso contínuo e da disponibilidade de alimentos saudáveis caracteriza a insegurança alimentar e nutricional (Bezerra, 2023) e fere o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), reconhecido no Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais de 1966 e incorporado à legislação brasileira em 1992.

O ambiente alimentar, portanto, é definido pelos ambientes físico (disponibilidade, qualidade e promoção), econômico (custos), político (políticas governamentais) e sociocultural (normas e comportamento) (Costa *et al.*, 2018). Este campo de estudos tem crescido no Brasil, focado em compreender o mapeamento da oferta de alimentos em bairros, comunidades e municípios e em que medida a caracterização destes ambientes, em relação ao tipo de alimento disponível, molda as escolhas alimentares e o perfil nutricional das populações (MDS, 2018).

Tanto os desertos quanto os pântanos alimentares - expressão que designa vizinhanças que tem uma oferta facilitada de alimentos não saudáveis e ultraprocessados - têm sido associados a desfechos negativos em saúde e a maior incidência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) na população - como obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares e câncer. Para Santos e Fontão (2023), os desertos e pântanos alimentares são “a expressão material do avanço dos grandes conglomerados sobre o território [...], de modo que há o entendimento que o território também abriga embates vinculados a soberania alimentar e ao acesso às políticas de saúde” (p. 26).

Os desertos alimentares afetam especialmente populações vulneráveis e racializadas que vivem nas periferias, enquanto os pântanos têm se espalhando indiscriminadamente por

diferentes territórios, aumentando a oferta de ultraprocessados na dieta dos brasileiros. Conforme a definição da classificação NOVA do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (Nupens/USP), os ultraprocessados são:

Formulações de substâncias obtidas por meio do fracionamento de alimentos do primeiro grupo. Essas substâncias incluem açúcar, óleos e gorduras de uso doméstico, mas também isolados ou concentrados protéicos, óleos interesterificados, gordura hidrogenada, amidos modificados e várias substâncias de uso exclusivamente industrial. Entre esses alimentos, estão bolachas recheadas, miojo, bebidas lácteas e refrigerantes. (Nupens/USP, s/n, online).

Atualmente, identifica-se que a ciência já produziu conhecimento suficiente para contraindicar o consumo de ultraprocessados. O número de evidências científicas (incluindo estudos clínicos, de coorte e revisões sistemáticas) que associam o consumo destes produtos com o desenvolvimento de doenças crônicas cresceu significativamente, comprovando seus prejuízos à saúde individual e coletiva (Monteiro, 2019).

Enquanto isso, as grandes corporações alimentícias seguem avançando em direção ao estômago e a cultura alimentar das pessoas e se espalham por diferentes territórios. Seus impactos nas últimas décadas resultaram em uma transição nutricional e epidemiológica, caracterizada pela redução da desnutrição e pelo aumento de doenças crônicas relacionadas à alimentação - hoje responsáveis por 3/4 das mortes globais (Organização Mundial da Saúde, 2024). Este processo de expansão da cadeia alimentar moderna globalizada nos territórios e suas consequências para saúde pública, que afetam especialmente populações periféricas e grupos vulnerabilizados, devem ser constantemente vigiados e denunciados. Neste sentido, o jornalismo científico pode exercer um papel fundamental no debate público sobre sistemas alimentares, difundindo conhecimentos fundamentados na ciência que podem orientar escolhas individuais e políticas públicas em prol da saúde coletiva e da soberania alimentar.

OBJETIVO

O objetivo deste trabalho foi elaborar uma série de três reportagens escritas sobre a temática dos desertos e pântanos alimentares a partir de diferentes perspectivas da epidemiologia nutricional, sendo elas: 1. O mapeamento dos desertos e pântanos alimentares em centros urbanos do Brasil; 2. A influência do ambiente alimentar nas escolhas alimentares e o aumento do consumo de ultraprocessados pelas populações periféricas urbanas; e 3. A importância de iniciativas populares na promoção da soberania alimentar e no combate aos desertos e pântanos nas periferias urbanas.

JUSTIFICATIVA

Aprofundar a compreensão sobre desertos e pântanos alimentares e pautar este debate é relevante para orientar escolhas alimentares e nortear a implementação de políticas públicas que facilitem o acesso a alimentos saudáveis e limitem a disponibilidade de produtos ultraprocessados - tendo como norte a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada.

Neste sentido, o jornalismo científico pode atuar como um agente crítico, contribuindo para o debate público ao trazer à tona questões relacionadas à atuação de grandes corporações e interesses privados. Segundo Bueno (2010), ele desempenha um papel essencial na democratização do conhecimento científico, especialmente em discussões sobre temas especializados que afetam a vida dos cidadãos — como é o caso da alimentação.

Este trabalho partiu desta motivação para tratar de temas associados a pesquisas em ambientes alimentares do Brasil, que há anos vêm investigando os diferentes fatores que moldam as escolhas alimentares das populações, a partir da perspectiva da epidemiologia nutricional. Este campo de estudos abrange os aspectos sociais, históricos, econômicos e culturais da alimentação e contrapõe visões equivocadas de que comer é tão somente uma escolha dos indivíduos. Busquei, através desta série de reportagens, retratar alguns dos principais debates feitos por estas pesquisadoras e pesquisadores, tendo como recorte o contexto das populações vulnerabilizadas e racializadas no Brasil.

Optei pelo formato de série de reportagens escrita, motivada pelo desejo de explorar e desenvolver a escrita no jornalismo científico, a partir dos aprendizados e experiências obtidas durante a especialização em Jornalismo Científico no Labjor / Unicamp.

RELATÓRIO DE DESENVOLVIMENTO

O desenho da pauta começou no segundo semestre de 2023 e teve como ponto de partida o debate sobre Nutricídio, definido pelo médico Llaila Afrika - autor do livro “Nutricide: The Nutritional Destruction of the Black Race” (2013) - como o genocídio alimentar dos povos africanos e afro-americanos provocado pela colonização. Para além da fome, este conceito traz um recorte racial da insegurança alimentar destas populações, que hoje enfrentam dificuldades de acesso a uma dieta saudável e sofre com o aumento da incidência de doenças crônicas associadas à má alimentação.

Entendendo os desertos e pântanos alimentares como uma expressão física do nutrcídio e das desigualdades dos sistemas alimentares nos territórios, optei por seguir com esta temática guarda-chuva. Em seguida, avancei para o mapeamento de pesquisas e reportagens sobre o assunto, a partir da perspectiva do campo da epidemiologia nutricional. Nesta etapa, que ocorreu no primeiro semestre de 2024, já me deparei com os trabalhos das fontes que seriam entrevistadas posteriormente, como os de Olivia Souza Honório (2020) (2023), o caderno “Desertos, pântanos e oásis alimentares: reflexões, experiências e políticas públicas” (2023) do Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares da Fiocruz - Brasília, organizado pela pesquisadora Erica Ell, o mapeamento do Caisan sobre desertos e pântanos alimentares (MDS, 2018), que contou com a participação da nutricionista Maria Alvim, a pesquisa sobre ambiente alimentar do varejo conduzida por Camila Borges (Borges *et al.*, 2018) e o mapeamento de pântanos alimentares de Campinas (Grilo, 2022), orientado por Ana Duran, entre outros documentos que serviram de base para o desenvolvimento das reportagens.

Ao decorrer da minha investigação sobre o tema, identifiquei alguns debates centrais sobre ambientes alimentares. Entre eles, estão: os ambientes alimentares do varejo; ambientes alimentares digitais; desertos e pântanos alimentares; metodologias de avaliação e mapeamento de ambientes alimentares; ambientes alimentares institucionais (escola e trabalho), além de trabalhos que tratavam da transição nutricional e epidemiológica e das consequência do aumento do consumo de ultraprocessados na saúde pública.

Partindo das leituras sobre o tema, dediquei o primeiro semestre de 2024 ao desenho das pautas das reportagens e a definição das fontes que seriam entrevistadas. Guiei o roteiro das perguntas a partir dos temas de pesquisa de cada fonte e de questionamentos que surgiram no desenho da pauta, como: Quais são os alimentos que as periferias estão consumindo e deixando de consumir? Como o aumento do consumo de ultraprocessados afeta particularmente a saúde de pessoas periféricas? O que os desertos e pântanos alimentares nos contam sobre nosso atual sistema alimentar? Como a epidemiologia nutricional está olhando para os desertos e pântanos alimentares?

Além de pesquisadores e acadêmicos da saúde pública, busquei entrevistar também líderes de projetos e de iniciativas populares diversas que combatem os desertos e pântanos alimentares em seus territórios, como hortas comunitárias e cozinhas solidárias. Esta escolha partiu do entendimento de que a participação social é fundamental na promoção da soberania alimentar e na preservação das culturas alimentares, conforme apontado no editorial do

Caderno “Desertos, Pântanos e Oásis Alimentares: reflexões, experiências e políticas públicas” da Fiocruz:

São muitos os desafios a serem superados para incentivar a promoção de sistemas alimentares sustentáveis, resilientes e inclusivos, para evitar o risco local e global à saúde das populações, à biodiversidade e à preservação ambiental. Entre os desafios está a construção de processos de governança com maior protagonismo e participação da sociedade na construção de eixos prioritários que não permitam e nem estimulem mais desigualdades e aprofundamento de injustiças econômicas e sociais (OBHA, 2023, p. 3).

O contato com as fontes começou em julho/2024, as entrevistas se iniciaram em agosto e se estenderam até outubro/2024 - conforme o retorno e a disponibilidade das pessoas entrevistadas. A seguir, segue a descrição das fontes e uma breve exposição do processo de entrevista de cada uma delas:

- **Olivia Souza Honório:** Nutricionista, Mestre em Nutrição e Saúde (UFMG), na linha de pesquisa Nutrição e Saúde Pública, Doutora em Saúde e Nutrição pela Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP) e membra do Grupo de Estudos, Pesquisas e Práticas em Ambiente Alimentar e Saúde (GEPPAAS). Olivia atua com os temas de ambientes alimentares obesogênicos. Em seu mestrado, realizou um mapeamento de desertos e pântanos alimentares em Belo Horizonte e, em sua tese de doutorado, fez uma pesquisa sobre metodologias de avaliação e de mapeamento de desertos e pântanos alimentares. A entrevista foi realizada de forma remota em 14 de agosto.
- **Erica Ell:** Erica é nutricionista, com mestrado em Saúde Pública pela Fiocruz e doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento pela UFPR. Exerce o cargo de Tecnologista de Gestão de Políticas Públicas em Saúde no Ministério da Saúde e atua no Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura da Fiocruz - Brasília. Foi organizadora do caderno “Desertos, Pântanos e Oásis Alimentares: reflexões, experiências e políticas públicas”. A entrevista foi realizada no dia 30 de agosto, de forma virtual.
- **Bruna Arguelhes (Alimenta Cidades):** Bruna Arguelhes é nutricionista e mestre em Saúde Coletiva pela UERJ, Analista Técnica de Políticas Sociais no Ministério da Saúde e atualmente atua no Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, na Coordenação Geral de Promoção da Alimentação Saudável, que desenvolve a estratégia Alimenta

Cidades. A estratégia do governo federal envolve um mapeamento sobre desertos e pântanos alimentares em 60 municípios brasileiros e dialoga com a agenda da alimentação urbana. A entrevista foi realizada de forma remota no dia 18 de setembro e, nela, Bruna me contou sobre o status da estratégia, seus objetivos e desafios até o momento.

- **Dan e Wellington (Horta dos Prazeres):** A Horta dos Prazeres é uma horta comunitária urbana, localizada no Morro dos Prazeres, favela que fica nas proximidades do bairro de Santa Teresa, no Rio de Janeiro - cidade que concentra maior quantidade de iniciativas de hortas urbanas no Brasil. A entrevista foi feita presencialmente nos Prazeres no dia 20 de setembro, com os integrantes do coletivo que cuida da horta - Jovelino Dan K e Wellington Fyah.
- **Regina Tchelly (Favela Orgânica):** O Favela Orgânica é uma iniciativa da cozinheira Regina Tchelly, criada em 2011 no Morro da Babilônia, favela da Zona Sul do Rio de Janeiro, que promove empreendedorismo social e capacitação em culinária para mulheres da Babilônia. Através de suas ações, o projeto fomenta na periferia o consumo consciente, a gastronomia alternativa, a compostagem caseira e hortas em pequenos espaços. A entrevista foi realizada pessoalmente no dia 21 de setembro, no espaço do Favela Orgânica.
- **Maria Alvim Leite:** Mestre em Saúde Coletiva pela UFJF, doutora em Medicina Preventiva e Integrante do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (Nupens/USP) - instituição esta que germinou a categoria NOVA de classificação de alimentos e cunhou o termo "ultraprocessados". O ambiente alimentar escolar foi foco das pesquisas de mestrado e doutorado de Maria, que conversou comigo sobre o assunto em entrevista realizada virtualmente no dia 10 de outubro.
- **Camila Borges:** Doutora e pós-doutora em Nutrição em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da USP, pesquisadora no Nupens/USP, no Núcleo de Estudos em Obesidade e Nutrição da UERJ e pesquisadora-convidada no Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da Unicamp. Camila estuda ambientes alimentares do varejo e conversou comigo sobre suas pesquisas em entrevista realizada virtualmente no dia 11 de outubro.
- **Antônio Rodrigues Alves (Cozinha Solidária São Marcos):** A Cozinha Solidária São Marcos surgiu durante a pandemia de Covid-19, no bairro

periférico do São Marcos, região considerada um pântano alimentar da cidade de Campinas. A iniciativa é liderada pelo pároco Antônio Rodrigues Alves. Realizei a entrevista no dia 28 de outubro, presencialmente, na Cozinha do São Marcos.

- **Ana Clara Duran:** Mestre e doutora em Nutrição em Saúde Pública pela USP, Pesquisadora do NEPA/ Unicamp e pesquisadora associada no Nupens/USP. Ana Clara estuda os determinantes comerciais e sociais da saúde em alimentação, avaliação de ambientes alimentares e políticas públicas em alimentação, nutrição e saúde urbana. O contato foi feito através de e-mail institucional e a entrevista realizada de forma remota no dia 31 de outubro.

Além das fontes entrevistadas, também busquei contato com representantes do governo da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan) e de outras iniciativas populares, como do Instituto SOS Periferia Ceará, da Agrofavela Refazenda Paraisópolis em São Paulo e do Quebrada Orgânica SP, mas não obtive retorno.

Durante o mês de outubro, trabalhei nas etapas de transcrição e decupagem das entrevistas. A escrita e a edição das três reportagens ocorreram na primeira quinzena de novembro e foi a etapa mais desafiadora, principalmente pelo prazo de entrega e de edição, somada a elaboração do presente relatório. O tema final de cada matéria foi definido após a análise das entrevistas e foram pensados para serem complementares uns aos outros, sendo eles:

- **Reportagem #1:** Tratou dos resultados das diferentes pesquisas de mapeamento de desertos e pântanos alimentares no Brasil, trazendo um contexto social e econômico dos territórios periféricos urbanos afetados pela falta de acesso a alimentação saudável.
- **Reportagem #2:** Focou em explicar os achados das pesquisas sobre arquitetura das escolhas alimentares e sobre elementos do ambiente alimentar que influenciam nos hábitos da população.
- **Reportagem #3:** Abordou a importância de iniciativas populares e de políticas públicas que combatem a fome e promovem soberania alimentar em territórios periféricos urbanos.

RESULTADOS

Reportagem #1 - Pântanos alimentares inundam centros urbanos do Brasil

Em áreas periféricas, estabelecimentos que vendem ultraprocessados chegam a ser 22 vezes mais presentes do que os que comercializam alimentos saudáveis



Oferta de alimentos ultraprocessados cresce nos centros urbanos nos chamados “pântanos alimentares”. Foto: Wongsakorn Dulyavit.

Mapeamentos em diferentes cidades do país apontam que os chamados “pântanos alimentares” – regiões onde o acesso a alimentos não saudáveis e com baixo valor nutricional é facilitado – estão se espalhando cada vez mais nos centros urbanos do Brasil, enquanto os “desertos alimentares” - onde não há disponibilidade de alimentos saudáveis - se concentram em áreas de maior vulnerabilidade social e com maioria da população de pretos e pardos.

Segundo dados do último censo do IBGE, 85% dos brasileiros moram em centros urbanos, sendo que 16 milhões vivem em favelas, onde se localizam os desertos alimentares e crescem os pântanos. "Esses termos são uma metáfora que surgiu no meio acadêmico para expressar a desigualdade que existe na disponibilidade de alimentos saudáveis e sustentáveis nos territórios", explica Erica Ell, do Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares da Fiocruz.

Um mapeamento do Governo Federal em parceria com a USP, divulgado em novembro na [Plataforma Alimenta Cidades](#), analisou a distribuição de estabelecimentos de comercialização de alimentos em 91 municípios brasileiros com mais de 300 mil habitantes e revelou que ao menos 25 milhões de pessoas vivem em desertos alimentares e 14,7 milhões, em regiões de pântanos.



Lançamento da plataforma Alimenta Cidades em Brasília, em novembro de 2024. Foto: Roberta Aline/ MDS.

Olivia Souza Honório, pesquisadora e nutricionista, destaca que é possível que uma área seja classificada tanto como deserto quanto pântano alimentar - cenário comumente encontrado nas periferias. Durante seu [mestrado](#) na UFMG, Olivia mapeou vizinhanças de desertos e pântanos alimentares em Belo Horizonte (MG) e identificou que nas regiões mais pobres da cidade os estabelecimentos que oferecem alimentos *in natura* são mais raros, e os pântanos, mais frequentes. Além disso, o estudo também verificou que domicílios localizados em áreas de desertos alimentares - correspondente a 37% dos setores censitários analisados - possuíam piores condições socioeconômicas e menor disponibilidade de serviços essenciais.

Os pântanos têm se espalhado por diferentes partes das cidades, mas isso é particularmente preocupante nas periferias, onde o acesso a alimentos saudáveis é mais restrito: "A gente tem os pântanos de uma maneira geral, eles se distribuem em diferentes regiões, independente da condição socioeconômica, e os desertos tendem a estar nas áreas mais vulneráveis da cidade. Os desertos têm diminuído, mas ainda é um fator preocupante, porque os pântanos também têm aumentado em algumas regiões vulneráveis", pontua Olivia

sobre o mapeamento em Belo Horizonte, que chegou a classificar 66% dos setores censitários de BH como pântanos alimentares.

Em Jundiaí (SP), [outro estudo](#), conduzido pela pesquisadora do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens/USP), Camila Borges, encontrou um cenário parecido: 87% dos estabelecimentos do município vendiam ultraprocessados. No centro da cidade, em áreas de média e alta renda, o número de estabelecimentos que priorizavam a venda de alimentos ultraprocessados era de 5 a 6 vezes maior do que o número de comércios que vendiam alimentos saudáveis. Em comparação, nas periferias, havia 22 vezes mais estabelecimentos que vendiam ultraprocessados do que alimentos *in natura*.

Para Camila, a existência desses espaços são reflexo de como o sistema alimentar é organizado nas grandes cidades: "A gente vê as diferenças sociais no acesso a uma alimentação saudável. Se as pessoas querem adquirir alimentos frescos e mais saudáveis, elas têm que se deslocar, muitas vezes, para outro bairro ou para as áreas centrais das cidades". Além disso, a pesquisa concluiu também que os territórios onde tinha a maioria da população negra também eram mais impactados com desertos alimentares.

A menos de 40 quilômetros de Jundiaí, em Campinas (SP), pesquisadoras da Unicamp [mapearam](#) a distribuição espacial de estabelecimentos de comercialização de alimentos na cidade e concluíram que, das 18 Administrações Regionais de Campinas, 5 foram consideradas pântanos alimentares, com menor disponibilidade de feiras livres e supermercados e pior acesso a serviços de saúde, transporte e áreas de lazer. Ao passo que os bairros menos vulneráveis apresentaram maior concentração de todos os tipos de estabelecimento.

Na capital pernambucana, em Recife (PE), mais de 77% dos estabelecimentos da cidade vendem ultraprocessados, enquanto apenas 7,4% vendem alimentos *in natura*. Os dados são de uma [pesquisa da UFPE](#), que concluiu também que as regiões de desertos alimentares possuíam os piores índices de vulnerabilidade em saúde, condições de renda e acesso a serviços essenciais, além de concentrarem mais analfabetos e pessoas pretas e pardas.

Em Patos (PB), no sertão paraibano, outro [estudo da UFPE](#) identificou que a maior parte dos estabelecimentos de comercialização de alimentos estavam localizados nas áreas centrais da cidade. Mais de 25% dos bairros do município foram considerados desertos alimentares, diante de quase 30% de bairros classificados como pântanos.

No sul do país, em Porto Alegre (RS), segundo [pesquisa da UFRGS](#), estabelecimentos que vendiam ultraprocessados também são os mais frequentes na cidade, representando mais de 61% do total. Dos 2381 setores censitários analisados, 48,3% foram classificados como desertos alimentares. Estes setores também tinham maior percentual de moradores pretos, pardos e indígenas e menores índices de escolaridade e renda.



Ceasa em Brasília, localizado na Asa Sul do Distrito Federal. Foto: Rafa Neddermeyer/Agência Brasil.

Já em Brasília, o território do Distrito Federal é privilegiado em termos de oásis alimentares (vizinhanças que têm acesso facilitado à alimentação saudável), enquanto os municípios do entorno são prejudicados. Quanto mais distante do Distrito Federal, mais difíceis são as escolhas alimentares saudáveis - foi o que revelou um [mapeamento da Fiocruz](#) na região da RIDE-DF, que abrange mais de 30 municípios de Goiás, Minas Gerais e o próprio Distrito Federal. O estudo verificou que os desertos e pântanos se localizavam em municípios mais distantes do plano piloto de Brasília e com as menores rendas domiciliares *per capita*.

O que as periferias estão comendo (e deixando de comer)?

As pesquisas mostram que a distribuição dos estabelecimentos não acontece de maneira homogênea pela cidade: vizinhanças que têm maior renda e que são menos vulneráveis socialmente possuem todos os tipos de estabelecimentos, e o inverso ocorre nas

regiões de renda baixa e de maior vulnerabilidade social. E enquanto os hortifrutis e feiras livres, locais característicos para aquisição de alimentos *in natura*, se concentram nas áreas centrais das cidades, nos pântanos alimentares, os tipos de estabelecimentos encontrados são aqueles em que predominam os produtos ultraprocessados - como lanchonetes, lojas de conveniência e supermercados que não dispõem de alimentos *in natura* de forma igual. Até em farmácias os ultraprocessados reinam.

Segundo dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2017-2018, 20% das calorias consumidas pelos brasileiros vêm desse tipo de produto. A análise dos dados revelou também que os maiores aumentos no consumo de ultraprocessados foram identificados entre pessoas negras e indígenas, moradores da área rural e das regiões Norte e Nordeste, assim como em grupos populacionais com menores níveis de escolaridade e renda.

Entre estes produtos estão margarina, refrigerantes, pães e biscoitos industrializados, hambúrgueres, frios e embutidos, bebidas lácteas e refeições congeladas. A maior variedade e disponibilidade desses alimentos, a facilidade e praticidade no consumo e o aumento da parcela dos gastos com alimentação fora de casa são alguns dos fatores que impactam nas escolhas do consumidor.

Uma outra [análise da UFPE](#) demonstrou que o consumo de ultraprocessados em Pernambuco era três vezes maior entre adultos de baixa renda que ganham menos de meio salário mínimo, em comparação com aqueles com renda superior a um salário mínimo. "O que a gente vê é uma reta claramente ascendente do consumo de ultraprocessados. Entre as pessoas mais pobres, está crescendo mais rápido o consumo de ultraprocessados do que entre as pessoas mais ricas. Nos ricos, está mantendo um certo patamar de consumo", analisa Maria Alvim, pesquisadora do Nupens/USP, instituição que cunhou o termo "ultraprocessado" para se referir a formulações industriais produzidas em várias etapas de processamentos e ricas em corantes, aromatizantes, emulsificantes, espessantes e outros aditivos.

Segundo uma [revisão de 45 estudos](#) que acompanharam quase 10 milhões de pessoas ao redor do mundo, existem fortes indícios de que o consumo de ultraprocessados está associado a pelo menos 32 problemas de saúde, como doenças cardiovasculares, obesidade, diabetes e diversos transtornos mentais.

"A gente tem evidência suficiente para afirmar que o ultraprocessado faz mal para a saúde, não temos dúvida disso. Existem vários estudos longitudinais feitos com centenas de

milhares de pessoas, estudos conduzidos, estudos multicêntricos, experimentais e um ensaio clínico que mostrou que o ultraprocessado faz mal para a saúde. Temos bastante evidência para ganho de peso, diabetes e hipertensão e estão surgindo novos desfechos negativos", comenta a pesquisadora Maria Alvim.

Além das barreiras físicas: Os principais entraves para acessar uma alimentação saudável

Além da forma desigual como os estabelecimentos comerciais estão distribuídos nos centros urbanos, existem diversos outros entraves decisivos no acesso a uma alimentação de qualidade. Entre eles, o dinheiro. O alimento precisa estar disponível tanto em termos de proximidade, quanto em termos de valor.

Os pesquisadores avaliam que fatores como trabalhar e estudar fora de casa, horas no transporte público e no trânsito, falta de tempo para cozinhar o próprio alimento e o barateamento e a praticidade dos ultraprocessados também influenciam na arquitetura de escolhas do consumidor, que, além de tudo isso, é constantemente persuadido pelo marketing e pelas propagandas sedutoras em torno desses produtos.

Como as pesquisas mostram, o fator raça também se mostra determinante no acesso a uma alimentação saudável. Há quem fale em "apartheid alimentar" para se referir a territórios similares aos desertos alimentares, mas que incorporam variáveis como raça, cor, escolaridade e outros indicadores de desigualdade nesta avaliação. O chamado "racismo alimentar" se expressa em números: de acordo com o [2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil \(VIGISAN\)](#), mais de 20% das famílias chefiadas por pessoas negras sofriam com a fome e a insegurança alimentar diariamente, em comparação a 10,6% das famílias chefiadas por pessoas brancas.

A importância dos mapeamentos sobre ambientes alimentares no Brasil

A caracterização dos territórios em desertos e pântanos alimentares parte, principalmente, da análise dos tipos de estabelecimentos presentes e do tipo de alimento que eles comercializam. No Brasil, os estudos sobre ambientes alimentares vêm crescendo nos últimos anos, focados em mapear os comércios e a oferta de alimentos em bairros, comunidades e municípios e de que formas isso determina as escolhas alimentares da população.

O estudo técnico de 2018 "[Mapeamento dos Desertos Alimentares no Brasil](#)", desenvolvido pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional do Ministério do Desenvolvimento Social (Caisan/ MDS), foi pioneiro ao estabelecer uma metodologia de avaliação de ambientes alimentares que leva em conta as particularidades do contexto brasileiro. A pesquisadora do Nupens/USP Maria Alvim integrou a equipe do estudo e destaca que o documento foi um marco institucional para o debate sobre acesso à alimentação. O mapeamento trouxe uma proposta de categorização dos estabelecimentos de comercialização de alimentos de acordo com as regiões do Brasil, levando em consideração as diferentes culturas e realidades de um país com dimensões continentais.

Em sua [tese de doutorado](#), Olivia Honório avaliou diferentes metodologias de classificação de desertos e pântanos alimentares e destaca a importância de adaptá-las para a realidade que está sendo analisada. Ela julga importante também que essas metodologias considerem, para além do acesso físico à comida, outros indicadores de vulnerabilidade social - como a renda - na avaliação. E reforça a importância destes estudos para a elaboração de políticas públicas: "A partir do mapeamento dessas regiões, é possível direcionar para os gestores onde eles precisam ter mais atenção, saber onde a gente precisa ter mais esforços. É uma forma de você monitorar como está o ambiente e verificar se a política também foi efetiva".

Equipamentos públicos de segurança alimentar

Os chamados equipamentos públicos de segurança alimentar - como restaurantes populares, bancos de alimentos, mercados públicos, centrais de abastecimento (como as CEASAs) e cozinhas comunitárias - são fundamentais no combate à fome e à insegurança alimentar. Estas iniciativas garantem a oferta de alimentos frescos e minimamente processados no ambiente urbano e nas regiões mais vulneráveis das cidades.

As escolas públicas, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (o PNAE), também são fundamentais na garantia de uma alimentação saudável para crianças e adolescentes. O programa, que assegura refeições de qualidade para 40 milhões de estudantes, restringe a aquisição de produtos processados e ultraprocessados a 20% do orçamento e estabelece que no mínimo 75% dos seus recursos devem ser destinados à compra de alimentos *in natura* ou minimamente processados.

As pesquisas atestam também a importância do incentivo a feiras livres, de alimentos orgânicos e feiras noturnas nos territórios de desertos e pântanos alimentares. "O que a gente vê nas pesquisas nacionais é que viver e morar perto de locais com feiras livres e com maior concentração de varejões de hortifruti faz com que as pessoas aumentem o consumo diário de frutas e hortaliças no seu dia a dia e promovem no ambiente uma vida mais saudável de forma geral para a população", comenta Camila Borges, do Nupens/USP.

Reportagem #2 - A arquitetura das nossas escolhas alimentares

Pesquisadores apontam para as características dos ambientes alimentares que moldam os hábitos de consumo

Comer, definitivamente, não é uma mera decisão individual: tradições culturais, hábitos familiares, o marketing das grandes indústrias alimentícias e até a disposição estratégica dos produtos nas prateleiras de supermercados influenciam nossas escolhas. Elas são resultado da interação de diferentes elementos que compõem os chamados “ambientes alimentares”.

O campo da nutrição que investiga os ambientes alimentares busca compreender quais são estes aspectos que influenciam no comportamento do consumidor. Pesquisadora no Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens/USP), a nutricionista Camila Borges explica que, na hora de escolher o que vai à mesa, estão em jogo fatores individuais - como preferências alimentares, cultura regional e familiar, crenças e religião - e fatores físicos, sociais, econômicos e políticos.

A proximidade é um aspecto significativo: "A gente tem a tendência de comer o que está mais facilmente disponível, perto de onde a gente circula e que recebemos mais influência para consumir", pontua Maria Alvim, pesquisadora do Nupens/USP. Os estudos da área indicam que em locais onde não há oferta de alimentos saudáveis - os chamados “desertos alimentares” - e em regiões em que a disponibilidade de produtos ultraprocessados e não saudáveis é facilitada - conhecidos como “pântanos alimentares” -, a população tende a fazer piores escolhas de consumo. Uma [pesquisa recente da UFMG](#) analisou a percepção dos residentes de favelas brasileiras sobre o ambiente alimentar e mostrou que moradores de

periferias têm mais dificuldade de acessar comidas saudáveis e consomem mais ultraprocessados.

A renda familiar e o poder de compra também são decisivos: "Quanto menor a renda, mais compromete a alimentação, especialmente a alimentação saudável", reforça Camila. Um estudo do Nupens/USP de 2020 projetava que o preço da comida não saudável superaria o da saudável em 2026 no Brasil. Mas, recentemente, os pesquisadores [constataram](#) que, desde 2022, esse cenário já era uma realidade: enquanto o preço por quilo dos alimentos *in natura*, minimamente processados e ingredientes culinários passaram de R\$ 15,11 para R\$ 17,34, o dos ultraprocessados caiu de R\$ 21,78 para R\$ 18,60 em comparação entre 2018 e 2022.

E apesar de [provocarem cerca de 57 mil mortes prematuras por ano no Brasil](#), na votação da Reforma Tributária que ocorreu em julho deste ano, os ultraprocessados ficaram de fora da cobrança do imposto seletivo. O tributo, conhecido como “imposto do pecado”, foi criado para desestimular o consumo de itens que provocam danos à saúde e ao meio ambiente, como minérios, veículos poluentes, cigarros, bebidas alcóolicas e refrigerantes.

Em uma [carta publicada no periódico científico The Lancet Regional Health](#), pesquisadores apontam que países que implementaram políticas fiscais sobre ultraprocessados e bebidas açucaradas, como México, Chile, França e Hungria, tiveram redução no consumo destes produtos e melhorias nos indicadores de saúde pública, além da diminuição dos custos com tratamento de doenças crônicas no SUS.

Ana Clara Duran, do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (NEPA) da Unicamp, destaca que ações como a tributação e a rotulagem frontal são fundamentais para restringir o acesso aos ultraprocessados: “Todas essas políticas têm o grande objetivo de fazer com que a escolha saudável seja a escolha mais fácil”.

As estratégias do varejo



Supermercados empregam diversas estratégias para convencer o consumidor. Foto: Tânia Rêgo/Agência Brasil.

Nas prateleiras dos supermercados, nenhuma escolha é por acaso. O varejo utiliza de diversas estratégias para induzir o consumidor à compra, como posicionar doces e cereais açucarados na linha de visão das crianças e colocar refrigerantes próximo aos caixas para persuadir a compra por impulso na última hora. No Brasil, [onde 51,9% das compras de comida vêm destes estabelecimentos](#), um [estudo](#) mostrou que as aquisições de alimentos em supermercados foram associadas ao maior consumo de ultraprocessados na população.

Borges, que pesquisa sobre ambientes alimentares do varejo, participou do desenvolvimento da Audit-Nova, um instrumento para auditar esses estabelecimentos comerciais e gerar um "índice de saudabilidade" que vai de 0 a 100. Uma [pesquisa](#) conduzida por ela analisou 650 comércios de alimentos em Jundiaí (SP) - como supermercados, mercadinhos, açougues, padarias, lojas de conveniência e até farmácias - e constatou que, apesar de os supermercados contarem com uma seção de hortifruti, a grande maioria dos alimentos presentes eram ultraprocessados. Na epidemiologia nutricional, ambientes que facilitam as escolhas não saudáveis são chamados de "ambientes obesogênicos".

Para além do tipo de comida disponível, o Audit-Nova também avaliou a quantidade de estratégias promocionais e mercadológicas que estimulavam a compra de ultraprocessados, levando em consideração o preço e a publicidade em torno da aquisição de alimentos não

saudáveis: “A gente analisa três grandes fatores que geram este score. Quanto mais próximo de 100, mais saudável, em teoria, é o estabelecimento. Quanto menor, menos saudável. Nos supermercados, por exemplo, muitas vezes o score varia de 40 para baixo, porque, apesar de ter uma disponibilidade de alimentos saudáveis, eles também utilizam muitas estratégias para prender o consumidor na compra de alimentos ultraprocessados”, explica Camila.

O papel dos ambientes alimentares institucionais



PNAE garante refeições de qualidade para jovens brasileiros. Foto: Reprodução/ Agência Brasil.

Os ambientes institucionais, como escola, faculdade e trabalho, onde as pessoas costumam passar boa parte de seu dia, também exercem forte influência nos hábitos alimentares. Nas escolas públicas, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) garante uma alimentação saudável e adequada, colocando restrições de que máximo 20% de sua verba seja utilizada para a compra de alimentos processados ou ultraprocessados - e ainda estabelece restrições quanto à compra de determinados produtos, como temperos prontos e macarrões instantâneos.

No entanto, não existem legislações no país até hoje que regulem o comércio em torno dessas escolas, considerado uma extensão do ambiente escolar. “As crianças e os adolescentes passam um terço do dia na escola e ali consomem uma grande parte das calorias diárias.

Atualmente, tem muita literatura que mostra como essa disponibilidade de alimento não saudável no entorno influencia no consumo desses jovens", analisa Maria Alvim, que pesquisa sobre ambientes alimentares escolares.

A última edição do Atlas Mundial da Obesidade apontou que, até 2035, o Brasil pode ter até 50% dos jovens entre 5 e 19 anos com obesidade ou sobrepeso. Alvim avalia que é urgente estabelecer políticas públicas que regulam a venda de alimentos nos territórios escolares e também em escolas privadas, que não são contempladas pelas regras do PNAE nas suas cantinas e restaurantes: "A alimentação que a gente pratica na infância e na adolescência tem uma relação muito direta com a alimentação que a gente pratica na vida adulta, então a escola, sendo um lugar de aprendizado, tem uma influência muito grande na hora de moldar nossos hábitos alimentares para o futuro - o que tem implicações diretas no desenvolvimento de doenças crônicas", pontua Maria.

O crescimento (e a tentação) do *delivery*

Os estudos sobre ambientes alimentares também têm investigado as redes sociais e os aplicativos de *delivery*, chamados de 'ambientes alimentares digitais'. Segundo dados do Serviço de Proteção ao Crédito (SPC), o número de usuários de aplicativos de *delivery* no Brasil cresceu em 24,4% entre 2019 e 2021, impulsionado pela pandemia de Covid-19. O setor segue em expansão, com crescimento de até 8% ao ano, de acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel).

Uma [pesquisa](#) realizada em Belo Horizonte (MG) analisou dois aplicativos de entrega mais utilizados e revelou que quase 80% dos estabelecimentos cadastrados comercializam bebidas ultraprocessadas e 38% ofereciam lanches ultraprocessados. Em contraponto, as refeições com predominância de legumes e verduras representavam apenas 16% das opções. A análise também apontou que pizzas, hambúrgueres e outros lanches ultraprocessados eram os mais populares nas plataformas de *delivery*.

Camila Borges atenta para o fato de que as estratégias utilizadas nesses aplicativos são mais refinadas, porque levam em conta a personalização do consumidor a partir dos dados que seus algoritmos recebem, por meio de táticas como anúncios direcionados, cupons de desconto, combos promocionais e entregas gratuitas. Outro agravante é que esses ambientes

virtuais não seguem as regras de rotulagem: “Frequentemente, não encontramos a lista de ingredientes nos sites dos mercados, nem a tabela de composição nutricional, muito menos o selo frontal nos produtos. Isso dificulta ainda mais para o consumidor ter informação sobre o alimento no momento de compra”.

O aliciamento dos ultraprocessados

A falta de tempo para cozinhar é outra barreira para as pessoas comerem bem. Segundo dados da YouGov, 31% dos brasileiros dizem não ter tempo para cozinhar. Neste sentido, a pesquisadora Maria Alvim entende que os ultraprocessados respondem à lógica do imediatismo, que demanda cada vez mais praticidade e rapidez no dia a dia.

Os dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) indicaram que a aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados caiu em quase 4% na década passada, enquanto a participação dos ultraprocessados na dieta brasileira saiu de 12,6% em 2002-2003 para 18,4% em 2017-2018, referente ao total de calorias.

Por outro lado, ela explica que este tipo de produto está associado a padrões alimentares não-saudáveis: “Por que o ultraprocessado faz mal? Falamos de características intrínsecas e extrínsecas a ele”. As intrínsecas se referem à composição nutricional desbalanceada destes produtos, tipicamente com pouca fibra e com grandes quantidades de açúcares, gorduras, sal e aditivos químicos e cosméticos - como adoçantes, emulsificantes, saborizantes e texturizantes.

Estes aditivos, presentes [em mais de 80%](#) dos ultraprocessados, servem para conferir sabor, cheiro e cor aos produtos e estão associados à dependência. Uma pesquisa publicada no [British Medical Journal](#) analisou 281 estudos de 36 países diferentes e atestou que 1 em cada 7 adultos são viciados em ultraprocessados.

Já as características extrínsecas se referem aos comportamentos compulsivos associados ao consumo destes produtos: “O ultraprocessado te empurra para uma hiperfagia. Eles são feitos para você comer rapidamente e em maior quantidade. A porção é grande, não tem fibras e não precisa mastigar muito. As pessoas costumam comê-los sem talheres, vendo televisão ou no transporte, sem prestar atenção”, explica Maria Alvim.

As recomendações do Guia Alimentar Para a População Brasileira, que completou 10 anos em novembro de 2024, atentam para o fato de que comer sem atenção prejudica a capacidade de o organismo “registrar” devidamente as calorias ingeridas, levando-as a ingerir mais calorias do que necessitam.

Reportagem #3 - Jardins no Deserto: Conheça 3 iniciativas populares que combatem ‘desertos e pântanos alimentares’ nas periferias urbanas

Com 85% da população brasileira vivendo nas cidades, participação social se mostra fundamental na garantia da segurança alimentar e nutricional



Espaço que antes era um lixão vira horta comunitária no Morro dos Prazeres, no Rio de Janeiro. Foto: Carla Valente.

Quem chega ao Morro dos Prazeres, nas proximidades do bairro de Santa Teresa, no Rio de Janeiro, avista um jardim no meio do deserto: trata-se da Horta dos Prazeres, iniciativa popular dos hortelões urbanos do Morro. O local, que antes era um ponto onde os moradores jogavam lixo e entulho, virou uma horta comunitária durante a pandemia.

Segundo o [Mapeamento de Desertos e Pântanos Alimentares](#) do Governo Federal, a região do Morro dos Prazeres conta com um número muito alto de população de baixa renda e em situação de pobreza. E é considerada tanto um deserto (uma vizinhança que não tem

acesso a alimentação saudável) quanto um pântano alimentar (território onde a oferta de alimentos não saudáveis e ultraprocessados é facilitada).

“Aqui é um deserto alimentar. Para dentro da comunidade, é só pacote. Não tem a variedade de alimentos que a gente precisa e o preço nem sempre é acessível. Nós discutimos muito sobre como a gente seduz as pessoas daqui para esse estilo de vida. Para isso, a gente tem que procurar estratégias que nos unam e que nos levem de volta ao comunitarismo. E a gente tem feito isso a partir da terra”, comentam Wellington Fyah e Jovelino Dan K, integrantes do coletivo da Horta dos Prazeres, que também promove mutirões, iniciativas culturais e eventos com atendimento nutricional para os moradores. Eles explicam que a horta, além de fomentar o acesso à alimentação saudável no Morro, tem se tornado uma área de lazer para o bairro, que também sofre com a falta de infraestrutura urbana.

No Rio de Janeiro, cidade em que [quase 1 milhão de pessoas enfrentam a fome](#), as hortas urbanas se mostram como grandes potencializadoras da soberania alimentar. Pesquisadora do Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares (OBHA) da Fiocruz-Brasília e uma das organizadoras do caderno "[Desertos, Pântanos e Oásis Alimentares](#)", Erica Ell destaca que essas hortas, ao mesmo tempo que produzem comida fresca e saudável para a população, também favorecem a participação ativa da comunidade na produção de alimentos: “Elas são uma forma de socialização muito importante no sentido de favorecer essa troca solidária entre as pessoas. Plantar, produzir e colher é uma forma de lazer, principalmente em comunidades vulneráveis, onde o lazer costuma ser muito restrito, especialmente para as crianças e adolescentes”, pontua Erica.

Hoje, a Horta dos Prazeres é beneficiada pelo programa da prefeitura Hortas Cariocas, que fornece suporte técnico e financeiro para iniciativas de agricultura urbana na cidade. Metade da produção gerada pelo programa é doada para creches, orfanatos, asilos, abrigos e famílias em situação de vulnerabilidade do Rio. A outra metade é comercializada, como uma forma de complementar a renda dos hortelões, que são remunerados para cuidar dos espaços.

A menos de 10 quilômetros dali, no Morro da Babilônia, a *chef* paraibana Regina Tchelly põe em pé, desde 2011, o Favela Orgânica - um projeto que capacita moradoras das comunidades da Babilônia e do Chapéu Mangueira através de aulas e oficinas de gastronomia criativa, horta, compostagem, conscientização ambiental e educação financeira. Além disso, a

iniciativa também oferece atendimento psicológico e nutricional e distribui mensalmente 160 cestas com alimentos orgânicos para as participantes.

Regina, que começou o projeto com apenas R\$140 na cozinha de sua casa, ensina uma culinária de aproveitamento total dos alimentos, transformando os "restos" que iriam para o lixo em receitas como cocada de casca de melancia, hambúrguer de talos e risoto de PANCs. Ela comenta que o projeto tem democratizado o acesso à alimentação saudável na região - que também é considerada um deserto alimentar, conforme o Mapeamento de Desertos e Pântanos - e tem sido um verdadeiro "consultório" para os moradores das favelas: "As doenças são muito consequência da nossa alimentação. A gente quer tirar da cabeça delas que o industrializado é mais barato, e temos visto resultado. Mulheres que estavam com colesterol 'ruim' em mais de 400 mg/dL, baixaram para 100 mg/dL".



Semanalmente, o Favela Orgânica oferece oficinas de capacitação em gastronomia criativa para as mulheres do Morro da Babilônia. Foto: Nathalie Ranzolin.

Na pandemia, período em que o Brasil voltou ao Mapa da Fome, o Favela Orgânica exerceu um papel importante no combate à insegurança alimentar nas comunidades, distribuindo mais de 10 mil quentinhas orgânicas e vegetais.

Foi também durante a pandemia de Covid-19 que as cozinhas solidárias, geridas pela sociedade civil e por movimentos sociais, ganharam força no enfrentamento à fome nas periferias dos centros urbanos do Brasil. Em Campinas, no bairro São Marcos - classificado por um [estudo da Unicamp](#) como um pântano alimentar - a Cozinha Solidária do São Marcos distribuí entre 500 e 600 refeições por dia para a comunidade.

Idealizada e coordenada pelo padre Antonio Rodrigues Alves, a Cozinha surgiu em junho de 2021 e é uma ação conjunta do Núcleo de Economia de Francisco e Clara, da Arquidiocese de Campinas e do acampamento Marielle Vive do MST, que leva cinco militantes para cozinhar todos os dias. A iniciativa também conta com o apoio de parceiros, doadores e voluntários que ajudam na missão de promover uma alimentação de qualidade para quem tem fome: “Nós temos uma preocupação com a segurança alimentar e nutricional, então a gente não serve embutidos e ultraprocessados aqui, porque esse tipo de alimento já chega para as pessoas. Eles estão ficando cada vez mais baratos e muitas vezes é o que eles podem comprar”, comenta o padre.



Cozinha do São Marcos chega a oferecer até 600 refeições em um único dia. Foto: Luciana Cavalcanti.

Além de servir as refeições três vezes na semana, a Cozinha do São Marcos também promove oficinas de panificação, como uma forma de incentivar a geração de renda, mutirões para cuidar da horta comunitária e rodas de debate: "O nosso objetivo é combater a fome.

Quem tem fome tem pressa. Então, a gente dá comida e depois a gente combate também com a consciência. No período eleitoral, a gente faz roda de conversa e dialoga com as pessoas. A fome é política. Não adianta existir o nosso projeto e votar em quem produz a fome", reforça o pároco da igreja São Marcos Evangelista.

Em 2024, com o Decreto nº 11.937, as cozinhas solidárias foram reconhecidas como uma tecnologia social e popular de combate à insegurança alimentar e institucionalizadas através do Programa Cozinha Solidária, do Ministério do Desenvolvimento Social (MDS). No total, são mais de 2 mil em funcionamento no Brasil, que podem se cadastrar no programa e receber recurso financeiro do MDS.

A pesquisadora Erica Ell enfatiza que as soluções no combate à proliferação de desertos e pântanos alimentares devem passar pelos próprios territórios: “Temos que fortalecer os sistemas alimentares locais com políticas intersetoriais e através da articulação de diferentes entes federativos, municipais e estaduais, incentivando iniciativas populares e o desenvolvimento da agricultura de cadeia curta”.

Alimenta Cidades

Para garantir o acesso à alimentação de populações vulnerabilizadas nos centros urbanos, o Governo Federal decretou em dezembro de 2023 a [Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nas Cidades – o Alimenta Cidades](#). A estratégia contempla 60 municípios prioritários, incluindo todas as capitais brasileiras, no planejamento da alimentação urbana e na implementação de ações de promoção da alimentação saudável. Mais de 64 milhões de brasileiros vivem nessas cidades.

O primeiro ano da estratégia foi focado em fazer um diagnóstico dos territórios, para entender quais equipamentos públicos de segurança alimentar já existem - como restaurantes populares, escolas públicas e bancos de alimentos - e quais iniciativas populares atuam nos municípios - como as cozinhas solidárias e hortas comunitárias.

“A gente tem percebido no diagnóstico que muita coisa já vem sendo feita. Esse diálogo com a sociedade civil tem sido cada vez mais rico, a exemplo das cozinhas solidárias. É um fomento do governo, mas a gestão local é toda feita pelas organizações da sociedade

civil. Essa aproximação e atuação em conjunto tem se mostrado muito inovadora e produtiva e vem fortalecendo a agenda da segurança alimentar e nutricional”, comenta Bruna Arguelles, coordenadora de apoio da Coordenação Geral de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável do Ministério do Desenvolvimento Social, que coordena o programa em colaboração com o Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) e o Ministério das Cidades (MCID), no âmbito da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan).

O foco das ações da estratégia está nas áreas periféricas. Parte do diagnóstico incluiu o mapeamento dos desertos e pântanos alimentares das cidades participantes, que resultou na [Plataforma Alimenta Cidades](#), lançada em novembro deste ano. O mapeamento oferece dados da densidade e dos tipos de estabelecimento comerciais de alimentos presentes nos municípios, além de dados sobre renda e pobreza obtidos a partir do CadÚnico.

“A urbanização gera desafios sem precedentes para garantir que as pessoas que moram nas cidades tenham um acesso permanente e regular à alimentação segura, saudável, nutritiva e adequada. A população muitas vezes não tem acesso principalmente pela distância ou pela questão econômica. Então, essa é uma política pública bastante consistente no Brasil e que vai de encontro com a necessidade que nós temos atualmente, com 85% da população brasileira vivendo nos centros urbanos”, pontua Erica, do OBHA.

REFERÊNCIAS

AFRIKA, Lailla. *Nutricide: the nutritional destruction of the Black race*. Eword: New York, 2013.

BEZERRA, Mariana Silva. **Ambiente alimentar e sua relação com insegurança alimentar e condições socioeconômicas**. Orientadora: Dra. Clélia de Oliveira Lyra. 2023. 140f. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) - Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2023.

BORGES, Camila Aparecida et al. **Urban Food Sources and the Challenges of Food Availability According to the Brazilian Dietary Guidelines Recommendations**. *Sustainability*, [S.L.], v. 10, n. 12, p. 4643, 6 dez. 2018. MDPI AG. <http://dx.doi.org/10.3390/su10124643>.

BUENO, Wilson da Costa. **Comunicação Científica e Divulgação Científica: Aproximações e rupturas conceituais**. *Inf. Inf.*, Londrina, v. 15, p. 1 -12, 2010.

CADERNOS OBHA. Brasília: Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura (Palin) da Fiocruz, v. 1, n. 4, set. 2023. Bimestral.

Disponível em:

<https://drive.google.com/file/d/1Q2HfVUfDYL4l0gYOh1TW4ZVBAuHguYRh/view>. Acesso em: 1 ago. 2024.

COSTA, Bruna Vieira de Lima et al. **Ambiente alimentar: validação de método de mensuração e caracterização em território com o programa academia da saúde**. *Cadernos de Saúde Pública*, [S.L.], v. 34, n. 9, 6 set. 2018. FapUNIFESP (SciELO). Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00168817>.

GRILO, Mariana Fagundes *et al.* **Mapeamento de pântanos alimentares em Campinas, Brasil**. *Ciência & Saúde Coletiva*, [S.L.], v. 27, n. 7, p. 2717-2728, 2022. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1413-8123202277.17772021>.

HONÓRIO, Olivia Souza. **Desertos e Pântanos Alimentares em uma Metrópole Brasileira**. 2020. 115 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição e Saúde, Nutrição, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2020.

MONTEIRO, Carlos Augusto et al. **Consumption of ultra-processed foods and health status: a systematic review and meta-analysis**. BMJ, v. 365, l2289, 2019. Disponível em: <https://www.bmj.com/content/365/bmj.l2289>. Acesso em: 8 jun. 2024.

NUPENS/USP. **A Classificação Nova**. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/nupens/a-classificacao-nova/>. Acesso em 15 de agosto de 2024.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **World Health Statistics 2024: monitoring health for the SDGs, Sustainable Development Goals**. Geneva. 2024. Disponível em: <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/376869/9789240094703-eng.pdf?sequence=1>. Acesso em: 18 ago. 2024.

SANTOS, Mateus Luciani dos; FONTÃO, Pedro Augusto Breda. **Transição nutricional brasileira ocasionada pela cadeia alimentar moderna globalizada e o impacto no território**. Cadernos OBHA, Brasília, v. 1, n. 4, p. 20-28, set. 2023. Bimestral. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1Q2HfVUfDYL4l0gYOh1TW4ZVBAuHguYRh/view>.

SECRETARIA-EXECUTIVA DA CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL/MDS. **Mapeamento dos Desertos Alimentares no Brasil**. Brasil, 2018. 60 p.

ZORZETTO, Ricardo. **Carlos Augusto Monteiro: O excesso de peso como o novo normal**. Pesquisa Fapesp, São Paulo, n. 338, abr. 2024. Disponível em: <https://revistapesquisa.fapesp.br/carlos-augusto-monteiro-o-excesso-de-peso-como-o-novo-normal/>. Acesso em: 18 ago. 2024.