

Desafios do ambiente alimentar em territórios da atenção básica em saúde

Challenges of the food environment in primary health care territories

Leticia Nabes de SÁ¹
Juciany Medeiros de ARAÚJO²
Madiana Arruda MOURA³
Rita de Cássia da Silva MELO⁴
Marcella Moreira BOTELHO⁵

Resumo: O presente estudo se propôs a discutir o crescimento da obesidade e sua classificação como uma epidemia mundial multifatorial, que se apresenta em novos padrões de adoecimento, onde pontos de comércio e venda de alimentos podem contribuir como fatores determinantes neste processo de acesso e disponibilidade de alimentos de boa ou má qualidade. A pesquisa teve por objetivo caracterizar o ambiente alimentar dos territórios a partir da presença dos fatores ambientais obesogênicos nas comunidades de cobertura de equipes dos Núcleos Ampliados de Saúde da Família e Atenção Básica (Nasf-AB) de Recife, Pernambuco. Trata-se de um estudo de caso com enfoques qualitativo e quantitativo, de caráter analítico-descritivo, que foi desenvolvido em comunidades de coberturas das equipes Nasf-AB distribuídos entre distritos sanitários da cidade, onde foram coletados dados por meio do instrumento de Auditoria do Ambiente Alimentar, baseado na nova (AUDIT – NOVA). Dessa forma, buscou-se aprofundar o conhecimento sobre o ambiente em que as comunidades se encontram, na perspectiva de elaboração de estratégias de abordagem das equipes de saúde sobre os problemas alimentares e nutricionais de suas populações.

Palavras-chave: Levantamentos nutricionais. Promoção da saúde. Obesidade. Atenção primária em saúde. Qualidade de vida.

Abstract: This study aimed to discuss the growth of obesity and its classification as a multifactorial worldwide epidemic, which presents itself in new disease patterns, in which food trade can contribute as determining factors in this process of access, availability, and food quality. The objective of the research was to characterize the food environment of the territories based on the presence of obesogenic environmental factors in the coverage communities of the Extended Family Health and Primary Care Centers (Nasf-AB) in Recife, Pernambuco. This is a case study with qualitative and quantitative approaches, analytical and descriptive, to be developed in communities covered by Nasf-AB teams distributed among health districts of the city, where data were collected through the city Food Environment Audit tool, based on the new (AUDIT - NOVA). Thus, we sought to deepen the knowledge about the environment in which communities find themselves, from the perspective of developing strategies to approach health teams on the food and nutritional problems of their populations.

Keywords: Nutritional Surveys. Health promotion. Obesity. Primary health care. Quality of life.

DOI: <http://dx.doi.org.10.24024/23579897v30n2a2021p90099>

1 Introdução

A obesidade, definida como adiposidade corporal excessiva, é classificada como uma epidemia mundial, ou mesmo uma epidemia pós-moderna, sofrendo, no Brasil, um aumento da sua incidência, tornando-se um objetivo de políticas públicas, uma vez que seu crescimento pode resultar no aumento de outras doenças crônicas não transmissíveis (DIAS *et al.*, 2017). Seu crescimento vem em expansão em todas as classes sociais, principalmente na população de baixa renda, sendo caracterizado por fatores ambientais, econômicos, sociais, culturais e políticos, assumindo, assim, uma estratégia de análise diferenciada para interação do indivíduo

¹ Estudante do Curso de Nutrição do Centro Universitário Estácio do Recife | E-mail: lelenabes23@gmail.com

² Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Estácio do Recife | E-mail: jucianymedeiros@gmail.com

³ Estudante do Curso de Nutrição do Centro Universitário Estácio do Recife | E-mail: mouramadiana@gmail.com

⁴ Estudante do Curso de Nutrição do Centro Universitário Estácio do Recife | E-mail: ritacassiasmelo@hotmail.com

⁵ Docente do Curso de Nutrição da Faculdade Frassinetti do Recife -FAFIRE | E-mail: marcellab@prof.fafire.br

com o ambiente em que vive (DIAS *et al.*, 2017).

A escolha alimentar dos indivíduos está fortemente ligada aos aspectos ambientais, sua história e sua personalidade, que influenciam em seu processo dinâmico de escolha, construídos por determinantes biológicos, econômicos, psicológicos, socioculturais e antropológicos. Dessa forma, as práticas e escolhas alimentares são compostas por elementos multideterminados, que abordam um sistema construído e dinâmico (JOMORI *et al.*, 2008).

Os novos padrões de adoecimento relacionados à obesidade estão intensamente ligados a fatores históricos e políticos da produção e comercialização dos alimentos, sendo, estes, pontos relevantes que modificaram a produção agrícola, resultando em seu declínio e avanço da globalização. Isso intensificou a presença de alimentos industrializados e diminuiu a oferta de alimentos *in natura*, evidenciando o crescimento do consumo de alimentos processados e ultraprocessados e criando um ambiente comum, global de ofertas, com mesmas características de comida, o que trouxe a perda das características regionais da população, com relação a sua alimentação e seus aspectos sociais (SOUZA *et al.*, 2017).

Caracterizado como um fator determinante para o acesso e consumo alimentar da população, o ambiente pode ser classificado em: ambiente alimentar da comunidade (locais onde ocorre a venda, consumo de alimentos ou refeições), ambiente alimentar do consumidor (estratégias que ajudam na escolha alimentar), organização do ambiente alimentar (acesso a alimentos em ambiente de trabalho e escolar) e informações no ambiente alimentar (publicidade e mídia alimentar) (BORGES *et al.*, 2018).

O espaço traz repercussões principalmente nos fatores que influenciam a obesidade, em um aspecto obesogênico, que incluem possíveis efeitos que causam a doença crônica (FISBERG *et al.*, 2016). Verifica-se que, no Brasil, o consumo de alimentos ultraprocessados é mais frequente em supermercados e hipermercados. Em contrapartida, o consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados são mais adquiridos em feiras livres e supermercados, evidenciando que a proximidade dos moradores com locais que disponibilizam alimentos de qualidade, ou não, influenciam no consumo da população (MACHADO, 2016).

Os pontos de comércio surgem como fatores determinantes neste processo de disponibilidade dos alimentos de boa ou má qualidade, que podem vir a interferir na dieta da população. A variedade de comércios existentes no ambiente pode vir a caracterizar o estado nutricional dos indivíduos, relacionando-se com os diferentes tipos de alimentos que os comércios varejistas disponibilizam e sua proximidade com o consumidor (FORTES *et al.*, 2018).

No Brasil, a alimentação adequada é assegurada enquanto direito pela Emenda

Constitucional lei N° 64/2010. Admite-se que, a violação deste direito gera a Insegurança Alimentar (IA). Sendo a Segurança Alimentar e Nutricional não apenas ligada à extinção da fome, mas a afirmação da aquisição de uma alimentação digna e saudável, onde o ambiente alimentar caracteriza-se como fator determinante deste processo de acesso e disponibilidade a/de uma dieta mais saudável (SCHATTSCHNEIDER *et al.*, 2018).

A inserção de ambientes e territórios saudáveis é de extrema importância para produção de saúde e cuidado, favorecendo o desenvolvimento de atividades, de maneira participativa e dialógica, que evidencie a função do espaço na melhoria da qualidade de vida das pessoas e ações de promoção à saúde e alimentação adequada (MACHADO *et al.*, 2017).

Dessa forma, este trabalho teve por intuito investigar o ambiente alimentar de um território, a partir da identificação dos fatores ambientais obesogênicos, através dos pontos de comércio de alimentos da comunidade em questão, caracterizando o ambiente de acordo com os produtos comercializados, possibilitando discutir o perfil ambiental da alimentação no território e sua repercussão para a saúde da população.

2. Material e métodos

Foi realizado um estudo de caso que teve por finalidade reunir informações sobre um fenômeno, sustentado por um referencial teórico, por meio de uma investigação empírica, que verifica fatos recentes dentro dos contextos de vida real. Caracterizou-se enquanto uma pesquisa de campo exploratória analítico-descritiva, transversal, no intuito de proporcionar maior familiaridade com o problema, partindo da necessidade de compreensão sobre fatores determinantes que influenciam o ambiente alimentar em comunidades de baixa renda e sua contribuição para o crescimento de obesidade e outras doenças crônicas na população.

O presente estudo foi desenvolvido nas comunidades de cobertura das equipes Nasf-AB dos distritos sanitários da cidade de Recife, e o processo de amostragem se deu por conglomerado, onde dada a dinâmica diferente de cada comunidade, as sub-amostras de cada território foram definidas a partir da aceitação das equipes em participar do projeto.

O período de coleta de dados dos primeiros territórios foi realizado entre setembro e dezembro de 2019, com proposta de continuidade de extensão até junho de 2020. Depois de ter sido verificado o território, foi necessário evidenciar critérios que direcionassem o trabalho para um contexto mais propício à oferta de alimentos dentro da própria comunidade, que influenciasse diretamente no consumo alimentar dos seus moradores de baixa renda. A região possui em seu entorno grandes centros empresariais e comerciais, como *Shoppings* e

restaurantes, sendo uma área de intenso movimento de pessoas que não residem necessariamente no local.

Em um contexto de discussão das condições obesogênicas deste território, enquanto critérios, foram incluídos os pontos de comércio e de acesso direto da comunidade, sendo estes reconhecidos como: pequenos pontos de comércio (mercadinhos), fiteiros, pontos de comércio alocados em residências, lanchonetes, carros/barracas de alimentos, padarias.

Neste sentido, foram excluídos os estabelecimentos de grande porte, centros comerciais próximos ao território (*Shoppings*), restaurantes *Self-Service*, restaurantes *a la carte*, hipermercados. Foram incluídos na pesquisa os pequenos pontos de comércio existentes no território que poderiam ter influência direta com o contexto de consumo alimentar das famílias, pelos alimentos disponíveis e suas possíveis associações com o risco de aumento da obesidade neste espaço.

A coleta de dados dos pontos comerciais incluídos na pesquisa foi realizada por meio do Instrumento de Auditoria do Ambiente Alimentar, baseado na nova (AUDIT-NOVA) (BORGES *et al.*, 2018). Este instrumento validado, e de confiabilidade, foca no objetivo de coletar informações sobre o ambiente alimentar disponível para o consumo da população, em aspectos referentes à natureza dos comércios de alimentos, preços, disponibilidade e publicidade.

O AUDIT-NOVA sonda as características do ambiente alimentar e classifica os alimentos em 4 grupos, baseados no Guia Alimentar da População Brasileira (BRASIL, 2014): Alimentos não processados (*in natura*) e minimamente processados (frutos, vegetais, carnes, cereais, peixes, ovos, leite), ingredientes culinários (sal, açúcar, óleo, manteiga gordura animal, óleo de oliva), alimentos processados (vegetais e frutas enlatados, queijos, pão, carne seca) alimentos ultraprocessados (refrigerantes, bebidas açucaradas, biscoitos, chocolate, macarrão instantâneo, cereais, entre outros). Todos os pontos de comércio selecionados pelas características de inclusão do trabalho foram auditados.

Os estabelecimentos foram divididos em 14 modos de avaliação, que incluíram o tipo de comércio, a localização, variedades de alimentos, propagandas e preços disponíveis para esse alimento. Por meio de *checklist*, os pesquisadores se encarregaram de preencher todas as colunas, evitando rasuras. O *checklist* foi dividido em: 1. Realização do preenchimento de dados e informações gerais, como horário de início e término da coleta; 2. Tipo de comércio e produtos comercializados, onde foi necessário realizar a classificação dos alimentos em *in natura* /minimamente processado, processados e ultraprocessados; 3. Características ao entrar no estabelecimento; 4. Avaliação do setor de hortifrutis; 5. Setor de carnes, frangos e peixes; 6.

Setor de laticínios; 7. Setor de mercearia; 8. Setor de latarias e conserva; 9. Setor de panificados e matinais; 10. Setor de congelados do comércio; 11. Setor de bebidas açucaradas e água. 12. Setor de chocolates, bolachas e salgadinhos de pacote. 13. Propagandas e informações sobre alimentos dentro do estabelecimento. 14. Análise das propagandas e informações sobre alimentos fora do estabelecimento.

Antes de iniciar a coleta, foi necessário que os pesquisadores se atentassem a alguns modos de abordagem, com boa educação, horário de iniciar a coleta e a atenção para não interferir no processo de venda e compra do comércio em questão. A coleta de dados contou também com o auxílio do aplicativo HCMaps devolvido pelo laboratório de avaliação, monitoramento e vigilância em saúde (Lam – Saúde) – LAM/Fiocruz em parceria com a empresa Sysvale. O *software* faz o georreferenciamento e pode ser usado em pesquisas qualitativas e quantitativas, podendo ser baixado em tablet e celular, utilizando o sistema operacional Android.

O intuito de utilizar o aplicativo foi diminuir os erros de digitação do banco de dados e dar celeridade ao resgate dos dados, já que o resultado é salvo em planilha de Excel logo após a finalização do questionário. A média dos itens alimentares disponíveis no território foi calculada a partir de cada um dos 4 grupos NOVA, para cada ponto de comércio auditado, permitindo que a pesquisa estimasse a disponibilidade de alimentos *in natura*, minimamente processados, ingredientes culinários, processados e ultraprocessados.

Para analisar as diferenças de disponibilidade média de alimentos, entre os 13 blocos, foram realizados testes estatísticos para avaliar a disponibilidade média de alimentos de cada grupo. As análises foram realizadas utilizando o programa estatístico Stata 13.0.

3. Resultados e discussão

A pesquisa foi realizada em quatro estabelecimentos, cada um de um segmento diferente, classificados da seguinte maneira: 1 - Mercadinho, 2: Mercearia, 3: Frutaria e 4: Fiteiro.

Tabela 1. Grupos alimentares comercializados nos estabelecimentos

	1	2	3	4
Alimento <i>in natura</i> /minimamente processado	X		X	
Alimentos processados	X	X	X	X
Alimentos ultraprocessados	X	X	X	X
Itens disponíveis nos caixas (<i>check stand</i>) do estabelecimento				
Alimentos <i>in natura</i> /minimamente processados			X	X
Alimentos ultraprocessados	X		X	
Ultraprocessados vendidos no <i>check stand</i> dos estabelecimentos				

Bebidas açucaradas (refrigerantes, néctares, sucos de pacote, bebidas energéticas e esportivas)		X	X
Salgadinho de milho de pacote, batata chips	X	X	X
Bolachas (com e sem recheio, doces e salgadas)	X	X	X
Bebidas lácteas			
Guloseimas (balas, chicletes, chocolates)	X	X	X
Outros alimentos ultraprocessados	X		X

Alimento *in natura* é todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação (ANVISA, Ministério da Saúde, 2012). Já os alimentos minimamente processados passam por lavagem, descascamento, corte, sanitização, centrifugação, embalagem adequada e devem ser armazenados sob baixas temperaturas, de modo que esse processamento não altere significativamente as características nutricionais do produto (SMANIOTO *et al.*, 2009).

Todos os estabelecimentos avaliados comercializam alimentos processados e ultraprocessados, sendo os processados produzidos basicamente adicionando-se sal, açúcar, óleo ou vinagre aos alimentos *in natura* ou minimamente processados, e os ultraprocessados produzidos com a adição de muitos ingredientes, como sal, açúcar, óleos, gorduras, proteínas de soja, do leite, extratos de carne, além de substâncias sintetizadas em laboratório, a partir de alimentos e de outras fontes orgânicas, como petróleo e carvão. Assim, tais alimentos têm prazo de validade maior, alteração de cor, sabor, aroma e textura. São exemplos de ultraprocessados: biscoitos recheados, salgadinhos “de pacote”, refrigerantes e macarrão “instantâneo”.

De acordo com os resultados obtidos, 50% da população frequentam a Mercadoria e o Fiteiro, e estes estabelecimentos não comercializam alimentos *in natura* e minimamente processados, sendo, assim, um achado bastante preocupante.

Como alguns ingredientes e métodos do processamento alteram desfavoravelmente a composição nutricional dos alimentos, como, por exemplo, aumentando o conteúdo de sódio do alimento, ou a quantidade de calorias, o Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda que tais alimentos sejam consumidos em pequenas quantidades. No caso de alimentos ultraprocessados, por serem nutricionalmente desbalanceados, a recomendação é evitá-los (ABESO, 2016), pois os mesmos apresentam maior densidade energética, mais açúcar livre, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e menos fibras, aumentando os fatores de risco para obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis (ANVISA, Ministério da Saúde, 2012).

Tabela 2. Venda de revistas com informações sobre dietas da moda, superalimentos, *diet versus light* e/ou outras notícias sobre alimentação e saúde na capa

	1	2	3	4
Propagandas <i>in natura</i> /minimamente processados				
Propagandas de ingredientes culinários				
Propagandas de alimentos processados				
Propagandas de alimentos ultraprocessados	X	X		
Presença de propaganda de alimentos ultraprocessados	X	X		X
Presença de tabloides com informações sobre descontos/ofertas e promoções de alimentos	X	X		
Presença de folder ou folheto com dicas culinárias e/ou receitas				
Propaganda e informações sobre alimentos fora do estabelecimento				

Os estabelecimentos não apresentaram informações suficientes acerca dos produtos alimentícios para o público identificado como de baixa renda, uma vez que foram identificadas propagandas apenas de alimentos ultraprocessados e presença de tabloides com informações de ofertas deste grupo alimentar, facilitando, assim, o maior consumo dos mesmos. Vale salientar que o consumo excessivo desses alimentos é considerado fator determinante para o surgimento e crescimento de obesidade e outras doenças crônicas na população.

Observa-se uma grande contribuição dos supermercados para a compra de alimentos ultraprocessados no Brasil. Quase 2/3 (60,4%) da energia total adquirida com alimentos ultraprocessados provêm de supermercados. Tal resultado reforça a necessidade de elaboração de políticas públicas de abastecimento no Brasil, que favoreçam a implantação de estabelecimentos que comercializem predominantemente alimentos saudáveis, como sacolões e feiras-livres, e fortaleçam a agricultura familiar, promovendo maior acesso a uma maior rede saudável de distribuição (COSTA *et al.*, 2018).

4. Considerações finais

Pode-se concluir que a população estudada está exposta nutricionalmente, devido à elevada comercialização e a presença de propagandas de alimentos processados e ultraprocessados nos estabelecimentos inseridos nas comunidades de baixa renda e assistidas pelas equipes dos Núcleos Ampliados de Saúde da Família e Atenção Básica (Nasf-AB) de Recife. Os resultados da presente pesquisa reforçam a necessidade de ações que promovam equidade em saúde como aquelas que garantam acesso universal a alimentos saudáveis, as quais sejam de prioridade máxima para o planejamento urbano e políticas públicas de saúde.

Referências

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA. ABESO. **Diretrizes Brasileiras de Obesidade**. São Paulo, 2016. Disponível em: <https://abeso.org.br/wp-content/uploads/2019/12/Diretrizes-Download-Diretrizes-Brasileiras-de-Obesidade-2016.pdf>. Acesso em: 09 dez. 2021.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Decreto-lei n. 986, de 21 de outubro de 1969**. Dispõe sobre normas básicas dos alimentos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012.
- BORGES, Camila Aparecida; SCACIOTA, Laura Luciano; GOMES, Alícia Tavares da Silva; SERAFIM, Patrícia; JAIME, Patrícia Constante. **Manual de aplicação de instrumentos de auditoria do ambiente alimentar baseado na nova classificação de alimentos do guia alimentar (NOVA)**. São Paulo: Nupens, USP, 2018. Disponível em: <http://colecoes.sibi.usp.br/fsp/files/original/3bef515f71402cf0e824bc76281b2c90.pdf>. Acesso em: 05 dez. 2021
- CLARO, Rafael Moreira; MAIA, Emanuella Gomes; COSTA, Bruna Vieira de Lima, DINIZ, Danielle Pereira. Preço dos alimentos no Brasil: prefira preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.38, n.8, 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/ZFnnYXybrMfLXMTL7dthckw/?lang=pt> . Acesso em: 26 nov. 2021.
- COSTA, Bruna Vieira de Lima; FREITAS, Patrícia Pinheiro de; MENEZES, Mariana Carvalho de; GUIMARÃES, Larissa Morelli Ferraz; FERREIRA, Luana de Fátima; ALVES, Mariana dos Santos Costa; LOPES, Aline Cristine Souza. Ambiente alimentar: validação de método de mensuração e caracterização em território com o Programa Academia da Saúde. **Caderno de Saúde Pública**, Universidade Federal de Minas Gerais, MG, v. 34, n. 9, 2018. Disponível em: http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/acervo/acervo_atual. Acesso em: 22 dez. 2021.
- DIAS, Patricia Camacho; HENRIQUES, Patrícia; ANJOS, Luiz Antonio dos; BURLANDY, Luciene. Obesidade e políticas públicas: concepções e estratégias adotadas pelo governo brasileiro. **Caderno de Saúde Pública**, Niterói, RJ, v. 33, n. 7, jul. 2017. Disponível em: http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/acervo/acervo_atual. Acesso em: 28 dez. 2021.
- FISBERG, Mauro; MAXIMINO, Priscila; KAIN, Juliana; KOVALSKYS, Irina. Obesogenic environment– inversion opportunities. **Jornal de Pediatria**, Rio de Janeiro, v. 92, n. 3, jun. 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/jped/a/DfMnTtb56YfbKMrzSQqhy6f/?lang=en>. Acesso em: 05 dez. 2021.

FORTES, Mariana Fernandes; BORGES, Camila Aparecida; MIRANDA, William Cabral de; JAIME, Patrícia Constante. Mapeando as desigualdades socioeconômicas nas distribuições do comércio varejista local. **Segurança Alimentar Nutricional**, Campinas, SP, v. 25, n. 3, 2018. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/issue/view/1564>. Acesso em: 14 nov. 2021.

JOMORI, Manuela Mika; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; CALVO, Maria Cristina Marino. Determinantes da escolha alimentar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21, n. 1, fev. 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/kgXSTmYNgrjFQjCY9HWGPgv/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 28 dez. 2021.

LOPES, Aline Cristine Souza; MENEZES, Mariana Carvalho de; ARAUJO, Melissa Luciana de. O ambiente alimentar e o acesso a frutas e hortaliças: “Uma metrópole em perspectiva”. **Saúde Soc.**, São Paulo, v.26, n.3, p.764-773, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sausoc/a/GQZP4p7FDzkFRMxXt8Wy6TG/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 02 dez. 2021.

MACHADO, Priscila Pereira. **Influência dos supermercados na disponibilidade de preço de alimentos ultraprocessados consumidos no Brasil**. Dissertação (Mestrado em Nutrição em Saúde pública) – Faculdade de Saúde Pública. Universidade de São Paulo, São Paulo. 2016. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-871063>. Acesso em: 22 dez. 2021.

MACHADO, Jorge Mesquita Huet; MARTINS, Wagner de Jesus; SOUZA, Maria do Socorro de; FENNER, André Luiz Dutra; SILVEIRA, Missifany; MACHADO, Aletheia de Almeida. Territórios saudáveis e sustentáveis: contribuição para saúde coletiva, desenvolvimento sustentável e governança territorial. **Ciências Saúde**, Brasília, DF, v. 28, n. 2, p. 243-249, 2017. Disponível em: <http://www.escs.edu.br/revistaccs/index.php/comunicacaoemcienciasdasaude/article/view/245>. Acesso em: 25 dez. 2021.

SCHATTSCHEIDER, Dafne Pavão; RUIZ, Eliziane Nicolodi Francescato; ESCOBAR, Marianela Zúñiga. Acesso aos alimentos no território de uma unidade: um enfoque multidimensional. **Demetra, Alimentação e Nutrição**, Porto Alegre, RS, v. 13, n. 3, 2018. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/32973>. Acesso em: 03 nov. 2022.

SMANIOTO, Taline Fernanda; PIROLO, Natália Jordão; SIMIONATO, Eliane Maria Ravasi Stéfano; ARRUDA, Maria Cecília de. Qualidade microbiológica de frutas e hortaliças minimamente processadas. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 68, n.1, p. 150-154, 2009. Disponível em: <http://www.ial.sp.gov.br/resources/insituto-adolfo->

lutz/publicacoes/rial/2000/rial68_1_completa/1203.pdf. Acesso em: 03 nov. 2022.

SOUZA, Nathália Paula de; LIRA, Pedro Israel Cabral de; FONTBONNE, Annick; PINTO, Fernanda Cristina de Lima; CESSÉ, Eduarda Ângela Pessoa. (des) Nutrição e o novo padrão epidemiológico em um contexto de desenvolvimento e desigualdade. **Ciência & saúde coletiva**, Recife, v. 22, n. 7, jul. 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/8Kq9dhfsJKzfT8NwNvPfZkJ/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 28 dez. 2021.

Recebido em: 14.09.2021

Aprovado em: 08.10.2021

Para referenciar este texto:

Sá, Leticia Nabes de *et al.* Desafios do ambiente alimentar em territórios da atenção básica em saúde. **Lumen**, Recife, v. 30, n. 2, p. 90-99, jul./dez. 2021.