

Acceso a la alimentación, ambiente alimentario y hábitos en tres barrios de Angra dos Reis: Japuíba, Monsuaba y Jacuecanga¹

DOI: <https://doi.org/10.32870/cl.v1i32.8090>

Andrés del Río*

ORCID: 0000-0002-7605-7834

Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, Brasil

André Luiz de Jesus Rodrigues**

ORCID: 0000-0001-8931-9285

Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, Brasil

Resumen

El presente trabajo tiene como foco analizar el entorno alimentario en tres barrios periféricos del municipio de Angra dos Reis, en el primer semestre de 2023. Primero realizaremos una contextualización de la situación global y nacional. En un segundo momento, delimitaremos los conceptos a utilizar. En tercer lugar, analizaremos la investigación (mapeo y cuestionarios) realizada en los tres barrios de Angra dos Reis, Río de Janeiro. Finalizaremos con reflexiones sobre los casos mapeados y analizados. El trabajo intenta contribuir a los esfuerzos para pensar políticas públicas y entorno alimentario en busca de la seguridad alimentaria y nutricional, y mejorar la calidad de vida de las personas en los barrios periféricos del estado de Río de Janeiro, Brasil.

Palabras clave: Angra dos Reis, entorno alimentario, desiertos y pantanos alimentarios, inseguridad alimentaria, políticas públicas

* Profesor Adjunto de Ciencia Política en la carrera de Políticas Públicas de la Universidad Federal Fluminense (UFF), en el Instituto de Educación de Angra dos Reis (IEAR). Profesor del programa de posgrado en Gestión del Territorio y Saberes - TERESA. Profesor del Máster Profesional en Administración Pública, PROFIAP/UFF. Coordinador del Núcleo de Estudios sobre el Estado, Instituciones y Políticas Públicas (NEEIPP) de la UFF. Investigador del INCT-PPED. Doctor en Ciencia Política por el IESP/UERJ Universidad del Estado de Río de Janeiro. Contacto: andresdelrio@id.uff.br

**Profesor Adjunto de Ciencia Política en la carrera de Políticas Públicas de la Universidad Federal Fluminense (UFF), en el Instituto de Educación de Angra dos Reis (IEAR). Es profesor del programa de posgrado en Gestión del Territorio y Saberes - TERESA. Es coordinador del Laboratorio de Estudios sobre Política y Violencia - LEPOV/UFF. Contacto: rodriguesandre@id.uff.br

del Río, A., de Jesus Rodrigues, A.

Access to food, food environment, and habits in three neighborhoods of Angra dos Reis: Japuíba, Monsuaba, and Jacuecanga

Abstract

This work focuses on analyzing the food environment in three peripheral neighborhoods of Angra dos Reis, in the first half of 2023. First, we'll provide context on the global and national situation. Next, we will define the concepts to be used. Third, we will analyze the research (mapping and questionnaires) conducted in the three neighborhoods of Angra dos Reis, Rio de Janeiro. We will conclude with reflections on the mapped and analyzed cases. The work aims to contribute to efforts in thinking about public policies and the food environment in pursuit of food and nutritional security, and to improve the quality of life for people in the peripheral neighborhoods of the state of Rio de Janeiro, Brazil.

Keywords: Angra dos Reis, food environment, food deserts and swamps, food insecurity, public policies

Acesso à alimentação, ambiente alimentar e hábitos em três bairros de Angra dos Reis: Japuíba, Monsuaba e Jacuecanga

Resumo

O presente trabalho tem como foco analisar o ambiente alimentar em três bairros periféricos do município de Angra dos Reis, no primeiro semestre de 2023. Primeiro realizaremos uma contextualização da situação global e nacional. Em segundo momento, delimitaremos os conceitos a serem utilizados. Em terceiro lugar, analisaremos a pesquisa (mapeamento e questionários) realizada nos três bairros de Angra dos Reis, Rio de Janeiro. Finalizaremos, com reflexões sobre os casos mapeados e analisados. O trabalho tenta contribuir com os esforços para pensar políticas públicas e ambiente alimentar na procura da segurança alimentar e nutricional, e melhorar a qualidade de vida das pessoas dos bairros periféricos do estado do Rio de Janeiro, Brasil.

Palavras-chaves: Angra dos Reis, ambiente alimentar, desertos e pântanos alimentares, insegurança alimentar, políticas públicas

1. Una aproximación

El hambre es un tema doloroso. Se trata de un dolor que opera en el tiempo de la urgencia. Es la propia negación de la existencia. Hablar de hambre es estar en el terreno de los aspectos más extremos de las fuerzas destructivas del presente. Como indica Caparrós (2016), el hambre ha sido burocratizada. Ahora hablamos de sistemas alimentarios, seguridad alimentaria y discutimos números. Conceptos fríos para hablar de hambre, dolor y angustia. A nadie le gusta hablar de hambre. En la década de 1940, Josué de Castro publicó el libro “Geografía del hambre”, problematizando y dando densidad al tema, incorporando sus relaciones sociales, económicas y políticas. El hambre existe a pesar del esfuerzo de su negación social y de la perseverancia de las políticas públicas deshumanas. Es el miedo, la angustia y la incertidumbre constante de la supervivencia.

Es importante entender que no siempre la inseguridad alimentaria y nutricional se refiere a la falta de comida en la mesa, sino que también tiene que ver con el tipo de comida que hay en ella. La condición de Inseguridad Alimentaria y Nutricional influye en la salud de la población, señalando un escenario de múltiples cargas de mala nutrición, donde se observa la coexistencia de desnutrición, deficiencias nutricionales, sobrepeso y enfermedades crónicas no transmisibles en las mismas comunidades e incluso en los mismos hogares (Brasil, 2023).

Es uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible divulgados por la ONU (2023): “acabar con el hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible”. Según el último informe de la FAO: (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) “El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2023”, tenemos algunos problemas que llevan tiempo en la mesa y enormes desafíos para cumplir con la agenda 2030. De acuerdo con los datos de la FAO: “El hambre en el mundo, medida por la prevalencia de la subnutrición (indicador 2.1.1 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible ODS), se mantuvo relativamente sin cambios de 2021 a 2022, pero sigue muy por encima de los niveles prepandémicos, afectando a cerca del 9,2% de la población mundial en 2022, en comparación con el 7,9% en 2019”. Así, la recuperación postpandemia es lenta e inequitativa según la región del mundo que se mire. En este sentido, “En 2022, se estima que entre 691 y 781 millones de personas en todo el mundo padecieron hambre. Considerando el punto medio del rango (alrededor de 735 millones), 122 millones de personas más pasarían hambre en 2022 que en 2019, antes de la pandemia global”.

En Brasil, el impacto del hambre se ha multiplicado en los últimos años, retornando al mapa del hambre. Pero esta vez la situación es diferente, ahora las personas padecen obesidad y desnutrición, a diferencia del pasado, cuando las personas estaban famélicas y desnutridas. De acuerdo con la Guía Alimentaria Para la Población Brasileña (Brasil, 2014), las principales enfermedades que afectan a los brasileños han dejado de ser agudas y ahora son crónicas. También ha habido un aumento significativo del sobrepeso y la obesidad en todos los grupos de edad, convirtiéndose en las principales causas de muerte entre los adultos las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) como diabetes, hipertensión, obesidad y algunos tipos de cáncer (Oliveira, 2021).

La comida que llega a la mesa del brasileño se produce y distribuye a partir de un sistema insostenible orientado al agronegocio y a las exportaciones. Como afirma Boff (2012): “Importa considerar que el desastre humano del hambre es también de orden política. La política tiene que ver con la organización de la sociedad, con el ejercicio del poder y con el bien común. Ya hace siglos, en Occidente, y hoy de forma globalizada, el poder político es rehén del poder económico, articulado en la forma capitalista de producción.” En este sentido, en Brasil, el número de personas que pasan hambre aumentó de 19,1 millones en 2020 a 33,1 millones en 2021 y 125,2 millones de residentes en el país viven con algún grado de inseguridad alimentaria (falta de alimentos en cantidad y calidad adecuadas) (VI RELATÓRIO LUZ, 2022). Y su dimensión trae todos los problemas

del Río, A., de Jesus Rodrigues, A.

existentes, producto de la desigualdad, racismo y cuestiones de género.

A continuación, delimitaremos conceptos y sentidos; posteriormente, hablaemos sobre la investigación el acceso a la alimentación, una comparación de tres barrios periféricos del municipio de Angra dos Reis, en el sur del Estado de Río de Janeiro. Finalizaremos con breves reflexiones y horizontes.

2. Conceptos y sus delimitaciones

2.1 Delimitando y ajustando conceptos

En relación con la delimitación conceptual, basaremos nuestro trabajo en los conceptos ampliamente utilizados por la FOA, HLPE (2017), y varios estudios brasileños sobre el tema, como Lima (2022) y Honorio (2020), entre otros. Siguiendo este orden, según el informe del Panel de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutricional del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, “el sistema alimentario reúne todos los elementos y las actividades relacionadas con la producción, el procesamiento, la distribución, la preparación y el consumo de alimentos, y el resultado de estas actividades, incluidos los resultados socioeconómicos y ambientales” (HLPE, 2017). Los sistemas alimentarios pueden entenderse como globales o locales. Como indica Salles-Costa (2022, 22), a escala global, los sistemas alimentarios son numerosos y variados. Pero actualmente se identifican como el sistema agroindustrial altamente especializado, concentrado, globalizado, estructurado por grandes multinacionales. Los actores y los elementos que componen estos sistemas están en constante interacción entre sí, con otros sistemas (salud, transporte, etc.) y con aspectos que configuran los contextos ambientales, sociales, políticos y económicos en los que están situados.

Según el informe del Panel de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutricional del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial:

(...) tres elementos constitutivos principales de los sistemas alimentarios, tal como se identifican en la estructura conceptual: cadenas de abastecimiento de alimentos, ambientes alimentarios y comportamiento del consumidor. Estos elementos, que son influenciados por los impulsores, moldean las dietas y determinan la nutrición final, la salud y los resultados económicos y sociales de los sistemas alimentarios”.

Una breve definición de cada uno de estos elementos:

- A) las cadenas de abastecimiento de alimentos consisten en las actividades y los actores que llevan los alimentos desde la producción hasta el consumo y hasta el descarte de sus residuos
- B) el ambiente alimentario se refiere al contexto físico, económico, político y sociocultural en el que los consumidores se relacionan con el sistema alimentario para tomar decisiones sobre la adquisición, la preparación y el consumo de alimentos
- C) el comportamiento del consumidor refleja todas las elecciones y decisiones que toman los consumidores, a nivel doméstico o individual, sobre qué alimentos adquirir, almacenar, preparar, cocinar y comer, y sobre la asignación de alimentos dentro de la familia (HLPE, 2017).

Los consumidores enfrentan muchos obstáculos para mantener una alimentación saludable y sustentable, no solo por la forma en que interactúan, sino también por los diferentes actores sociales (Salles-Costa, 2022, p. 25).

En la investigación de este texto, trabajamos especialmente en el elemento de los ambientes alimentarios. Nos basaremos en las definiciones del HLPE de 2017. El ambiente alimentario se refiere al contexto físico, económico, político y sociocultural en el que los consumidores se involucran con el sistema alimentario para

tomar decisiones sobre la adquisición, la preparación y el consumo de alimentos. Sirve como una interfaz que media la adquisición de alimentos por parte de las personas dentro del sistema alimentario más amplio. El ambiente alimentario consiste en: “puntos de entrada de alimentos” o los espacios físicos donde se compran o se obtienen alimentos; las características e infraestructuras del entorno construido que permiten a los consumidores acceder a esos espacios; determinantes personales de las elecciones alimentarias de los consumidores; y normas políticas, sociales y culturales que fundamentan estas interacciones.

Los principales elementos del ambiente alimentario que influyen en las elecciones alimentarias de los consumidores, la aceptabilidad de los alimentos y las dietas son: acceso físico y económico a los alimentos en tanto a proximidad y accesibilidad; promoción, publicidad e información sobre los alimentos; y calidad y seguridad de los alimentos (HLPE, 2017). Además, el ambiente alimentario está cambiando la forma en la que las personas acceden, preparan y consumen alimentos. El ambiente alimentario puede ser influenciado por tres grandes grupos de actores: la sociedad civil, el gobierno y las grandes corporaciones. (Salles-Costa, 2022, p. 25).

2.2 *Desiertos y pantanos alimentarios*

No es un fenómeno reciente el estudio de los desiertos alimentarios. Hay investigaciones desde la década de 1990 en países desarrollados, como Reino Unido, Estados Unidos y Escocia, cuando la aparición de grandes cadenas de supermercados dominó el suministro de alimentos de ciertas regiones y provocó el cierre de pequeños comercios (Lima, 2022; Oliveira, 2021). El concepto se utiliza mucho a nivel internacional sin embargo, mantiene diferentes definiciones según varios investigadores. El término se ha empleado para describir las extensas áreas, urbanas o rurales, que no ofrecen a los residentes/vecinos opciones cercanas para comprar alimentos saludables. En algunos lugares, este contexto urbano ha cambiado tanto que algunas áreas se denominan pantanos alimentarios, que se definen como vecindarios que tienen predominancia de establecimientos que comercializan alimentos ultra procesados con relación a aquellos que venden opciones saludables, cadenas de comida rápida, bares, y cafeterías (Honorio, 2020; Lima, 2022).

De esta manera, según el diseño de las ciudades, el modo de vida de la población, los medios de transporte y el acceso a vehículos propios afectan la dinámica de los desiertos alimentarios. Se agrega que ciertas regiones son inseguras para caminar, la falta de tiempo para hacer compras debido a la jornada laboral y la falta de tiempo para preparar los alimentos, la cercanía de supermercados de alto costo, entre muchas otras. En esta línea, Josué de Castro (1984, p. 267) trae la complejidad del tema al indicar que “El hambre en Brasil, que persiste, a pesar de los enormes avances alcanzados en varios sectores de nuestras actividades, es consecuencia, antes que nada, de su pasado histórico...”.

Los desiertos alimentarios son, por lo tanto, áreas donde el acceso físico o económico a la compra de alimentos saludables es desigual y reducido – omisiones y fallas en la distribución y comercialización de alimentos, contribuyendo a las disparidades en la dieta y la salud de la población y relacionándose directamente con la inseguridad alimentaria de las personas que viven en esos lugares. (Lima, 2022, p. 24). En Brasil, aspectos importantes a considerar son la cuestión racial, ingresos, género y situación socioeconómica. Como recuerda Hoffmann (2021), aunque Brasil sea uno de los mayores productores de alimentos del mundo, millones de personas, por falta de ingresos, aún enfrentan diariamente la inseguridad alimentaria.

Las elecciones alimentarias de la población están fuertemente influenciadas por la disponibilidad de alimentos cerca de sus hogares (Ambiente alimentario), de manera que las áreas donde predominan opciones de alimentos poco saludables son también los lugares donde las dietas domésticas tienden a ser peores. Existiendo en estos escenarios una violación de los derechos humanos a la alimentación adecuada. Tratar de comprender la naturaleza de estos desiertos y pantanos alimentarios puede contribuir al desarrollo de políticas públicas que

del Río, A., de Jesus Rodrigues, A.

busquen mejorar el acceso a alimentos saludables y reducir índices inapropiados de salud, bienestar social, fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional en la población.

3. El ambiente alimentario local en tres barrios de Angra dos Reis

3.1 Preguntas y delimitaciones

Basado en la comprensión descrita y delimitada anteriormente, entenderemos los alcances de los sentidos del ambiente alimentario, desierto y pantanos alimentarios. La pregunta que inició el proceso fue: ¿qué tenemos para comer hoy? Nuestro estudio, trata, así, de identificar y analizar la disponibilidad y calidad de los alimentos en los barrios que componen nuestro alcance de investigación, a la luz de estos conceptos centrales para el debate sobre ambientes alimentarios.

En nuestro caso específico, miramos nuestra región, Angra dos Reis. Para ubicarnos, el municipio de Angra dos Reis se encuentra en la Bahía de Isla Grande, en la costa sur de Río de Janeiro. El Índice de Desarrollo Humano IDH (PNUD/2010) del municipio es de 0,724 (alto). Tienen un salario promedio mensual de los trabajadores formales (2021) de 3 salarios mínimos. (IBGE, 2023; ATLAS BRASIL, 2023; OBSERVATORIO, 2023)

Los indicadores socioeconómicos de Angra dos Reis son impulsados hacia arriba por la presencia de una pequeña parte de la población de ricos y superricos, ocupando condominios llenos de mansiones y otras grandes propiedades en playas e islas. El contraste social es una marca del paisaje humano de la ciudad, los condominios de lujo, que sirven como residencias de verano para parte de la élite económica nacional. Elegimos tres barrios periféricos del municipio: Jacuecanga, Monsuaba y Japuíba. La elección de estos tres barrios se basa en el hecho de que tienen un perfil socioeconómico y geográfico similar, con pequeñas variaciones en extensión territorial y en la dificultad de acceder al centro de Angra dos Reis. Se puede decir que son tres barrios periféricos de la ciudad, con diferentes características dentro de esta situación periférica. Los tres barrios son habitados por personas de escasos recursos y de clase media baja.

Jacuecanga tiene la particularidad de albergar actividades económicas que requieren mano de obra más calificada, contando con una actividad industrial, como el astillero operado por la multinacional Brasfels, antiguo Astillero Verolme, además de dos universidades, un campus de la Universidad Federal Fluminense, un polo del CEDERJ y una universidad privada. De esta manera, el barrio reúne a residentes y a personas que transitan por allí, que tienen un perfil económico más alto que los demás. Sin embargo, un factor que marca la dinámica económica del barrio es que la cantidad de mano de obra del astillero fluctúa mucho a lo largo del tiempo, pasando por períodos de gran ocupación, lo que genera un gran flujo de personas y dinero, y otros de muy poca actividad. El barrio tiene una dinámica de ocupación en olas, que en los momentos de retroceso dejan un proceso profundo de empobrecimiento.

Por otro lado, Monsuaba y Japuíba son barrios con un perfil más característico de los contextos periféricos en ciudades medianas. Son áreas fundamentalmente residenciales, con un comercio modesto y habitadas por personas de clase media baja o baja, que trabajan en diversas actividades en una ciudad marcada por el turismo y el sector de servicios. El mapeo realizado se concentra en las áreas de mayor circulación de los tres barrios, una dimensión de aproximadamente dos kilómetros cuadrados. Los tres barrios tienen poblaciones equivalentes, según datos de 2018 (IBGE, 2023b): Monsuaba, con 6,581 residentes; Japuíba, con 5,194; y Jacuecanga (Verolme/Village), con 6,531.

Un factor que fue estratégico para la elección de los barrios estudiados fue que una de las preocupaciones que despertó nuestro interés en investigar el tema de la alimentación fue la situación alimentaria de nuestros estudiantes del Instituto de Educación de Angra dos Reis de la UFF. Así, los tres barrios abarcan lugares de

residencia de estudiantes que forman parte de nuestro equipo de investigación. Aunque no son plenamente representativos de la realidad de los barrios periféricos de Angra dos Reis, que tienen realidades muy distintas entre sí, con dinámicas y complejidades propias, es posible afirmar que las realidades que estudiamos en las áreas que seleccionamos son expresivas de diversos contextos periféricos no solo de Angra, sino de otras ciudades medias que cada vez más forman parte de una especie de región metropolitana ampliada. De esta manera, el fragmento analizado aquí es relevante para la reflexión sobre contextos más amplios y otras realidades que pueden ser puestas en diálogo.

Otro factor que nos llevó a decidir trabajar en un área relativamente pequeña en términos geográficos fue la búsqueda de una perspectiva más cercana a realidades específicas, de aquello que, en general, se diluye en análisis más amplios y abarcadores. Nuestra expectativa es que las especificidades de estos contextos puedan aportar elementos interesantes al debate sobre la alimentación que eventualmente escapen a investigaciones más amplias y que cuenten con muestreos estadísticos representativos. Por último, reiteramos el carácter inicial y exploratorio de la investigación, con sistematicidad en el tratamiento de los datos y en el análisis de lo que estos expresan. Se trata, así, de una reflexión que busca acercarse al tema y dar espacio para la preparación de otros estudios, dejando temas por explorar y técnicas metodológicas por desarrollar en futuras rondas de investigación.

La recolección de datos se realizó a través de un cuestionario socioeconómico (sexo, edad, ingreso, raza, número de residentes, vínculo laboral, entre otros) y entrevistas semiestructuradas, con preguntas orientadoras sobre hábitos alimentarios y comportamentales (Oliveira Silva, 2022). Los cuestionarios/entrevistas no fueron grabados, se anotaron las particularidades y se llenaron digitalmente. Cada cuestionario (entrevista) tuvo una duración máxima de 25 minutos. Posteriormente, realizamos un análisis colectivo sobre los cuestionarios/entrevistas. Todos los cuestionarios/entrevistas fueron aceptados libremente por los entrevistados. Nuestras investigadoras circularon por el perímetro seleccionado en cada barrio (las calles de mayor tránsito) y abordaron a las personas que se mostraron disponibles y receptivas para conversar con ellas.

Nuestro objetivo fue comprender la ecología del ambiente alimentario en barrios periféricos. Problematizar la materialización de este tipo de investigación. Intentar observar padrones, aunque solo sean tendenciales, que deben ser considerados. En este sentido, seguimos el estudio de CAISAN de 2018 que propone una metodología y realiza un mapeo de desiertos alimentarios en Brasil, es decir, mapeo de territorios donde hay poca oferta de alimentos saludables. Tomaremos ideas de estos estudios y de otros trabajos, como el de Lima (2022), los adaptamos y modificamos para estructurar la dimensión conceptual y las delimitaciones en el caso específico.

La investigación consta de dos partes. En la primera, intentamos mapear y entender la cercanía, proporción y tipología de establecimientos, saludables o no, en los tres barrios. Se observaron y analizaron en nuestra investigación: a) dimensión de la proximidad; b) levantamiento de la cantidad de establecimientos de venta de alimentos (saludables y no saludables) existentes en los tres barrios mapeados; c) cantidad de empleados para saber de qué tipo de comercio se trata; d) finalmente, la categorización de los establecimientos de acuerdo con el estudio de CAISAN de 2018, que agrupa las categorías en tres: (i) in natura o mínimamente procesados, (ii) ultraprocesados y (iii) mixtos. Finalizaremos con algunas reflexiones sobre los datos recopilados y sistematizados. En una segunda parte, indagaremos especificidades sobre hábitos y comportamientos individuales y colectivos, en el contexto del ambiente alimentario local. Utilizamos cuestionarios/entrevistas para intentar comprender la dinámica y el comportamiento local.

3.1 Mapeando Japuiba, Monsuaba y Jacuecanga, 2023

En primer lugar, intentamos mapear y entender la proximidad / cercanía, proporción y tipología de

del Río, A., de Jesus Rodrigues, A.

establecimientos, saludables o no, en los tres barrios. Se observaron y analizaron en nuestra investigación:

- a) Dimensión de la proximidad/cercanía. En cuanto a la cercanía de los establecimientos y su influencia en los hábitos alimentarios de la familia, la literatura muestra opiniones encontradas. Sin embargo, estudios recientes han encontrado asociaciones positivas entre la proximidad de supermercados y establecimientos que venden alimentos saludables y el padrón de alimentación y estado nutricional de las familias (Araújo et al, 2022, p. 647). Así, se pueden identificar fallas en el abastecimiento tanto en zonas urbanas como rurales, teniendo como premisa la caminabilidad.
- b) Levantamiento de la cantidad de establecimientos de venta de alimentos (saludables y no saludables) que existen en los tres barrios. En este sentido, el objetivo es contabilizar específicamente los establecimientos, formales e informales, saludables o no saludables en los sectores en análisis.
- c) Cantidad de empleados que trabajan en el establecimiento para saber qué tipo de comercio se trata. En este sentido, el objetivo es explorar la variedad de alimentos ofrecida en los establecimientos de alimentos. En Brasil, la mayoría de los comercios de alimentos son de pequeña escala, a nivel “barrio”. Según los datos de la Encuesta de Presupuestos Familiares – POF 2008/2009, que sustentaron el estudio de la CAISAN (2018), de todos los comercios minoristas de alimentos registrados en el CNAE27, el 89% tenía hasta 9 empleados, el 10% tenía entre 10 y 49 empleados, y solo el 1% tenía más de 50 empleados. Según la investigación de Duran (2013), en el área mapeada en São Paulo, el 80% de todos los establecimientos de comercialización de alimentos para consumo en el hogar estaban formados por mercados de pequeño comercio, representando el 94% del total de establecimientos en las regiones de menor nivel socioeconómico estudiado. Los establecimientos pequeños, como tiendas de comestibles y almacenes, serían un indicativo de poca variedad de productos disponibles. Así, la inseguridad alimentaria puede presentarse en estos casos, en forma de poca diversidad y monotonía alimentaria.
- d) Finalmente, la categorización de los establecimientos según el estudio de CAISAN de 2018, que agrupa las categorías en tres: (i) in natura o mínimamente procesados, (ii) ultraprocesados y (iii) mixtos. (CAISAN, 2018, p. 18).

A continuación, las orientaciones según el estudio de CAISAN:

Tabla 1

Clasificación de los establecimientos con servicio de alimentación o comercialización de alimentos al por menor

Tipología	Clasificación	Establecimiento
Establecimientos donde la adquisición de alimentos in natura o mínimamente procesados representa más del 50% de la adquisición total, es decir, en estos establecimientos hay una predominancia de adquisición de productos saludables	<i>In Natura</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Pescaderías - Tienda de frutas y verduras - Carnicerías - Supermercados - Minimercados - Servicio ambulante de alimentación
Establecimientos donde la adquisición de alimentos ultraprocesados representa más del 50% de la adquisición total, es decir, en estos establecimientos hay una predominancia de adquisición de productos no saludables	Ultraprocesados	<ul style="list-style-type: none"> - Bares - Tiendas de conveniencia - Dulcerías minoristas - Cantinas - Servicios ambulantes de alimentación

Establecimientos donde hay predominancia de adquisición de preparaciones culinarias o alimentos procesados o donde no hay predominancia de adquisición de alimentos in natura/mínimamente procesados ni de alimentos ultraprocesados	Mixtos	<ul style="list-style-type: none"> - Hipermercados - Restaurantes - Panaderías - Tiendas de lácteos - Tienda de productos alimenticios en general - Establecimiento de alimentos preparados para el consumo domiciliar - Supermercados - Bares - Cantinas - Servicios ambulantes de alimentación
--	--------	--

Fuente: CAISAN 2018² (traducción propia)

El mapeo se realizó en un área restringida, considerando los tramos con la mayor concentración de establecimientos comerciales y de circulación de personas en cada barrio, abarcando recorridos de alrededor de dos kilómetros. Al tratarse de barrios periféricos con un perfil predominantemente residencial, estos perímetros que cubrimos representan una porción significativa de los establecimientos comerciales presentes en cada barrio. El mapeo se realizó a pie. Teniendo en cuenta que son barrios donde residen las investigadoras, existió la ventaja del conocimiento profundo que poseen sobre los barrios para decidir sobre los perímetros a recorrer.

Con respecto a Japuíba, en cuanto a establecimientos: hay 63 establecimientos en el área delimitada. De esos 63, 51 tienen menos de 10 empleados y 12 tienen más de 10 empleados. Apoyados en la investigación y categoría del CAISAN (2018), el mapeo trajo los siguientes resultados. En la categoría in natura, hubo 7 establecimientos. En la categoría mixtos, fueron 17 establecimientos. En la categoría ultraprocesados, fueron 35 establecimientos. Finalmente, colocamos en la categoría solo bebidas, los establecimientos de entrega de bebidas alcohólicas, principalmente. En esta categoría se identificaron 4 establecimientos. En este sentido, el área mapeada tiene el perfil de pantano alimentario, por la gran presencia de establecimientos ultra procesados. Recordemos, es pantano alimentario cuando en el área analizada las opciones no saludables predominan.

Es importante resaltar algunas características: en primer lugar, en general los establecimientos identificados como ultra procesados tienen menos de 10 empleados, y la mayoría tiene varias finalidades de venta, típico de ciudades pequeñas y medianas. Por ejemplo, una tienda vende dulces, bebidas alcohólicas y otros. Otro, por ejemplo, vende bocadillos fritos, pollo asado y congelados. Muchos son panaderías, con venta de aperitivos y otros. O, en otro caso, helados, açaí y dulces. En segundo lugar, el área mapeada identificó un supermercado, un mayorista y tres minimercados (con poca diversidad). Se identificaron tres establecimientos como espacios específicos de frutas y verduras. Solo hay dos bares.

Con respecto al barrio de Monsuaba, los resultados fueron los siguientes: se identificaron 33 establecimientos, de los cuales solo uno tiene más de 10 empleados. Lo que significa que 32 tienen menos de 10 empleados trabajando en el establecimiento. Con respecto a la categoría del establecimiento: 4 fueron identificados como in natura, 15 fueron informados como mixtos y, finalmente, 9 fueron identificados como ultraprocesados. De la misma manera que en Japuíba, identificamos establecimientos exclusivos de venta de bebidas, principalmente alcohólicas. Estos fueron 4 establecimientos.

Algunas consideraciones sobre el mapeo: en primer lugar, los establecimientos en este barrio tienen finalidades más focalizadas, por ejemplo, un establecimiento que solo vende açaí y no vende otros productos alimenticios. En segundo lugar, solo hay un supermercado, un hortifruti y dos minimercados (con poca

del Río, A., de Jesus Rodrigues, A.

diversidad). Más de la mitad de los establecimientos realizan entrega, a pesar de tratarse de un barrio de menor extensión y densidad. Hay dos bares en el barrio.

Con relación al barrio de Jacuecanga, los resultados fueron los siguientes: se identificaron 75 establecimientos en el área mapeada, de los cuales solo dos tienen más de 10 empleados en el establecimiento. Entre estos 7 establecimientos fueron indicados como *in natura*, 27 establecimientos fueron identificados como mixtos y 37 establecimientos fueron reconocidos como ultra procesados. Al igual que en los barrios analizados anteriormente, 4 fueron reconocidos como entrega de bebidas, principalmente alcohólicas.

Algunas observaciones respecto al mapeo: en primer lugar, el barrio nace como parte de la construcción del astillero Verolme, hoy Brasfels. En este sentido, la influencia del astillero en la comunidad y el comercio local es muy grande. Muchos establecimientos en los alrededores del astillero surgen todo el tiempo, pero con el objetivo de facilitar una alimentación rápida o restaurantes en las cercanías. Dicho esto, en el área analizada, hay 12 restaurantes de autoservicio, a kilo, o con plato ejecutivo (menú del día). Hay 16 bares y cafeterías en el área analizada. En segundo lugar, se identificaron dos supermercados, de gran tamaño, bastante alejados uno del otro, y de calidad muy diferente. Hay 3 establecimientos especializados en verduras, legumbres y frutas. Hay tres minimercados y un mayorista (con poca diversidad). A modo de resumen y de forma visible: Tabla 1 – Mapeo y categorías

Tabela 2

Mapeo y categorías

Categorías	Japuiba	Monsuaba	Jacuecanga
N. establecimientos	63	33	75
Más de 10 empleados	12 (19%)	2 (0,6%)	2 (0,02%)
<i>In Natura</i>	7 (11,1%)	4 (12,1%)	7 (9,3%)
Mixtos	17 (26,9%)	15 (45,4%)	27 (36%)
Ultraprocessados	35 (55,5%)	9 (27,2%)	37 (49,3%)
Bebidas	4 (6,3%)	4 (12,1%)	4 (5,3%)

Fuente: elaboración propia, según nuestra base de datos (2023)

Analizando los datos de los mapeos, hay dos barrios que pueden considerarse pantanos alimentarios, donde los alimentos poco saludables son mayoritarios y de fácil acceso. Además, en ninguno de los barrios hay ferias libres locales. Aunque existen establecimientos para comprar alimentos frescos como frutas y verduras, son marginales. Así, hay características que se refieren a desiertos alimentarios en los tres barrios. En este sentido, son áreas donde el acceso físico o económico a la compra de alimentos saludables es desigual y reducido, lo que contribuye a las disparidades en la dieta y la salud de la población, relacionándose directamente con la inseguridad alimentaria en las ciudades.

3.2 Cuestionario / entrevistas

Comprendiendo hábitos y comportamientos individuales y colectivos en el ámbito alimentario local

En esta segunda parte de la investigación, proponemos una mirada cualitativa exploratoria tratando de entender ciertos patrones de comportamiento, hábitos y dinámicas sociales en estos ambientes alimentarios, descritos en la primera parte de la investigación.

El comportamiento del consumidor está claramente influenciado por preferencias personales, determinadas por una variedad de factores interpersonales y personales, que incluyen, pero no se limitan a gustos, conveniencia, valores, tradiciones, cultura y creencias. Sin embargo, el comportamiento está en gran parte moldeado por el ambiente alimentario existente, que incluye determinantes personales y colectivos de las elecciones alimentarias de los consumidores (incluyendo precios de los alimentos, ingresos, conocimientos y habilidades, tiempo y equipo, y normas sociales y culturales). Los procesos a través de los cuales se seleccionan compran, preparan y presentan los alimentos para el consumo varían entre regiones, países y culturas, pero también entre comunidades, familias e individuos. El costo es una preocupación fundamental, y los consumidores pueden estar más inclinados a comprar alimentos de bajo costo solo por razones presupuestarias. Los consumidores enfrentan muchas barreras para una alimentación saludable, y la forma en que interactúan con los alimentos se ve afectada no solo por sus propias creencias y decisiones, sino también por las personas que forman parte de sus vidas, por su comunidad y ambiente, y por la cultura en la que viven (HLPE 2017).

En Brasil, se utiliza la Escala Brasileña de Insegurança Alimentar (EBIA) como herramienta para estimar la inseguridad alimentaria de la población desde 2004. El EBIA evalúa la gravedad de la inseguridad alimentaria en los hogares a partir de la perspectiva de los responsables de preparar las comidas familiares ante la escasez de dinero (Salles-Costa, 2022, p. 85). Aunque no utilizamos el EBIA, por el perfil de nuestro cuestionario amplio, sí nos basamos en su espíritu.

En este sentido, realizamos 48 entrevistas (16 por barrio), de 38 preguntas cada una. El cuestionario tiene tres partes: la de caracterización del entrevistado, o perfil socioeconómico (sexo, edad, ingresos, raza, número de residentes, vínculo laboral, entre otros); la comportamental y de hábitos; y la de respuestas abiertas, en busca de especificidades. Los cuestionarios se aplicaron mayoritariamente en mayo y junio de 2023. Tres investigadoras realizaron el trabajo de campo, cada una responsable de un barrio. Las entrevistas se llevaron a cabo en las calles de cada barrio. Preferentemente, se optó por tres turnos: mañana, tarde y noche. Pero hay una predominancia por la mañana y la tarde. Por cuestiones de seguridad de las investigadoras, los horarios nocturnos se redujeron. Las vías donde se realizaron las entrevistas, en general, son las calles de mayor movimiento de cada barrio.

Veintisiete entrevistados se identificaron como hombres (56,3%) y 21 como mujeres (43,8%). No hubo ninguno de los entrevistados que optara por otras formas de identidad de género, ni aquellos que prefirieron no responder a la pregunta. Dentro del perfil de los entrevistados, la edad más común fue de 35 a 50 años, con 21 de los entrevistados (43,8%). Le sigue la edad de 21 a 34, con 14 entrevistados (29,2%). Aquellos en la edad de 50 a 65 fueron 6 personas (12,5%) y 5 personas declararon tener más de 65 años (10,4%). Solo tres tenían entre 15 y 20 años (6,3%). De esta forma, 35 entrevistados o el 73% se encontraban en la franja de 21 a 50 años. Con respecto a la raza, 27 de los entrevistados se manifestaron como blancos (56,3%), 9 como negros (18,8%), 10 como pardos (20,8%), y solo dos no respondieron a la cuestión (4,2%).

Sobre la situación laboral, el 70,8% de los encuestados, 34 personas, manifestaron que trabajaban o realizaban alguna actividad, 14 personas (29,2%) señalaron que no trabajaban o no realizaban ninguna actividad. De los que trabajan o realizan alguna actividad, 32 personas se desempeñan en servicios y comercio. En este sentido, hay desde electricistas, vendedores, comerciantes, hasta barberos y empleadas del hogar.

del Río, A., de Jesus Rodrigues, A.

Cinco, mujeres, se manifestaron como amas de casa. Dos se identificaron como estudiantes. Ocho, todos hombres, indicaron que eran jubilados, pero también comentaron que colaboraban con su hijo o prestaban servicios voluntarios en tres casos. Solo un caso prefirió no manifestarse. Ninguna de las personas que dijeron que trabajaban, manifestó trabajar en el astillero, la usina nuclear o en la plataforma de Petrobras. La elevada proporción de quienes se manifiestan como empleados o activos se relaciona con la edad promedio de los encuestados, económicamente activos (mayor que el promedio del municipio según el último censo de 2022). El personal ocupado formal, según el IBGE (2023), es de 38.974 personas, alcanzando el 17% de la población del municipio.

Con respecto a los ingresos de los encuestados, la comparación se realizó con el salario mínimo, hay particularidades a tener en cuenta. Según el IBGE (2023), el salario promedio mensual de los trabajadores formales en el municipio de Angra dos Reis es de 3 salarios mínimos. Angra dos Reis se encuentra entre los 10 primeros municipios del estado de Río de Janeiro en este aspecto. En nuestra encuesta, 23 personas (47,9%) respondieron que ganan menos de 2 salarios mínimos, 18 de los encuestados (37,5%) indicaron que ganan más de dos salarios mínimos. Es decir, 40 encuestados (85,4%) manifestaron ganar hasta 5 salarios mínimos. 3 personas (6,3%) manifestaron ganar más de 5 salarios mínimos. Nadie se manifestó con más de 10 salarios. Pero tres (6,3%) indicaron cero ingresos, y uno no informó.

En relación con quienes comparten la vivienda, 5 personas dijeron que viven solas, 13 encuestados indicaron que viven con otra persona, 7 manifestaron que viven con dos personas más, 14 indicaron que viven con tres personas más; 7 personas dijeron que viven con cuatro, cinco o seis personas; uno mencionó que vive con ocho y otro que vive con diez personas. En este sentido, 39 personas (81,2%) viven en un espacio que tiene cuatro o menos integrantes.

¿Cuántas comidas hacen juntos? es la siguiente pregunta, para comprender hábitos. Según la “Guía alimentaria para la población brasileña” (2014, 16), hay evidencias de que las circunstancias que rodean el consumo de alimentos – por ejemplo, comer solo, sentado en el sofá frente al televisor o compartir una comida, sentados a la mesa con familiares o amigos – son importantes para determinar cuáles se consumirán y, lo más importante, en qué cantidades. En el capítulo cuatro de la guía, una de las tres orientaciones básicas es comer en compañía. En este sentido, las comidas en compañía evitan que se coma rápidamente. También favorecen ambientes de comida más adecuados, ya que las comidas compartidas requieren mesas y utensilios apropiados. Además, es parte de la construcción de comprender los hábitos en los momentos de alimentación.

Las respuestas arrojaron lo siguiente: 17 encuestados indicaron que comparten el 25% de las comidas, 8 manifestaron que comparten la mitad de las comidas, 8 dijeron que comparten el 75% de las comidas, 7 manifestaron que nunca comparten las comidas. Por otro lado, 5 dijeron que siempre comparten todas las comidas. Uno respondió que solo comparten las comidas los fines de semana. Y otro no respondió.

Cuando preguntamos cuántas veces comen al día, tenemos un panorama más completo de los significados que están compartiendo. En este sentido, 18 (37,5%) de los encuestados indicaron que comen 3 veces al día, 16 (33,3%) dijeron que comen cuatro veces al día, 7 (14,6%) afirmaron que comen 5 veces al día, y 3 (6,3%) indicaron más de 5 veces al día. Por otra parte, 4 (8,3%) indicaron que solo comen dos veces al día, lo que plantea la problemática de la alimentación y su inseguridad.

De manera más específica, preguntamos sobre hábitos alimentarios. Acerca de si desayunan, 41 (85,4%) de los encuestados se manifestaron positivamente, aunque no detallaron qué significa un desayuno, 6 (12,5%) dijeron que a veces desayunan, y solo uno mencionó que no desayuna.

Preguntamos si tienen sensación de hambre durante el día. En este sentido, 16 encuestados dijeron que sí. Algunos de ellos, de manera marginal, lo hicieron en un sentido irónico o cómico, desviando la respuesta.

Dieciocho respondieron que a veces, siendo 14 los que se manifestaron de forma negativa. Pregunta importante, donde los encuestados dejan entrever los sentidos de las restricciones o la insuficiencia alimentarias. De hecho, más del 70% de los encuestados tienen algún grado de sensación de hambre durante el día.

Con relación a los ítems específicos de la alimentación, tratando de entender el papel de cada entrevistado dentro de su alimentación y las posibilidades de acceder a ellos, preguntamos sobre varios productos alimenticios. Sobre si consumen carne, orientado en un sentido amplio, pero la gran mayoría percibe la carne como roja. Cuarenta y dos entrevistados respondieron afirmativamente, 6 dijeron que a veces, sin detallar. Y ningún entrevistado indicó que no come carne. Por otro lado, preguntamos si comen vegetales. Treinta y dos entrevistados se manifestaron positivamente, y 12 indicaron que a veces, 4 se manifestaron de forma negativa. En la misma línea, preguntamos si comen frutas. En este sentido, 27 entrevistados hablaron de forma positiva, 16 dijeron que solo a veces, y cinco se manifestaron negativamente. Algunos entrevistados respondieron positivamente, pero no porque coman a diario. Algunos de los que indicaron “a veces” lo hicieron en el sentido de “alguna vez comen”. Las respuestas reflejan la postura de los entrevistados, preferentemente hombres, de no exponer un hábito alimentario malo ante las investigadoras. Con relación a los lácteos, 25 respondieron afirmativamente, 16 a veces, y 5 respondieron negativamente. Si comen dulces, 23 respondieron afirmativamente, 22 a veces, y tres no lo hicieron.

Cuando preguntamos cuál es la principal comida del día, los entrevistados se manifestaron de la siguiente manera: 16 indicaron el desayuno, 22 el almuerzo, 8 la cena, y aquellos que consideran todas importantes fueron dos personas. Con relación a qué consiste la comida principal y cómo se prepara, los encuestados indicaron: 37 que es una comida fresca y hecha en casa, 10 afirmaron que la comida principal se hace en restaurantes. Uno manifestó que a veces come comida comprada en delivery y otro que depende del día, pero generalmente come en la calle y comida rápida (fast food). Las respuestas predominantemente fueron comidas hechas en casa y frescas. En este sentido, siguiendo los estudios en los países centrales estos hábitos serían una muestra de alimentación más saludable. Pero dentro de la dinámica local, hay otros matices que se deben tener en cuenta. El ingreso, principalmente. Y qué tipos de alimentos utilizan para cocinar en casa. Así, el ambiente alimentario y las especificidades de la dinámica local son diferencias importantes en comparación con otros casos de estudio.

Profundizando en la cuestión anterior, preguntamos en qué consiste su comida principal los fines de semana y cómo se prepara. Los encuestados se manifestaron de la siguiente manera: 40 de los encuestados respondieron que la comida es fresca y producida en casa, ocho indicaron que la comida principal es en restaurantes, dos se manifestaron que comen bocadillos. En este sentido, una comida fresca en casa tiene la connotación de compartir la comida en grupo, simultáneamente con las dificultades de poder salir a comer, teniendo el tema del ingreso como principal argumento. Es el fin de semana cuando, al tener más tiempo, pueden preparar una comida más deseada, pero limitada por el ingreso. Al igual que en la respuesta anterior, el hecho de cocinar en casa comida fresca no significa que sea comida saludable o diversa, como se considera en estudios en países del centro capitalista.

Cuando pensamos en la alimentación, debemos considerar la cuestión de género y raza. En este sentido, según el Departamento Intersindical de Estadística y Estudios Socioeconómicos (DIEESE, 2023), se reveló que, de los 75 millones de hogares del país, el 50,8% tenía liderazgo femenino, lo que corresponde a 38,1 millones de familias. Mientras tanto, las familias con jefatura masculina sumaron 36,9 millones. Las mujeres negras lideraban 21,5 millones de hogares (56,5%) y las no negras, 16,6 millones (43,5%), en el tercer trimestre de 2022. Las dificultades de las mujeres jefas de familia en el mercado laboral, entre ellas la falta de equidad de género, son muchas, señala la investigación. Las mujeres también ganaron, en promedio, un 21% menos

del Río, A., de Jesus Rodrigues, A.

que los hombres. Del total de la fuerza laboral en Brasil, el 44,0% eran mujeres, un grupo que lidera la tasa de desempleo con un 11,0% frente al 6,9% de los hombres, según la investigación del DIEESE (2023). En este camino, como indica el trabajo de Oliveira da Silva et al (2022), es necesario realizar análisis desde la perspectiva de la interseccionalidad. Es fundamental avanzar en el entendimiento de cómo ejes de opresión, de forma articulada, estructuran las posiciones de los grupos que viven en contextos de mayor susceptibilidad a la inseguridad alimentaria. Como muestran en la investigación de Oliveira da Silva et al (2022), las prevalencias de inseguridad alimentaria fueron más elevadas en los hogares liderados por mujeres negras (inseguridad alimentaria leve: 25,6% e inseguridad alimentaria moderada o grave: 21,2%). El estudio indica que la inseguridad alimentaria leve, moderada o grave mostró asociación con las viviendas en las que la responsable era una mujer negra. Así, evidencian que la desigualdad en el acceso a la alimentación, en los hogares que una mujer negra está liderando, se presenta más vulnerable a la inseguridad alimentaria.

En esta línea, hicimos dos preguntas para tratar de comprender la dinámica comportamental en la casa. La primera es quién compra la comida en la casa, la segunda, quién prepara la comida en la casa. Con respecto a quién compra la comida en la casa, la pregunta tiene dos tipos de respuestas, ella o él. Las respuestas que tuvieron ella o ella acompañada por alguien fueron 22 encuestados. Cuando fue él o él acompañado, (generalmente de alguien femenino) fueron 21 encuestados que indicaron esas situaciones. Ahora, cuando agrupamos a los que respondieron con la presencia femenina, que hace que la persona sea principalmente responsable, los datos aumentan a 32 de los encuestados. Solo una persona respondió que cualquiera es responsable, demostrando una equidad.

Con respecto a la segunda pregunta, quién prepara la comida en su casa, 30 respondieron ella, la madre, la esposa, la hija o ella y la madre, entre alternativas del mismo campo. 13 respondieron que él o el marido es responsable por la preparación de la comida en la casa. El resto indicó que cualquier integrante es responsable por la preparación. Hay una constante en las dos respuestas, donde la presencia de la mujer es la responsable. En este sentido, el peso de las actividades domésticas recae principalmente en la mujer, coincidiendo con la investigación de Jesús (2018), donde se constató que, en la franja de los 30 años, las mujeres dedican 28 horas a la semana a los quehaceres domésticos mientras que los hombres solo invierten siete horas semanales en estas actividades. Así, esta investigación revela que el trabajo de la mujer en el hogar llega a ser cuatro veces que el del hombre (Almeida, 2023).

En este sentido, es oportuna la reflexión de Lima (2022, p.107) sobre la importancia de algunos elementos culturales que influyen en la cuestión alimentaria de las familias brasileñas. Son cuestiones culturales de dinámicas familiares, como por ejemplo la disponibilidad de las personas responsables de la preparación de los alimentos en el hogar, si estas personas tienen otras actividades que demandan tiempo y dedicación. Si toda esta responsabilidad recae solo en una persona, quedará menos tiempo para la compra y preparación de alimentos, llevando a la familia a consumir alimentos de preparación rápida – ultraprocesados – poniéndola en riesgo de inseguridad alimentaria.

En la misma línea orienta la Guía alimentaria para la población brasileña (2014), indicando que el compartir responsabilidades en el proceso doméstico involucrado en la preparación de comidas y la división de tareas entre todos, incluyendo hombres, mujeres, niños y adolescentes, son esenciales para que la carga de trabajo no pese de manera desproporcionada sobre uno de los miembros de la familia.

Según estudios, la comida de la calle generalmente tiene más ingredientes en su preparación, para que una comida sea más sabrosa. La siguiente pregunta fue cuántas veces comen en la calle durante la semana. Los que nunca comen en la calle son 12 encuestados, siendo algunos de los argumentos la renta; 4 respondieron rara o difícilmente, mencionando también la cuestión de la renta; 9 comen una vez por semana, 4 comen dos

veces por semana, 5 comen tres veces por semana, 7 más de tres veces, 7 respondieron que todos los días, en general, el almuerzo. Si analizamos agrupados en grandes grupos: 16 nunca o raramente comen en la calle durante la semana, 18 de 1 a 3 veces por semana, y 14 más de tres o todos los días de la semana comen en la calle. En este sentido, en muchos estudios se considera comer fuera de casa como un potencial de comida menos saludable. Pero según algunos de los casos entrevistados, comer fuera, en algunos de los casos, tiene que ver con el trabajo.

En esta línea, la siguiente pregunta es si evitan algún alimento por razones de salud: 23 de los encuestados indicaron que no evitan alimentos, 25 respondieron afirmativamente. Dentro de este grupo hubo quienes detallaron los motivos, mencionaron desde camarones por alergia, frituras, comidas grasosas, leche en caja, azúcar, enlatados y embutidos, entre otros. Las respuestas demostraron que, a pesar de la restricción económica, hay un interés en el cuidado personal en la alimentación, o el conocimiento de que hace mal.

Continuando con el tema de la salud del encuestado, la siguiente pregunta es si ha tenido algún problema de salud específico: 33 indicaron que no, 6 afirmaron tener hipertensión, 3 diabetes, 3 colesterol alto y 2 problemas cardíacos. Algunos acumularon enfermedades, uno habló de gastritis, uno ya tuvo un infarto, otro tuvo dos ACV y otro mencionó hipotiroidismo. Es decir, aquellos que reconocieron tener (o haber tenido) un problema de salud fueron 15.

El consumo de alimentos ultraprocesados se considera hoy un indicador importante para evaluar la calidad de la dieta y la evolución del padrón alimentario brasileño. Según Bertazzi Levy et al (2022, p. 79), el aumento del consumo de alimentos ultra procesados es uno de los principales contribuyentes a la actual pandemia de obesidad, diabetes y otras enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación, incluso en niños. Además, en una investigación reciente, Nilson et al (2022) indican que, en Brasil, aproximadamente 57 mil muertes prematuras (es decir, las muertes en personas de 30 a 69 años) por año son atribuibles al consumo de alimentos ultraprocesados, lo que representa el 10,5% de las muertes totales y el 22% de las muertes por DCNTs en el país. Además, la reducción en el consumo del 10% al 50% podría prevenir de 5.900 a 29.300 muertes al año.

En este sentido, específicamente con relación a alimentos considerados ultraprocesados, preguntamos si comían alguno de ellos al menos una vez a la semana: 19 indicaron que comen galletas rellenas, 20 reconocieron comer snacks, 9 afirmaron comer fideos instantáneos (miojo), 7 afirmaron comer comidas congeladas. En general, los encuestados eligieron varias opciones de cada uno. Por otro lado, aquellos que dijeron que no comen ninguno de los ultras procesados fueron 11. De esta forma, 37 de los encuestados comen al menos uno de ellos, una vez por semana.

Cuando preguntamos cuántas veces por semana comen: por un lado, carne y huevo fresco, y por el otro, vegetales frescos. Con respecto al primero, 32 afirmaron comer 5 o más de 5 veces por semana, 4 afirmaron comer solo una vez por semana. Con respecto a los vegetales, 24 de los encuestados reconocieron comer 5 o más de 5 veces por semana, 10 (20,8%) indicaron no comer o comer raramente una vez por semana.

Con respecto a las bebidas, preguntamos si beben refresco o jugo en caja, 11 indicaron no beber, 21 dijeron ocasionalmente o una vez por semana, 12 dijeron varias veces por semana, 4 reconocieron beber una o varias veces al día. Continuando con bebidas, esta vez alcohólicas, preguntamos si consumen alcohol. En uno de los extremos, aquellos que consumen diariamente fueron 2, 3 (6,3%) varias veces por semana, 3 una vez por semana. En el otro extremo, aquellos que nunca consumen, 21. Ocasionalmente fue la respuesta de 19 de los encuestados. Una respuesta que se utilizó para evitar demostrar el consumo real.

La siguiente pregunta es el grado del consumo. En este sentido, de aquellos que consumen, 6 respondieron, una latita, 6 una botella, y 2 indicaron una copa de vino, uno de los cuales es diario, 6 manifestaron consumir

del Río, A., de Jesus Rodrigues, A.

varias latitas, y 6 manifestaron beber varias botellas. Uno manifestó beber hasta dormir.

Como vimos, el nacimiento de los estudios sobre desiertos alimentarios comienza tras la aparición de los grandes supermercados en Estados Unidos, Reino Unido y Escocia, que dominaron el suministro de alimentos en ciertas regiones, cerrando tiendas pequeñas y perjudicando a la población que no tenía coche y su acceso a alimentos saludables. Recordemos, las elecciones alimentarias de la población están fuertemente influenciadas por la disponibilidad de alimentos cerca de los hogares. Claro, no solo el acceso físico-espacial a los alimentos saludables, sino también el acceso económico y las vulnerabilidades socioeconómicas de la población. La presencia de supermercados es importante. Para la mayoría de los estudios realizados en Estados Unidos, los desiertos alimentarios se miden a partir de distancias aceptables entre los hogares y grandes cadenas de supermercados saludables (Walker, 2010). Además, para estos estudios, los comercios de alimentos considerados saludables fueron solamente los supermercados y grandes almacenes, por entender que este tipo de establecimiento ofrece una variedad satisfactoria de alimentos saludables, mayor extensión horaria y estacionamiento. Se destaca que generalmente se paga más caro por el alimento en tiendas más pequeñas que no pueden ofrecer a los consumidores precios tan bajos como los de las grandes cadenas de supermercados. Agregando que la ausencia de supermercados en regiones vulnerables aumenta la posibilidad de ser un desierto alimentario (Walker, 2010).

En esta línea, con respecto al acceso a los alimentos, preguntamos dónde en general compra sus alimentos ³. De manera categórica, 47 afirmaron comprar en el supermercado. Uno manifestó comprar en una tienda pequeña. Es importante destacar, como indica Belik (2022), que se estima que, actualmente, entre el 10% y el 20% de los alimentos en Brasil se compran en ferias libres locales, mercados tradicionales y pequeñas tiendas, es decir, en el comercio minorista tradicional. De aquí se deriva que el mayor volumen de compras de alimentos se da en el canal de autoservicio, sobre todo en los supermercados.

Pero aquí radica otra diferencia sustancial, producto de la realidad local y su ambiente alimentario. Los ingresos determinan la compra en supermercados, que generalmente son más económicos. Los supermercados, no necesariamente tienen diversidad de productos o productos frescos. Siguiendo con el tema, la siguiente pregunta es si es fácil conseguir frutas y verduras en tu barrio. En este caso, 29 dieron una respuesta afirmativa, 3 respondieron negativamente. Pero 16 dijeron que tienen poca diversidad, poca calidad, poca cantidad, y en algunos casos, están podridos. Y algunos que respondieron afirmativamente, se quejaron de la calidad o diversidad. En este sentido, si bien casi la totalidad compra en supermercados, cuando se especifica en productos frescos como frutas y verduras, los problemas de calidad, cantidad y diversidad están presentes afectando la seguridad alimentaria.

Preguntamos si el encuestado piensa que en el barrio hay mucha diversidad de lugares para comer alimentos o comidas. Una pregunta amplia intencionalmente para rectificar y consolidar otras respuestas del cuestionario. En este sentido, 17 encuestados respondieron afirmativamente, 16 encuestados dijeron más o menos, finalmente, 15 indicaron que no hay diversidad. Algunos de ellos señalaron que los que hay son caros. De esta manera, aquellos que tienen alguna insatisfacción por la poca diversidad y/o calidad de los lugares para comprar alimentos o comidas, constituyen la mayoría del universo analizado. Una característica de la inseguridad alimentaria muy presente.

Con relación a los hábitos y el momento de comer, preguntamos si ponen algún producto en la comida (azúcar, sal, pimienta, aceite, vinagre, salsas, etc.): 13 de los encuestados manifestaron que no ponen nada en la comida al momento de comer; 35 indicaron poner alguno de estos productos o varios de ellos; 15 dijeron que ponen sal, y algunos simultáneamente con otros productos; 11 manifestaron poner aceite y algunos vinagre al mismo tiempo; 6 pimienta y otros; y los 3 restantes ponen salsa, azúcar y otras cosas.

Las siguientes dos preguntas intentan entender el mismo punto. Por un lado, cuál es el imaginario y deseo de lo que podrían comer, en la pregunta sobre cuál es su comida preferida. La segunda, cuáles son las posibilidades reales, cuál es la comida que más comen semanalmente. En cuanto al deseo, cuál es su preferida, las respuestas fueron las siguientes, de manera resumida: 21 de los encuestados dijeron arroz, frijoles y proteína con algunas variantes (bistec, pollo, ensalada, papas fritas, etc.), 7 alguna proteína con acompañamiento, 6 respondieron pescado o mariscos y algún acompañamiento (ensalada, papas fritas, puré), 5 indicaron pasta (ya sea lasaña o fideos), 4 respondieron strogonoff, 2 eligieron algo salado, bocados o pastel, 2 doblada y 1 rabo y cuscús. Las elecciones principalmente se agruparon en platos cotidianos y populares, salvo excepciones. Más que deseo, fue la realidad de las posibilidades de lo que se prefiere y se puede comer bien.

La segunda pregunta tiene que ver con la realidad, cuál es la comida que más comes semanalmente: 42 de los encuestados dijeron que comen una variación de arroz, frijoles (feijão) y alguna proteína en el caso. Una presencia estructural. Podemos observar, con las respuestas de las dos preguntas, la importancia estructural que tienen el arroz y los frijoles (feijão) en la alimentación de los encuestados. Por un lado, la importancia de un plato para alimentarse, por otro, la monotonía alimentaria y la falta de diversidad, símbolo de inseguridad alimentaria. En palabras de Carolina de Jesús, en “Quarto de despejo”, las dos caras del frijol: por un lado, “Cuando veo a mis hijos comiendo arroz y frijoles, el alimento que no está al alcance del que vive en la favela, me quedo sonriendo sin razón.” (1995, 49). Por otro, “Salí de la cama furiosa. Con ganas de romper y destruir todo. Después solo tenía frijoles y sal. Y mañana es domingo.” (1995, 108).

En esta línea, en el trabajo de Silva Pinheiro et al (2022, 14), basado en una extensa revisión bibliográfica del tema, identificaron la asociación de Inseguridad Alimentaria y Nutritiva, entre la falta de variedad de alimentos en casa y el riesgo de enfermedades, dado que una alimentación insuficiente y poco variada puede ser un factor de Inseguridad y comprometer la salud de las personas, llevándolas a riesgos de Enfermedades crónicas no transmisibles, desnutrición, obesidad, infecciones y hambre. Así, cuando la variedad de alimentos de un hogar se ve afectada, debiendo ser modificada en cantidad y calidad, se convierte en una preocupación para la Seguridad Alimentaria, pasando a caracterizarse como Inseguridad Alimentaria moderada e incluso grave. Una alimentación diversificada y rica en nutrientes de buena calidad depende directamente de un buen ingreso.

Sobre arroz y frijoles, es importante señalar, mientras las exportaciones han crecido, las reservas públicas de granos están disminuyendo en el país. Esto se debe a que la producción prioriza una ganancia inmediata con el tipo de cambio flotante —hay que destacar que, a menudo, a costa de un inmenso pasivo social y ambiental— y porque los presidentes Jair Bolsonaro y Michel Temer prácticamente eliminaron las reservas públicas de alimentos en el país. Además, otras de las caras de la omisión federal es el trato del gobierno con los productores de agricultura familiar, que representan al menos el 42% de la cosecha de frijol en el país (Zocchio, Peres Y Matioli, 2020). Cuando se habla de políticas contra el hambre, existen estructuras institucionales y políticas públicas implementadas, descuidadas y desmanteladas que demuestran esa dirección de los gobiernos. Hay que destacar que la inflación de los alimentos es especialmente perversa porque afecta a la población de manera desigual: cuanto menor es el ingreso, mayor es el impacto del aumento en el precio de la comida. Solo en 2020, el precio del arroz llegó a subir un 76%, mientras que el del frijol negro avanzó un 45,3%. Es un tema muy importante para comprender los desafíos locales de vulnerabilidad.

Las últimas dos preguntas del cuestionario/entrevista son abiertas para que el entrevistado dé su opinión sobre los hábitos alimentarios. Con respecto a la opinión del propio entrevistado sobre sus hábitos alimentarios (en cuanto a cantidad y calidad), las respuestas fueron las siguientes. Consolidamos las respuestas en tres grandes grupos, dado que las respuestas y sus comentarios fueron diferentes. En este sentido, aquellos que

del Río, A., de Jesus Rodrigues, A.

piensan que tienen un buen hábito alimentario fueron 28 personas. Dentro de este grupo, quienes creen que comen bien, pero pueden mejorar, fueron 10. Dentro de los 28 que piensan que sus hábitos alimentarios son saludables, 10 indicaron que les falta diversidad y/o calidad. Hubo 5 que señalaron que comen de manera promedio, expresando alguna incomodidad con sus hábitos, la falta de diversidad o el costo. Finalmente, 10 declararon reconocer que sus hábitos alimentarios son malos. En este grupo, algunos mencionaron hábitos poco saludables, otros costos y precios, y otros enfatizaron la ausencia de verduras y frutas en sus mesas. Hay una coincidencia más allá de la respuesta, el costo y la falta de diversidad como uno de los símbolos de malos hábitos alimentarios.

En la parte final del cuestionario, los entrevistados tuvieron la oportunidad de, si lo deseaban, hacer comentarios de manera libre. Fueron 8 los entrevistados que realizaron comentarios, 6 de ellos hicieron declaraciones sobre los precios y costos de los alimentos y la falta de diversidad, 2 manifestaron la necesidad de una feria de productos frescos en el barrio.

4. Consideraciones finales

La realidad global es que aún existe un profundo incumplimiento de los objetivos de desarrollo de las Naciones Unidas y enormes dificultades para abordar de manera viable la agenda 2030. La pandemia multiplicó los desafíos en la lucha contra el hambre y reforzó la concentración en un mundo cada vez más desigual.

En Brasil, el hambre volvió a manifestarse por elecciones políticas, inhumanas y en todo el país, aunque en diferentes grados por regiones, profundizándose por género y raza. En este sentido, desde el golpe de 2016, se han implementado políticas públicas para dismantelar y/o eliminar derechos sociales y reducir los derechos humanos. La implementación de estas políticas ha tenido diversas características, desde activas, omisivas, negligentes, dismantelamientos, desfinanciamiento, reducción de personal, hasta desvirtuación de las finalidades institucionales, entre muchas otras formas de políticas públicas relacionadas con el hambre.

En esta realidad, realizamos nuestra investigación exploratoria sobre el acceso a la alimentación, para comprender la situación local de barrios periféricos en el municipio de Angra dos Reis, Río de Janeiro, en el primer semestre de 2023. Analizamos el ambiente alimentario local, observamos características a nivel cualitativo y examinamos hábitos y comportamientos individuales y colectivos en los barrios focalizados.

La realidad grita diversos grados de inseguridad alimentaria frente a un ambiente alimentario adverso, con muchos productos ultra procesados y pocos espacios para comprar alimentos frescos. Sí, los primeros son productos, los segundos, alimentos. Japuíba tiene más del 55% de los establecimientos clasificados como ultraprocesados, y Jacuecanga, un 49%. Los establecimientos clasificados como frescos, lejos de ser la norma, son los más marginales. No hay ferias de productos frescos en ninguno de los tres barrios. En los tres barrios, la diversidad es mínima cuando observamos la tipología de los establecimientos, menos del 1%.

La dificultad con los ingresos estuvo presente en casi todos los casos. Como se analizó, tres características estuvieron presentes en toda la investigación: monotonía alimentaria, poca diversidad de alimentos y baja calidad de alimentos. Más del 70% de los entrevistados tuvo algún grado de sensación de hambre durante el día. Todos los cálculos son erróneos si no se incorpora la cuestión de género y raza, donde los datos indican un empeoramiento y una mayor dificultad en todos los índices.

Con el nuevo gobierno desde principios de 2023, nuevamente se están implementando políticas públicas para combatir el hambre, y muchas de ellas ya se están sintiendo como la baja inflación, la disminución de precios en alimentos y el aumento del poder adquisitivo (G1, 2023). La tasa de desempleo ha bajado al 8%, el nivel más bajo desde 2014 (Ferrari, 2023). Existe la necesidad de coordinar políticas públicas intersectoriales para poder revertir de manera consolidada el panorama desolador que dejó el último gobierno de la muerte. El

presente texto es parte de las contribuciones para reflexionar y debatir políticas públicas para mejorar la calidad de vida de la población periférica de los municipios de nuestro estado, con enormes ausencias y necesidades urgentes. Como indica la canción, “quien tiene hambre, tiene prisa”.

Referencias

- Almeida, C. (2023). Desigualdade nas tarefas domésticas: trabalho da mulher no lar chega a quatro vezes o do homem. *O Globo, Economia*. 21 de fev de 2023. Disponível: <https://tinyurl.com/mrxekrd4>
- Araújo, M. L., Silva, G. B., Rocha, L. L., Novaes, T. G., Lima, C. A. M., Mendes, L. L., & Pessoa, M. C. P. (2022). Características do ambiente alimentar comunitário e do entorno das residências das famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família. *Ciência & Saúde Coletiva*, 27(2), 641–651.
- Atlas Brasil. (2023). Angra dos Reis / RJ. Recuperado de <https://tinyurl.com/45cemkfk>
- Belik, W. (2022). Dilemas do abastecimento e da distribuição de alimentos no Brasil. En T. Campelo & A. P. Bortoletto (Orgs.), *Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro* (pp. xx–xx). São Paulo: Cátedra Josué de Castro; Zabelê Comunicação; Editora Elefante.
- Bertazzi Levy, R., Louzada, M. L. C., Jaime, P., & Monteiro, C. (2022). Evolução dos padrões alimentares na população brasileira e implicações do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde e no meio ambiente. En T. Campelo & A. P. Bortoletto (Orgs.), *Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro* (pp. xx–xx). São Paulo: Cátedra Josué de Castro; Zabelê Comunicação; Editora Elefante.
- Boff, L. (2012). A política e a ética da fome. *Outras Palavras, Brasil*. Recuperado el 2 de noviembre de 2021, de <https://tinyurl.com/4zjexs8z>
- Brasil. (1988). Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Brasília: Presidência da República. Recuperado de http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm
- Brasil. (2014). Guia alimentar para a população brasileira. (2.^a ed., 1.^a reimp.). Brasília: Ministério da Saúde.
- Brasil. (2023). Glossário Saúde Brasil. Insegurança Alimentar e Nutricional. Ministério da Saúde. Recuperado de <https://tinyurl.com/ms3jnzdff>
- CAISAN. (2018). Clasificación de alimentos: in natura, mínimamente procesados, ultraprocessados y mixtos. Universidad Federal de Minas Gerais (UFMG).
- Caparrós, M. (2016). *A fome*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.
- Castro, J. de. (1984). *Geografia da fome: o dilema brasileiro*. (10.^a ed.). Rio de Janeiro: Editora Antares.
- Duran, A. C. F. L. (2013). Ambiente alimentar urbano em São Paulo, Brasil: avaliação, desigualdades e associação com consumo alimentar. Tesis de maestría, Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública.
- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. (2023). Versión resumida de El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2023. Urbanización, transformación de los sistemas agroalimentarios y dietas saludables a lo largo del continuo rural-urbano. Roma: FAO.
- Ferrari, H. (2023). Taxa de desemprego cai para 8%, a menor para o 2º tri desde 2014. *Poder 360, Brasil*. Recuperado el 28 de julio de 2023, de <https://tinyurl.com/afpjrba5>
- G1. (2022). ‘Alguém já viu alguém pedindo um pão na porta, ali, no caixa da padaria? Você não vê, pô’. G1, Brasil. Recuperado el 26 de agosto de 2022, de <https://tinyurl.com/27jhy9sw>
- G1. (2019). ‘Falar que se passa fome no Brasil é uma grande mentira’, diz Bolsonaro. G1, Brasil. Recuperado el 19 de julio de 2019, de <https://tinyurl.com/3vyfz4pd>
- G1. (2023). Queda nos preços dos alimentos contribui para o Brasil ter deflação em junho. G1, *Jornal Nacional*.

del Río, A., de Jesus Rodrigues, A.

- Recuperado el 11 de julio de 2023, de <https://tinyurl.com/4f25564c>
- HLPE. (2017). Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome.
- Hoffmann, R., & Gonçalves de Jesus, J. (2021). Como o consumo domiciliar de alimentos específicos varia com a renda, Brasil, 2017–2018. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 28, 1–18.
- Honório, O. S. (2020). Desertos e pântanos alimentares em uma metrópole brasileira. Dissertação de mestrado, Universidade Federal de Minas Gerais, Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde.
- IBGE. (2018). Síntese de Indicadores Sociais 2018: uma análise das condições de vida da população brasileira. Rio de Janeiro: IBGE. Recuperado de <https://tinyurl.com/ynuaeuc2>
- IBGE. (2022). Síntese de Indicadores Sociais. Agência IBGE, Notícias. Recuperado el 2 de diciembre de 2022, de <https://tinyurl.com/ye3hmf94>
- IBGE. (2023). Cidades IBGE, Angra dos Reis. Panorama. Recuperado de <https://tinyurl.com/ye3hmf94>
- IBGE. (2023b). Setores Censitários. Cidades IBGE, Angra dos Reis. Panorama. Recuperado de <https://tinyurl.com/2dkbu7xx>
- JESUS, Carolina de. (1995), Quarto de despejo. São Paulo: Editora Ática.
- Jesus, J. C. de. (2018). Trabalho doméstico não remunerado no Brasil [manuscrito]: uma análise de produção, consumo e transferência [Tese de doutorado, Universidade Federal de Minas Gerais].
- Lima, M. S. de. (2022). Desertos alimentares em Curitiba: espacialização do fenômeno na Metrópolis [Dissertação de mestrado, Universidade Federal do Paraná].
- Nilson, E. A. F., Ferrari, G., Louzada, M. L. C., Levy, R. B., Monteiro, C. A., & Rezende, L. F. M. (2022). Premature deaths attributable to the consumption of ultraprocessed foods in Brazil. *American Journal of Preventive Medicine*, 64(1), 129–136.
- Observatório da Cidade de Angra dos Reis. (2023). Indicadores. Recuperado de <https://tinyurl.com/39u545hr>
- Oliveira da Silva, S., Chaves dos Santos, S. M., Gama, C. M., Coutinho, G. R., Santos, M. E. P., & Silva, N. de J. (2022). A cor e o sexo da fome: análise da insegurança alimentar sob o olhar da interseccionalidade. *Cadernos de Saúde Pública*, 38(7).
- Oliveira Silva, I. de F., & De Souza, L. M. S. (2022). Vulnerabilidade social e acesso aos alimentos em tempos de pandemia. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 29, 1-11. doi:10.20396/san.v29i0.8650311.
- Oliveira, E. S. de, Pereira de Jesus, A., & Martinez, R. A. (2021). Disponibilidade e acesso a alimentos saudáveis nos municípios da microrregião Ilhéus-Itabuna do estado da Bahia (Brasil). *Finisterra*, 56(118), 111-129. Recuperado de <https://www.scielo.pt/pdf/fin/n118/0430-5027-fin-118-113.pdf>.
- Organização das Nações Unidas (ONU). (2023). Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Recuperado de <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>.
- Salles-Costa, R. (2022). Desafios políticos da retomada da fome e da insegurança alimentar no Brasil. In T. Campelo & A. P. Bortolotto (Orgs.), *Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro* (pp. 100-115). São Paulo: Cátedra Josué de Castro; Zabelê Comunicação; Editora Elefante.
- Silva Pinheiro, A. da, Da Silva, V. M. B., Lemos, Y. S., Cunha, L. N. A., Andrade, R. A., Santos, B. M. de S., Moreira, A. J. da S., Silva, P. R. L. da, Costa, A. P. da S., & Silva, L. M. C. da. (2022). Insegurança alimentar em tempos de Pandemia do Covid-19 no Brasil: Revisão de literatura. *Research, Society and Development*, 11(9), e19911924569.
- Grupo de Trabalho da Sociedade Civil para a Agenda 2030. (2022). VI Relatório Luz da Sociedade Civil Agenda 2030 de Desenvolvimento Sustentável Brasil. Capítulo ODS 2. Fome Zero e Agricultura Sustentável.
- Walker, R., Keane, C., & Burke, J. (2010). Disparities, and access to healthy food in the United States: A review of food deserts literature. *Health & Place*, 16(6), 876-884.

Zocchio, G., Peres, J., & Matioli, V. (2020). Bolsonaro pede patriotismo, mas omite papel do governo em alta do arroz. O Joio e o Trigo. Recuperado de <https://ojoioetrigo.com.br/2020/09/arroz-alta-analise/>.

¹El texto es parte de la investigación “Acceso a la alimentación en Angra dos reis, Rio de Janeiro”. Parte de los resultados fueron divulgados en capítulo de libro, y otros medios.

²Destacamos que consideramos, en nuestra investigación, los supermercados como in natura. De la misma forma que CAISAN computa el resto del país. Resaltamos esto porque CAISAN considera a los supermercados como establecimientos mixtos en Río de Janeiro. En nuestra investigación, esos establecimientos tienen un papel importante como espacio de venta de alimentos in natura.

³Reiteramos, en nuestra investigación, clasificamos el supermercado como un establecimiento in natura.