

# LUGARES E PALADARES: UMA CONTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA À DIVERSIDADE DO CONSUMO ALIMENTAR NO BRASIL

## *Places and palates: A contribution to the geographical diversity of food consumption in Brazil*

Márcia Siqueira de CARVALHO<sup>1</sup>

### RESUMO

A variedade dos alimentos no Brasil está ligada aos fatores de formação histórica e mais recentemente às mudanças introduzidas pela agroindústria alimentar. Os brasileiros se alimentam de forma diferente no campo e na cidade, entre as regiões e entre os estados da federação. A identificação dos diferentes paladares e suas nuances é o objeto deste artigo e para isso foram usados informações da Pesquisa de Orçamentos Familiares que indicaram uma mudança no padrão alimentar. Cultura, alimentos e renda influem no tipo de alimento consumido e podemos concluir que a fome é um problema ultrapassado pela obesidade, caso típico do paradoxo alimentar.

**Palavras-chave:** Brasil; alimentação; fome; obesidade.

### ABSTRACT

Food variety in Brazil is on to the factors of historical formation and more recently to the changes introduced for the alimentary agroindustry. Brazilians are fed differently in the field and in the city, between regions and states. The identification of different tastes and its nuances is the purpose of this article, and for this we have used information from the Research of Familiar Budget "Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF" that indicated a change in the alimentary standard. Culture, food and income influence in the type of consumed food and can conclude that the hunger is a problem exceeded by the obesity, a typical case of the alimentary paradox.

**Key words:** Brazil; feeding; hunger; obesity

1 Doutora em Geografia Humana. Departamento de Geociências – Universidade Estadual de Londrina. E-mail: marcar@uel.br.

## INTRODUÇÃO

É inegável a influência do processo de urbanização e da modernização da agricultura nas mudanças alimentares do brasileiro. Há pesquisas que utilizam o ano de 1966 como data de início dessa mudança. O comportamento dos complexos agroindustriais teve um papel importante nessa mudança, mas não somente os dados estatísticos podem desvendar um processo bastante complexo que começa com a mudança de valores, significados de status atribuídos ao que se põe na mesa, e disseminação de informações sobre alimentos e saúde.

Mais ainda, essas mudanças vêm ocorrendo num país onde a diversidade nos regimes alimentares revela uma combinação dinâmica entre as culturas e técnicas de processamento de alimentos na formação histórica e geográfica do país.

Ao refletirmos sobre o que e quando o brasileiro come, os seus ingredientes, chegamos à conclusão de que são muitas as contribuições de outros ramos do conhecimento podem fornecer à discussão. A Geografia tem acrescentado informações sobre o tema, como na Geografia do Turismo, a eleição de pratos regionais ou que tenham sido considerados um fator de identidade ocupam calendário próprio em festas, por exemplo. Mas também podemos fazer uma breve análise a partir dos dados levantados pela Pesquisa de Orçamento Familiar quanto às diferenças adquiridas pelos brasileiros entre as várias macrorregiões brasileiras. É nesse sentido que caminhamos junto aos demais que apresentaram suas análises.

## FAMINTOS OU OBESOS?

Entre as mudanças atribuídas à globalização há quem inclua as mudanças nos regimes alimentares (MENESES, 2001). Entre elas a diminuição na aquisição dos tradicionais arroz e feijão no prato do brasileiro e sobre essa informação extrapolamos para o consumo. A dieta brasileira teve, por outro lado, aumento de consumo de produtos industrializados gordurosos e massas. Essas mudanças têm sido vistas como fatores importantes no aumento dos problemas de saúde revelados por meio da obesidade crescente e de casos de diabetes e hipertensão entre a população. Tradicionalmente essas doenças eram vistas como características de “países desenvolvidos” em contraposição com as doenças típicas de “países pobres” como infecto-contagiosas e as que levavam a população infantil ao óbito.

O Brasil tem revelado um perfil multivariado na questão alimentação e doenças, apresentando ambos os problemas. O número de crianças abaixo de 5 anos que estão abaixo do peso ainda é um grave problema no Brasil, fato diminuído pela atuação da Pastoral da Criança, uma organização não-governamental. No Brasil, parte dos brasileiros sofre os efeitos da obesidade, da vida sedentária e da dieta não tão saudável convivendo com as populações indígenas, a população mendicante de rua e trabalhadores com baixíssima renda ou desempregada, submetidas à fome e à subnutrição. Mais no campo do que nas cidades, apesar delas concentrarem cerca de 80% dos brasileiros, os *famintos* (“indigentes”) atingiam 32 milhões na pesquisa do Mapa da Fome. De grande produtor, recentemente o Brasil passou a importador de alimentos - trigo, arroz e feijão (CARVALHO, 2001).

Em julho de 2001, *O Mapa do Fim da Fome I* pela Fundação Getúlio Vargas apontou 50 milhões de brasileiros na escalada indigência, pessoas cuja renda familiar estava abaixo de R\$ 80, o que representava 30% da população total. Comparando com a pesquisa anterior *Mapa da Fome*, feita pelo IBASE, eram 18 milhões de brasileiros a mais. Fome, indigentes e renda foram tomados como sinônimos.

O apelo da fome é extremamente forte em termos políticos e mobilizou grande parte da sociedade civil brasileira através de uma campanha promovida pelo IBASE, os comitês contra a fome. Antes dessa mobilização, a desnutrição infantil já havia sido combatida pela Pastoral da Criança numa experiência que começou com filhos de bóias-frias no Norte do Paraná (Município de Florestópolis), coordenada pela dra. Zilda Arns. Seus resultados foram ampliados, estando presente em todos os estados brasileiros, e sempre apresentaram excelente desempenho cuja principal característica é o aproveitamento daquilo que não era visto como alimento (UMA).

Raros trabalhos que delinearam as diferenças alimentares no Brasil apontaram características regionais e sub-regionais. Entre eles estão Cascudo (2004), Castro (1969), Silva (1964). Aparte a quantidade de calorias ingeridas entre vários estratos econômico-sociais, a lista de produtos adquiridos pelos brasileiros vêm apresentando uma mudança.

Entre 1966 e 1988 já se delineava uma mudança no padrão alimentar do brasileiro urbano. As mudanças principais mostraram-se semelhantes nas regiões Nordeste e Sudeste e envolveram:

- 1) redução no consumo relativo de cereais, feijão, raízes e tubérculos;

- 2) substituição de banha, toucinho e manteiga por óleos e margarinas; e
- 3) aumento no consumo relativo de leite e derivados e ovos.

Essas mudanças mostraram a diminuição na participação relativa de carboidratos na dieta e aumento na participação de lipídios. A proporção total de proteínas manteve-se estável entre as pesquisas (ao redor de 12%), crescendo, entretanto, a participação específica de proteínas de origem animal na dieta. Situação inversa foi observada com os lipídios, registrando-se aumento da fração correspondente aos lipídios de origem vegetal, o que levou ao predomínio dos ácidos graxos poliinsaturados sobre os saturados e à redução do consumo relativo de colesterol. As implicações das mudanças no padrão alimentar da população urbana do país foram discutidas à luz de recomendações dietéticas enunciadas pela Organização Mundial de Saúde (MONDINI et al, 1994).

As alterações no que é consumido não vêm acontecendo apenas no Brasil, mas devemos vê-las como uma forma abrasileirada de mudanças globais que envolvem a criação de novos alimentos industrializados (semiprontos e prontos), uma estrutura formada pela rede de produção-distribuição e publicidade (BLEIL, 1998). Ao mesmo tempo em que o lócus mais visível dessa mudança é o supermercado (hipermercado), não podemos desconsiderar a questão do ritmo acelerado da vida nas cidades (tempo rápido) diante das distâncias relativas (des)potencializadas pelos engarrafamentos. Chamo a isso “tempo lento artificial” como contraponto ao tempo rápido urbano, mas que apresenta as rugosidades do espaço, tornando-o um empecilho aos que tradicionalmente cozinhavam e se alimentavam nas suas residências, cada vez mais distantes dos locais de trabalho. Logo, há um mercado consumidor para o *fast food* e restaurantes de comidas prontas, além da presença crescente da mão-de-obra feminina no mercado de trabalho e a diminuição de horas dedicadas à produção dos alimentos consumidos pela família.

Faz parte do mesmo processo a padronização de alimentos e o destaque dado à alimentação no que foi denominado *slow food*, ou seja, a preparação de alimentos e maior tempo dedicado a prepará-los e consumi-los. Não raro os empreendimentos imobiliários vêm acrescentando aos itens segurança e meio ambiente a presença de “espaços gourmet”. A valorização da preparação de alimentos, inserindo o gênero masculino nessa atividade talvez amplie o seu foco dirigido aos cozinheiros de “finais de semana”. Aos poucos ela pode derrubar o preconceito de que cozinhar para a família

é uma atividade feminina, através da mudança de valores em que a culinária vem acompanhada de novos utensílios, tecnologia e forma de lazer. Penso que é uma questão de tempo esse tipo de espaço ser introduzido nos empreendimentos adequados às faixas de renda menores, fazendo companhia aos espaços dedicados às churrasqueiras construídas em áreas coletivas, em varandas nos apartamentos, ou loteamentos fechados.

## CULTURA, ALIMENTOS E RENDA

A escolha do alimento está ligada à cultura. Câmara (2004) afirma que comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social. A alimentação não pode ser tratada apenas do ponto de vista biológico, pois o aspecto cultural faz a passagem de uma geração a outra através de técnicas agrícolas, os produtos e formas de beneficiamento e processamento para torná-los prontos e comestíveis. Comer é um ato social, enquanto nutrir-se é uma atividade biológica. Por isso, o consumo de alimentos não se prende apenas à necessidade, mas à sociabilidade, à cultura, às crenças e tabus, à tecnologia e hábitos construídos por um grupo social (CARVALHO, 2005).

Há quem identifique pelo menos três ideologias alimentares que influenciam a escolha do que colocamos à boca. Rappaport as classifica como o hedonismo, o espiritualismo e o nutricionismo, além do esboço de uma quarta influência sobre determinados alimentos identificados como instrumentos ou símbolos de ideologias políticas ou sociais (RAPPAPORT, 2003, p.125). Longe de esgotar como a cultura influencia a escolha dos alimentos, nesse artigo a breve exposição a esse respeito serve mais para mostrar que estamos somente vendo a ponta de um grande iceberg do tema. De maneira resumida, as três ideologias não são excludentes. O hedonismo, em última análise, significa reduzir a alimentação ao prazer dos sentidos, desde as fotografias de alimentos prontos em revistas caras que o supracitado autor chega a vislumbrar algo de voyeurismo, até a estética e o seu destino a um público refinado. Mas não apenas isso. Esse “comer com os olhos” está disposto em encartes de supermercados, revistas destinadas ao público feminino com pitadas de nutricionismo ou atrações não culinárias para crianças em lojas de *fast food*. Nesse sentido o hedonismo está presente independente à classe social ou renda.

A segunda ideologia, a espiritualista, interfere na alimentação quanto aos tabus religiosos (o vegetarianismo hinduísta, a comida *kosher*, a proibição do consumo de determinados animais ou a forma de abatê-los) ou

em crenças não religiosas quase generalizadas (o não consumo de carne de cavalo ou de cachorros). Muitas vezes esses regimes alimentares estão ligados a um senso de superioridade de quem os segue, ao ligá-los à possibilidade de atingir altos níveis espirituais, morais e de sabedoria, chegando até as dietas de jejuns. Há uma relação estreita entre religião e identidade cultural, mas que não exclui os não-religiosos (*New Age*) que adotaram um comportamento quase religioso na adoção de determinado regime alimentar: menos carne, mais grãos e vegetais como forma de reduzir os níveis de poluição no mundo.

O nutricionismo aproxima-se do espiritualismo no regime macrobiótico que acredita que o alimento que ingerimos teria influência no nosso temperamento. Embora de origem oriental, a premissa está presente no mundo ocidental desde Aristóteles e Hipócrates e o desenvolvimento com a teoria dos humores. A principal base do nutricionismo é a relação entre alimentos e saúde. Doenças como diabetes, pressão sangüínea alta, cálculos renais têm uma estreita ligação com a alimentação e hábitos cotidianos. Mas pressupõe uma postura em que a escolha é primordialmente racional e não sensorial. Entre adolescentes, cuja opção alimentar muitas vezes segue o hedonismo, Rappaport cita o exemplo das situações em que essa relação se inverte: os rapazes que praticam esporte e seguem as instruções de seus treinadores ou de moças que se preparam para o casamento adotando uma dieta considerada saudável para seus maridos e futuros filhos (RAPPAPORT, 2005, p. 119). Segundo ele, pessoas maduras são mais sensíveis à adoção das propostas do nutricionismo por razões relativas aos cuidados de saúde, abandonando o hedonismo, predominante entre os adolescentes. Quanto mais idade, maior a preocupação e mais forte a influência cultural. Pessoas de idade tendem a estreitar os laços entre o nutricionismo e o espiritualismo, em função do aparecimento de doenças crônicas e a mudança física no paladar (atrofia), processos digestivos mais difíceis, ou dificuldade em mastigar. Recomendações médicas, anúncios, apelos familiares, além da consciência das limitações são fatores importantes no processo de mudança alimentar entre os idosos. O nutricionismo como ideologia responsável pela alimentação considerada saudável e influenciada pela Medicina, modernamente se defronta numa encruzilhada na questão dos alimentos funcionais, orgânicos e geneticamente modificados.

Outra influência a ser considerada nas escolhas trata da propaganda massiva feita pelas indústrias de alimentos prontos ou processados<sup>2</sup>, que além de financiar pesquisas sobre nutrição apresentam uma faceta

que uniria as informações sobre vida saudável e teria uma forte influência no nutricionismo (NESTLE, 2003). Esta autora associa a ampliação de oferta desse tipo de alimento, em especial as comidas prontas e os *snacks* ou "*junkie foods*", aos principais responsáveis pelo aumento de peso médio, de doenças ligadas ao aumento de peso e pela epidemia de obesidade nos Estados Unidos da América. Independente da renda e idade, ela vem sendo destacada entre crianças e adolescentes e em pessoas de faixas de renda menores. Ao destacar que as indústrias alimentares norte-americanas têm uma política definida de "comer mais", são apresentados os dados sobre quanto é aplicado em publicidade para a ampliação do consumo de seus produtos. Ao considerar que o consumidor levaria em conta os elementos sabor, preço e praticidade, as indústrias aumentaram o tamanho das porções embaladas de seus produtos e muitos teriam altas doses de sal, gordura, açúcar (NESTLE, 2003, p. 2-3). Fatores como mudanças na sociedade levaram ao aumento do consumo de comidas fora de casa (sendo que  $\frac{1}{4}$  dele seria de *fast food*), conseqüência do aumento da força de trabalho feminina e o aumento da oferta de alimentos do tipo barra de cereais ("*power bars*"), iogurtes, massas, sanduíches pré-prontos, cereais matinais, entre outros (NESTLE, 2003, p. 19).

Chegamos então ao paradoxo da abundância (*paradox of plenty*), termo criado pelo historiador Hervey Levestein para as conseqüências sociais ligadas à superabundância da alimentação, entre elas as enormes disparidades na dieta e na saúde entre os ricos e pobres. Os mais ricos geralmente são mais saudáveis e escolhem dietas melhores, evitam fumar, bebem álcool moderadamente, têm melhor nível educacional e são mais ativos fisicamente. O crescimento de renda entre os menores estratos levam ao consumo de carne, gordura, comidas industrializadas, o que leva ao ganho de peso e ao desenvolvimento de riscos das doenças provocadas pelo consumo além do necessário. Trata-se do que é denominado de transição nutricional que vem ocorrendo nos países em desenvolvimento. Fato semelhante ocorre também entre os mais pobres nos Estados Unidos da América e deve-se acrescentar que a opção por determinados produtos se dá também pelo valor simbólico. Para os pobres a carne representa status o que para os ricos são as comidas saudáveis (NESTLE, 2003, p. 27).

Dados do estudo realizado Conde e Monteiro (2007) mostram a migração da obesidade do ápice para a base da pirâmide social a partir de 1975-1989 e 1989-2003. Em ambos os períodos notou-se a velocidade

<sup>2</sup> Perto de 70% dos anúncios de alimentos referem-se aos produtos do tipo "conveniência", ou seja, doces, *snacks*, bebidas alcoólicas, refrigerantes e sobremesas. Apenas 2,2% são anúncios de frutas, vegetais, grãos e feijões. Exatamente o inverso das proporções dos alimentos recomendados pela pirâmide alimentar (NESTLE, 2003, p. 22).

da expansão da obesidade entre os estratos de menor escolaridade entre os dois sexos. No segundo período estudado aparece com clareza a diminuição da obesidade nos estratos de maior escolaridade, e analisando por gênero, a queda foi maior entre as mulheres do que entre os homens. Então, trata-se de considerar uma agenda, tão importante quanto a do combate à fome, que tratará de evitar o aumento do número de obesos no país e que dê conta das doenças resultantes.

Chegamos aqui no fecho necessário dos elementos que envolvem o complexo painel que busca entender porque as diferentes pessoas escolhem diferentes alimentos e as conseqüências dessa escolha. Há uma forte tendência de identificar os alimentos a determinados modos de vida. Uso aqui o termo modos (ou gêneros) de vida em detrimento ao de estilo de vida propositalmente. Este último vem sendo tratado nas ciências biomédicas como um elemento que envolve atividades físicas (ou não) e tipo de alimentação. Seria empobrecedor também utilizá-lo no significado do sendo comum. Na escolha por gênero de vida, remeto ao seu significado ampliado e discutido por Max Sorre a partir do conceito definido por Vidal de LaBlache. Ele envolvia inicialmente "o conjunto de costumes através dos quais o grupo que as pratica assegura a sua existência: a pesca, a caça, a coleta, a agricultura sedentária e a vida pastoril. ... [e que] Compreende um certo número de elementos: instrumentos, métodos, elementos sociais e espirituais." (DERRUAU, 1964, p. 123). Embora criado a partir da idéia da adaptação do homem ao meio, a vida urbana e o ambiente modificado não impedem a sua adoção, pois Derruau (1964) aponta em Sorre a possibilidade da convivência de vários gêneros ou modos de vida (multiplicidade ligada à diferenciação profissional) convivendo num mesmo território. Gêneros de vida urbanos, dinâmicos, multivariados, convivendo e se relacionando entre si, definidos a partir do complexo geográfico, econômico e social (MAIA, 2001). Essa é a idéia principal. Não há uma oposição, mas talvez uma complementaridade ao que Velho (1995) tratou ao comentar sobre o estilo de vida urbano e modernidade. Gênero de vida traz em si um elemento importante para essa discussão ao ter em seu bojo as relações culturais e, conseqüentemente, de identidade.

## REGIMES ALIMENTARES DISTINTOS NO CAMPO E NA CIDADE

Apesar de utilizarmos dados que não descrevem a riqueza, a multiplicidade e as opções possíveis quanto aos alimentos, uma análise dos dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares atesta diferenças na aquisição de alimentos entre os brasileiros na escala das grandes regiões, e também nas óticas de faixas de renda e se residem em áreas rurais ou áreas urbanas.

A relação tipo de alimentação e renda indica que a obesidade atinge diferenciadamente, indicação da transição nutricional e do paradoxo da abundância no Brasil. Entretanto devemos considerar os hábitos alimentares regionais e a oferta de alimentos para entender os diversos resultados.

As variações entre a população rural e a urbana dizem respeito a situações esperadas, como o consumo maior de cereais, leguminosas e oleaginosas, farinhas, féculas e massas (quase o dobro das famílias urbanas), açúcares e derivados entre as famílias residentes na área rural. Também é entre elas que o consumo de carne, vísceras, pescado, ovos e aves é maior. Paradoxalmente elas consomem menos frutas e leite e derivados (Tabela 1). Nas famílias urbanas nota-se um maior consumo de panificados (pães, bolos e biscoitos cujo consumo é quase o dobro das famílias rurais), alimentos preparados (mais do quádruplo) e bebidas e infusões. Caso consideremos as despesas como algo muito próximo do consumo, as famílias moradoras nas áreas rurais mantêm uma alimentação cuja base parece manter a tradição alimentar brasileira: feijões, arroz, farinha de mandioca ou de milho e algum tipo de carne, além do consumo de açúcar. Mas quebra a idéia corrente no imaginário urbano de uma fartura de frutas e de leite na dieta rural, associada ao leite tirado na hora das tetas das vacas ou da fruta colhida no pé, presentes nos anúncios do turismo rural. O pomar e o curral estão mais próximos da gôndola refrigerada do supermercado. Pode-se pensar que a diferença caiba ao aumento de ofertas dos derivados do leite, como os iogurtes, bebidas lácteas pela população urbana.

TABELA 1 – DISTRIBUIÇÃO PERCENTUAL DAS DESPESAS MONETÁRIA E NÃO MONETÁRIA MÉDIA MENSAL FAMILIAR COM ALIMENTAÇÃO NO DOMICÍLIO, SEGUNDO OS GRUPOS DE PRODUTOS – BRASIL: PERÍODO 2002-2003.

GRUPOS DE PRODUTOS	TOTAL	SITUAÇÃO DO DOMICÍLIO	
		URBANA	RURAL
Alimentação no domicílio	100	100	100
Cereais, leguminosas e oleaginosas	10,36	9,19	16,86
Farinhas, féculas e massas	5,71	5,09	9,14
Açúcares e derivados	5,91	5,79	6,61
Legumes e verduras	2,96	2,95	3,06
Frutas	4,18	4,39	3
Carnes, vísceras, pescado	18,34	18,02	20,12
Aves e ovos	7,14	6,98	8,03
Leites e derivados	11,94	12,46	9,07
Panificados	10,92	11,77	6,19
Óleos e gorduras	3,38	3,18	4,46
Bebidas e infusões	8,48	8,97	5,75
Alimentos preparados	2,35	2,67	0,58
Outros alimentos	8,32	8,54	7,12
Número de famílias	48534638	41133202	7401436
Tamanho médio da família	3,62	3,55	4,05

## RENDA E REGIME ALIMENTAR: PARADOXO ALIMENTAR BRASILEIRO?

Utilizamos dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (2003) relativas à quantidade por quilo para verificar o consumo alimentar dos brasileiros por faixa de renda. A grosso modo, a aquisição de hortaliças, frutas, panificados, carnes, aves e ovos, laticínios, sais e condimentos aumentam na medida em que a renda aumenta. Exceto aves e ovos na faixa acima de três mil reais. A aquisição de cereais e leguminosas; cocos, castanhas e nozes, farinhas, féculas e massas, pescados, açúcares, doces e produtos de confeitaria, decrescem na medida em que aumenta a renda (Figura 1 e tabela 2).

TABELA 2 – AQUISIÇÃO ALIMENTAR DOMICILIAR *PER CAPITA* ANUAL – Kg. BRASIL – 2003.

PRODUTOS	TOTAL	ATÉ 400	MAIS DE 400 A 600	MAIS DE 600 A 1000	MAIS DE 1000 A 1600	MAIS DE 1600 A 3000	MAIS DE 3000
1. Cereais e leguminosas	48,367	51,752	55,535	52,121	49,775	42,487	38,025
2. Hortaliças	29,002	15,696	22,397	25,72	31,201	36,205	42,269
3. Frutas	24,487	11,063	14,059	18,556	24,48	33,428	45,857
4. Cocos, castanhas e nozes	1,601	1,439	2,189	2,218	1,813	1,02	0,748
5. Farinhas, féculas e massas	22,768	28,618	28,486	24,78	20,974	18,79	15,501
6. Panificados	20,299	12,386	15,509	18,377	21,319	24,831	29
7. Carnes	25,237	16,859	20,171	23,483	27,373	31,562	31,026
8. Vísceras	0,869	0,825	0,872	0,891	0,905	0,842	0,865
9. Pescados	4,587	5,765	6,114	4,58	4,011	3,563	3,887
10. Aves e ovos	15,577	11,632	14,04	15,986	17,34	17,54	15,99
11. Laticínios	49,906	26,808	35,104	44,708	54,35	61,718	75,262
12. Açúcares, doces e produtos de confeitaria	23,502	21,839	24,874	23,942	24,347	22,91	22,943
13. Sais e condimentos	5,969	4,779	5,773	5,259	6,236	6,443	7,496
14. Óleos e gorduras	10,221	8,365	9,904	9,558	11,209	11,254	10,953
15. Bebidas e infusões	45,297	15,893	23,624	33,898	45,931	62,579	90,578
15.1 Bebidas alcoólicas	5,67	1,06	1,983	3,494	5,302	7,771	14,848
15.2 Bebidas não-alcoólicas	36,415	12,11	18,661	27,254	37,333	51,367	72,085
16. Alimentos preparados e misturas industriais	2,56	0,754	1,19	1,443	2,304	3,616	6,337
16.1 Alimentos preparados	2,365	0,713	1,121	1,298	2,078	3,318	5,957
16.2 Misturas industriais	0,195	0,041	0,069	0,146	0,226	0,297	0,381
17. Outros produtos	0,006	0,005	0,002	0,01	0,008	0,002	0,008

Fonte: IBGE. POF, 2002/2003

## DIVERSIDADE REGIONAL E MUDANÇAS NOS HÁBITOS ALIMENTARES

Há variações na composição dos grupos de alimentos adquiridos por regiões brasileiras, assim como a sua quantidade por faixas de renda. As peculiaridades revelam os gostos locais na escala regional, o que, entretanto pode esconder padrões introduzidos mais recentemente como resultado de migrações de estados de outras regiões. Na escala das grandes regiões essas peculiaridades são mais gerais, como o alto consumo de farinhas, féculas e massas na região Norte, cujo peso maior é o produto da farinha de mandioca, exceto na faixa de renda superior a três mil reais. O consumo da farinha de mandioca nos estados da região Norte (33,8 kg) ultrapassa muitas vezes o consumo médio brasileiro (7,7kg). Mas a quantidade consumida é desigual entre os estados: Pará (43,5 kg), Amazonas (43,3 kg), Amapá (31,4 kg), Acre (17,1 kg), Roraima (10,4 kg), Tocantins (9,6 kg) e Rondônia (3,9 kg). O subgrupo de cocos, castanhas e nozes também se apresenta acima da média em relação à media brasileira e às demais regiões, basicamente pelo consumo do açaí. Mais consumido nos estratos médios de renda, o produto tem sido muito valorizado pelos adeptos de uma alimentação saudável

em outras regiões, mas consumido em pouca quantidade pelo extrato mais rico (6,1 litros). O consumo médio brasileiro atinge pouco mais de 1 litro *per capita* anual, sendo a região Norte a que mais o consome (15,7 litros), porém o consumo em litros nesses estados é bastante desigual: Pará (30,5), Amapá (20,9), Amazonas (1,3), Acre (0,84), Rondônia (0,44) e Roraima (0,03). Não há dados sobre Tocantins.

A Região Nordeste destaca-se da média pelo alto consumo de bebidas e infusões, resultado de consumo do produto água mineral no estado de Pernambuco (73,3 litros). Enquanto a média brasileira de consumo de refrigerantes atinge 23,9 litros *per capita* anual e o consumo de água 10,9 litros, os dois principais produtos do subgrupo bebidas e infusões são consumidos de modo desigual nos estados do Nordeste. O Maranhão apresenta o menor índice de consumo, mas concentrado nos refrigerantes (7 litros), e um consumo irrisório de água mineral (0,13 litros). São consumidos mais refrigerantes do que água mineral nos estados de Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Sergipe e Bahia. Na região, o consumo de água mineral cresce de acordo com o aumento de rendimentos, ultrapassando o consumo de refrigerantes.

FIGURA 1 – BRASIL: AQUISIÇÃO ALIMENTAR DOMICILIAR *PER CAPITA* ANUAL POR CLASSES DE RENDIMENTO MONETÁRIO E NÃO-MONETÁRIO POR GRUPOS DE ALIMENTOS – 2003.

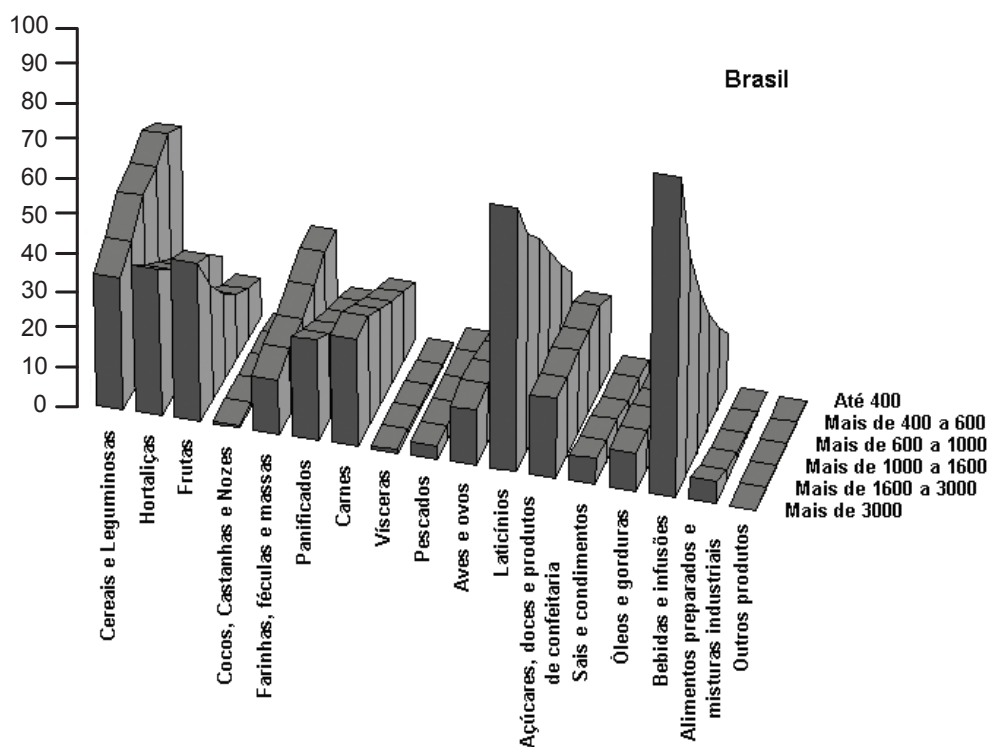




FIGURA 2 – REGIÃO NORTE: AQUISIÇÃO ALIMENTAR DOMICILIAR *PER CAPITA* ANUAL POR CLASSES DE RENDIMENTO MONETÁRIO E NÃO-MONETÁRIO POR GRUPOS DE ALIMENTOS – 2003

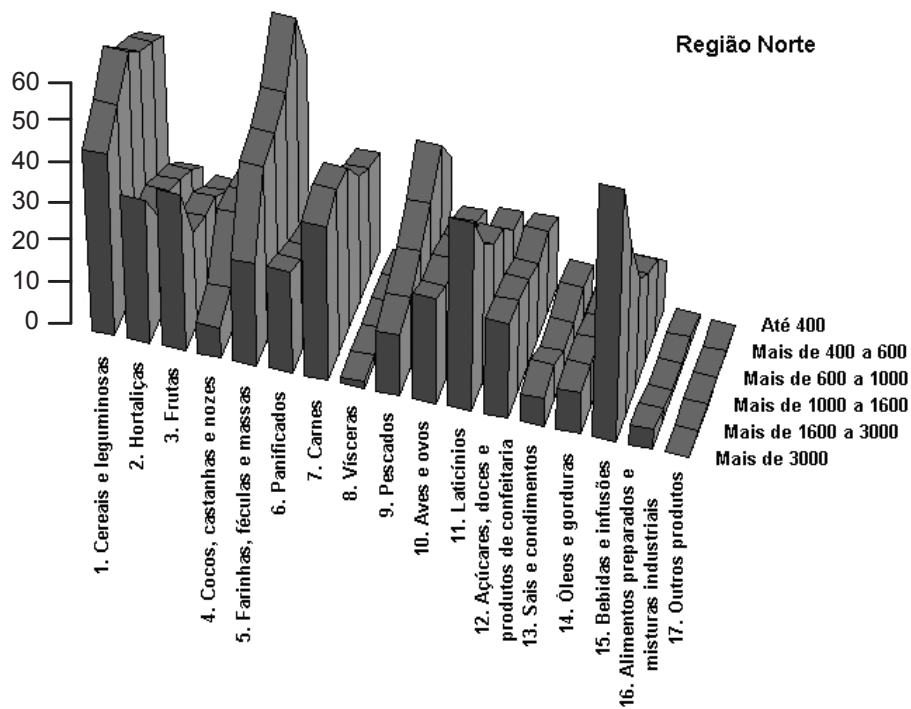


FIGURA 3 – REGIÃO NORDESTE: AQUISIÇÃO ALIMENTAR DOMICILIAR *PER CAPITA* ANUAL POR CLASSES DE RENDIMENTO MONETÁRIO E NÃO-MONETÁRIO POR GRUPOS DE ALIMENTOS – 2003.

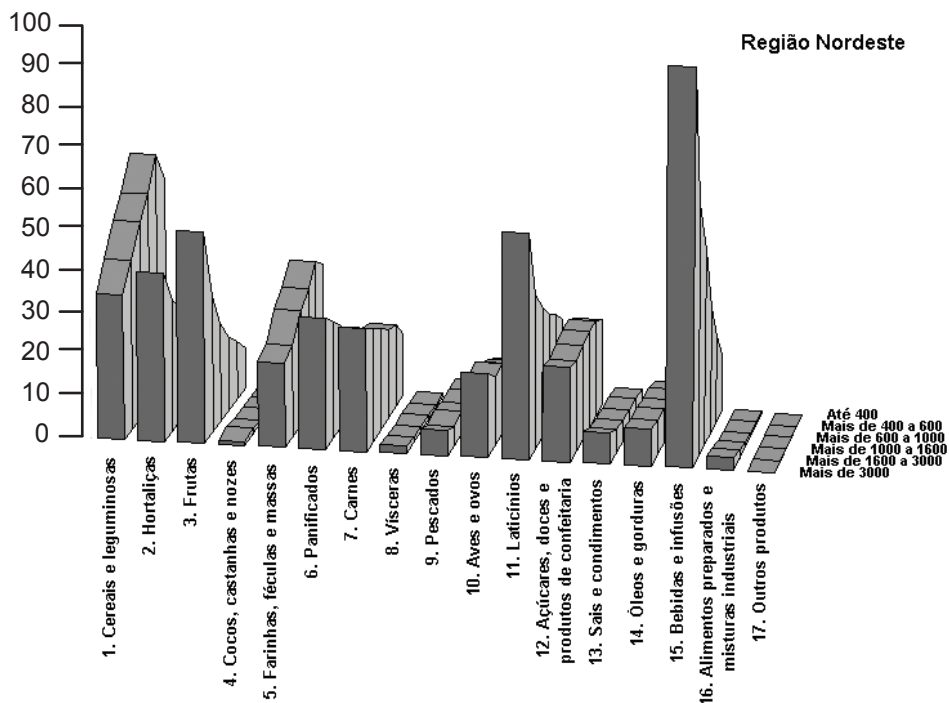


FIGURA 4 – REGIÃO SUDESTE: AQUISIÇÃO ALIMENTAR DOMICILIAR PER CAPITA ANUAL POR CLASSES DE RENDIMENTO MONETÁRIO E NÃO-MONETÁRIO POR GRUPOS DE ALIMENTOS – 2003

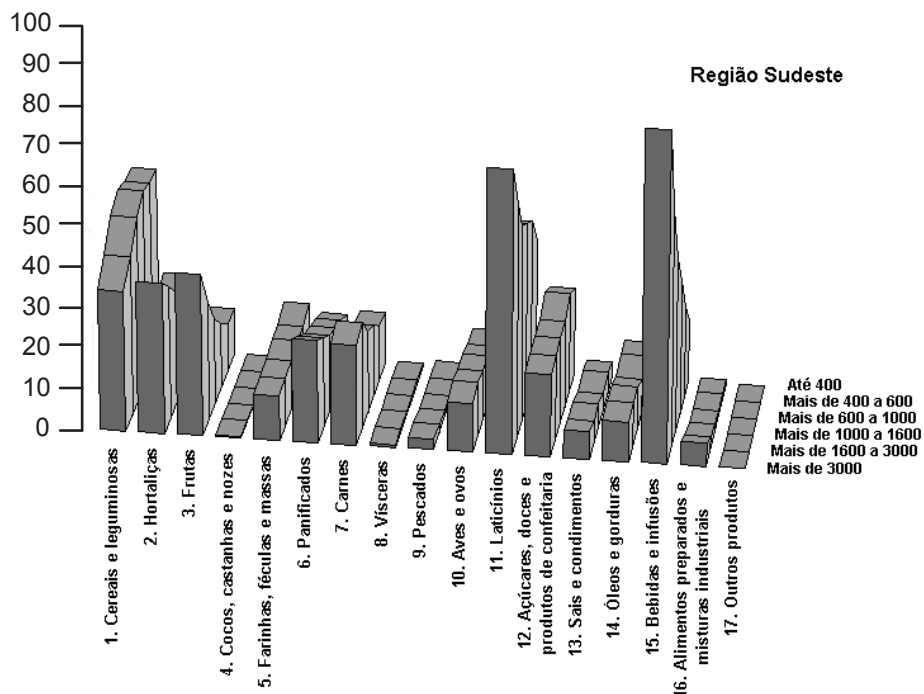


FIGURA 5 – REGIÃO SUL: AQUISIÇÃO ALIMENTAR DOMICILIAR PER CAPITA ANUAL POR CLASSES DE RENDIMENTO MONETÁRIO E NÃO-MONETÁRIO POR GRUPOS DE ALIMENTOS – 2003

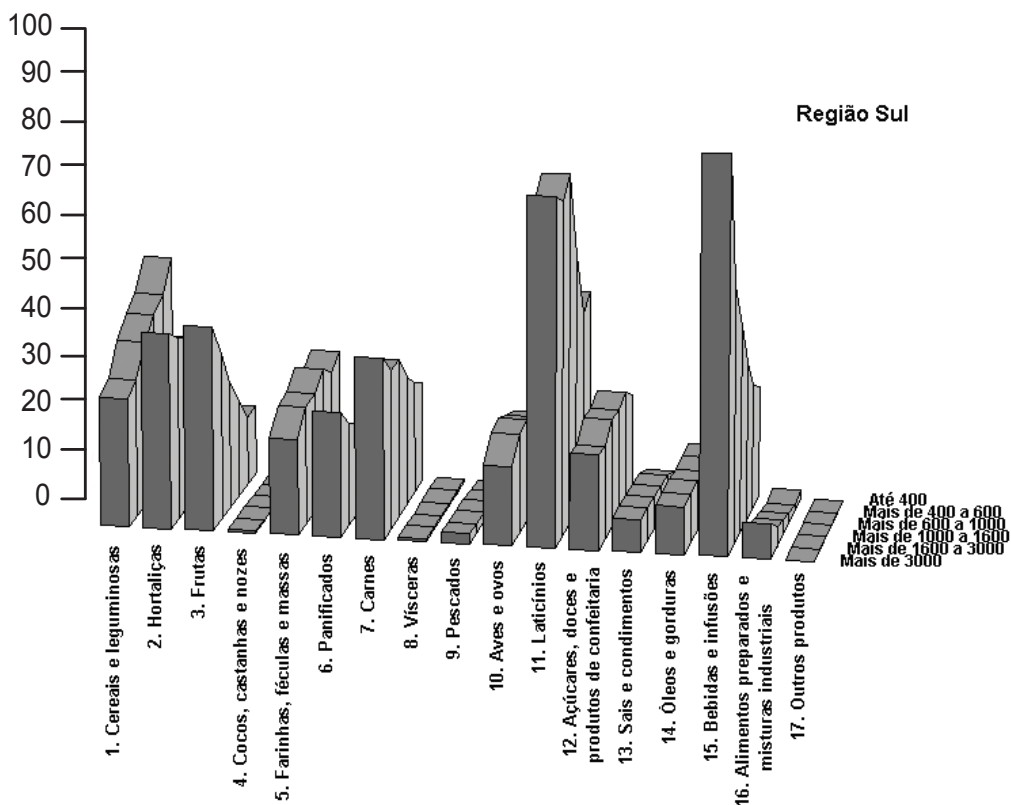
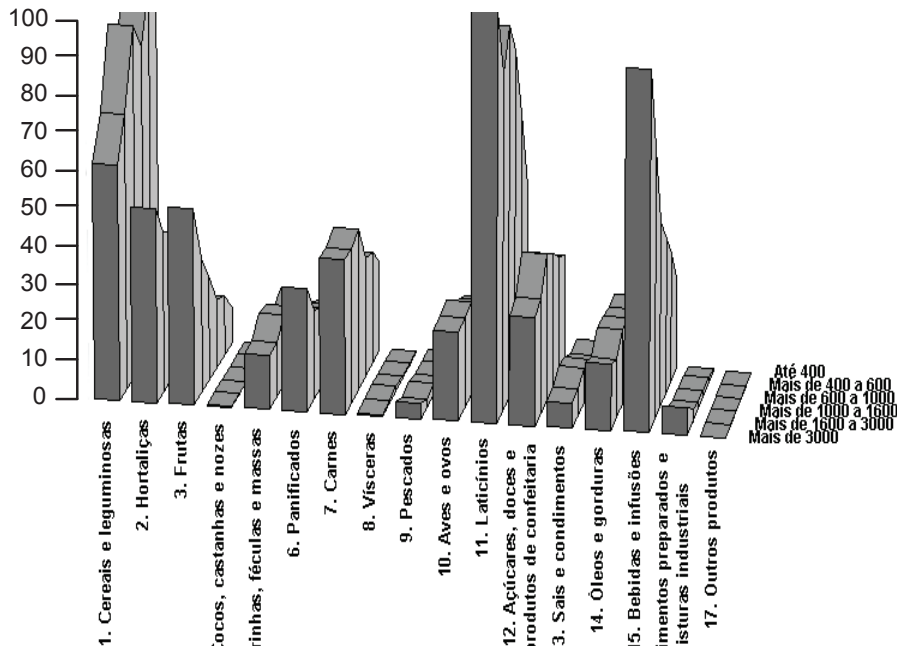


FIGURA 6 – REGIÃO CENTRO-OESTE: AQUISIÇÃO ALIMENTAR DOMICILIAR *PER CAPITA* ANUAL POR CLASSES DE RENDIMENTO MONETÁRIO E NÃO-MONETÁRIO POR GRUPOS DE ALIMENTOS – 2003.



A parte do Brasil onde predomina o maior consumo do grupo cereais e leguminosas, composto pelo arroz, milho (verde e em grãos) e feijões, está nos estados considerados mais pobres, como o Maranhão e o Piauí, e secundado por Minas Gerais e Tocantins. Predomina o arroz como o alimento principal das refeições (Figura 7). A quantidade do consumo de panificados (pães e biscoitos) e bebidas não alcoólicas é um caminho para verificarmos um hábito que vem se tornando comum: a substituição de uma refeição plena por lanches com produtos da indústria alimentar e de bebidas não alcoólicas (refrigerantes, água mineral,

sucos, café e chás) como pode se verificar nas figuras 8 e 9. Um dado surpreendente é estado de Pernambuco que apresentou o mais alto consumo *per capita* dos panificados (27 quilos anuais) dentre os estados brasileiros. Considerando apenas os subgrupos dos alimentos poderíamos pensar numa mudança no regime alimentar. Porém, o detalhamento no nível dos 22 produtos mais consumidos nesse estado aponta para uma dieta onde a água mineral é bastante consumida, assim como o pão francês, o açúcar cristal, o fubá, o arroz, o leite de vaca fresco, o frango e a farinha de mandioca.

TABELA 3 – AQUISIÇÃO ALIMENTAR DOMICILIAR *PER CAPITA* ANUAL POR GRUPOS DE PRODUTOS E POR QUILOGRAMA - 2003.

	CEREAIS E LEGUMINO- SAS	HORTALIÇAS	FRUTAS	COCOS, CASTANHAS E NOZES	FARINHAS, FÉCULAS E MASSAS	PANIFICA- DOS	CARNES	VÍSCERAS
Brasil	48,367	29,002	24,487	1,601	22,768	20,299	25,237	0,869
Norte	45,83	19,73	17,536	16,548	43,607	15,768	30,277	1,392
Rondônia	51,406	37,569	19,44	0,929	15,204	13,263	40,785	0,875
Acre	42,376	25,7	18,118	1,72	21,859	15,704	40,821	0,635
Amazonas	24,566	15,766	13,881	1,341	55,245	21,252	20,019	0,519
Roraima	47,493	10,716	7,76	0,18	17,581	11,906	22,984	0,536
Pará	49,517	18,332	20,418	31,831	52,869	15,498	33,063	2,204
Amapá	30,364	12,556	9,54	21,35	38,91	18,137	31,919	0,955
Tocantins	79,686	18,613	14,858	0,645	19,276	6,81	24,425	0,62
Nordeste	52,359	22,352	20,032	0,615	31,096	19,82	21,637	1,163
Maranhão	91,736	17,979	15,698	0,842	27,872	8,69	24,398	1,263
Piauí	100,066	19,543	19,222	0,481	32,971	8,934	24,837	1,25
Ceará	61,328	11,425	17,954	1,008	26,708	19,795	16,554	0,863
Rio G. do Norte	30	19,233	22,066	0,537	25,601	21,334	19,137	0,891
Paraíba	43,761	23,614	20,546	0,775	24,679	19,688	17,44	0,883
Pernambuco	34	32,374	22,465	0,444	30,937	27,014	19,689	1,063
Alagoas	34,146	25,56	16,781	0,034	30,406	17,272	20,073	0,738
Sergipe	33,81	26,546	18,554	0,432	39,241	20,532	28,619	1,502
Bahia	44,361	24,142	22,158	0,55	36,597	22,854	24,852	1,511
Sudeste	48,133	32,425	27,584	0,244	13,579	22,199	23,653	0,724
Minas Gerais	72,501	33,391	25,148	0,142	19,89	18,001	22,065	0,63
Espírito Santo	39,998	29,466	28,686	0,599	16,436	15,768	21,141	1,101
Rio de Janeiro	35,758	37,948	28,039	0,172	10,045	26,655	22,136	1,034
São Paulo	41,889	30,084	28,486	0,29	11,671	23,038	25,21	0,619
Sul	38,684	39,298	31,005	0,223	28,261	21,318	34,754	0,598
Paraná	39,225	30,311	27,917	0,318	22,378	16,953	30,159	0,76
Santa Catarina	31,48	46,478	30,414	0,228	31,841	20,144	31,331	0,518
Rio G. do Sul	42,01	43,941	34,228	0,131	31,897	26,055	40,905	0,489
Centro-Oeste	57,111	23,277	17,36	0,104	10,729	13,478	23,628	0,558
Mato G. do Sul	54,793	24,761	18,267	0,076	13,543	13,84	29,12	0,785
Mato Grosso	61,165	22,546	13,582	0,161	12,561	9,387	27,168	0,468
Goiás	63,84	22,944	16,399	0,101	9,505	13,351	21,917	0,486
Distrito Federal	38,178	23,494	23,369	0,07	8,68	18,386	18,027	0,618

FONTE: IBGE. POF 2003.

CONTINUA

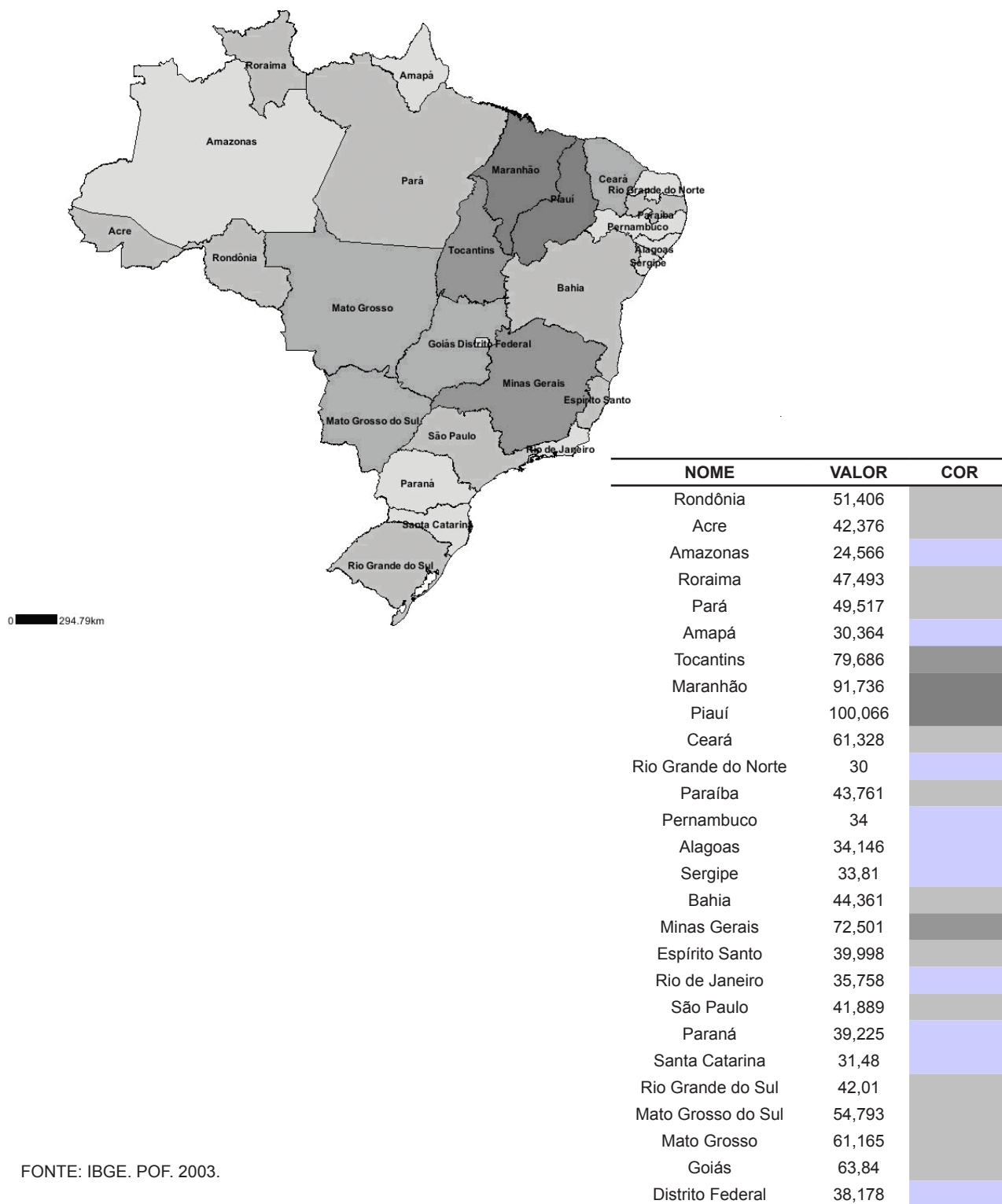
TABELA 3 – AQUISIÇÃO ALIMENTAR DOMICILIAR *PER CAPITA* ANUAL POR GRUPOS DE PRODUTOS E POR QUILOGRAMA - 2003

CONCLUSÃO.

	PESCADOS	AVES E OVOS	LATICÍNIOS	AÇÚCARES, DOÇES E PRODUTOS DE CONFEITARIA	SAIS E CONDIMENTOS	ÓLEOS E GORDURAS	BEBIDAS E INFUSÕES	ALIMENTOS PREPARADOS E MISTURAS INDUSTRIAIS	OUTROS PRODUTOS
Brasil	4,587	15,577	49,906	23,502	5,969	10,221	45,297	2,56	0,006
Norte	24,667	19,383	24,388	19,066	6,732	8,894	24,507	1,875	0,001
Rondônia	4,538	17,72	61,239	27,06	7,625	14,657	46,675	3,356	0,006
Acre	16,931	10,505	25,121	15,742	6,186	7,726	12,741	0,712	0
Amazonas	50,192	21,236	10,471	17,672	11,546	6,619	24,992	2,551	—
Roraima	4,593	14,934	12,831	17,586	3,489	7,732	20,243	0,662	—
Pará	24,114	20,006	19,849	18,62	5,087	8,416	22,462	1,386	0,001
Amapá	15,729	29,894	8,955	17,623	3,976	5,792	25,444	4,575	0
Tocantins	2,122	14,537	48,86	18,072	5,024	12,465	14,552	0,822	—
Nordeste	4,973	14,419	29,092	23,335	5,118	7,861	34,519	1,031	0,01
Maranhão	11,084	12,324	24,483	17,356	4,671	6,888	10,315	0,809	0
Piauí	4,7	16,203	25,559	25,72	6,6	11,007	16,51	0,935	0,01
Ceará	5,49	17,908	35,817	25,354	4,242	8,363	22,951	1,776	0,014
Rio G. do Norte	4,003	17,464	35,514	21,932	3,738	7,264	22,159	1,195	0,012
Paraíba	3,329	12,903	34,267	22,984	4,931	7,048	32,727	1,125	—
Pernambuco	3,508	15,079	25,117	22,173	5,892	7,241	96,535	0,892	0
Alagoas	5,106	12,979	20,634	20,73	5,617	6,551	26,476	0,734	—
Sergipe	6,017	22,155	35,83	21,261	5,628	7,342	21,394	2,233	0,157
Bahia	3,422	11,517	28,574	26,212	5,192	8,387	24,706	0,642	0
Sudeste	2,171	13,571	59,784	24,389	6,074	11,144	55,281	3,327	0,002
Minas Gerais	1,071	12,775	68,181	33,69	5,639	13,711	39,322	2,951	0,007
Espírito Santo	2,431	17,507	44,574	25,968	4,321	9,274	35,264	2,805	0,003
Rio de Janeiro	3,757	16,61	47,076	19,939	5,155	9,578	64,157	2,999	0,001
São Paulo	2,066	12,453	61,924	21,507	6,783	10,671	61,201	3,678	0
Sul	1,783	22,086	70,87	24,187	7,382	11,633	52,772	3,991	0,014
Paraná	1,583	14,503	59,622	23,757	6,983	11,562	50,262	3,497	0,004
Santa Catarina	2,487	32,302	80,629	24,694	6,829	9,737	40,977	2,701	0,01
Rio G. do Sul	1,598	23,79	76,269	24,323	8,052	12,71	61,416	5,142	0,025
Centro-Oeste	1,36	14,487	57,078	22,235	4,895	12,54	34,777	1,732	0,005
Mato G. do Sul	1,304	13,477	64,877	22,085	5,51	11,718	38,688	2,358	0,007
Mato Grosso	1,618	12,366	57,541	20,768	4,555	13,672	34,547	2,038	0
Goiás	0,987	16,004	55,571	23,868	5,505	14,392	29,687	1,293	0,008
Distrito Federal	2,007	14,383	52,419	20,202	3,214	7,492	43,513	1,801	0

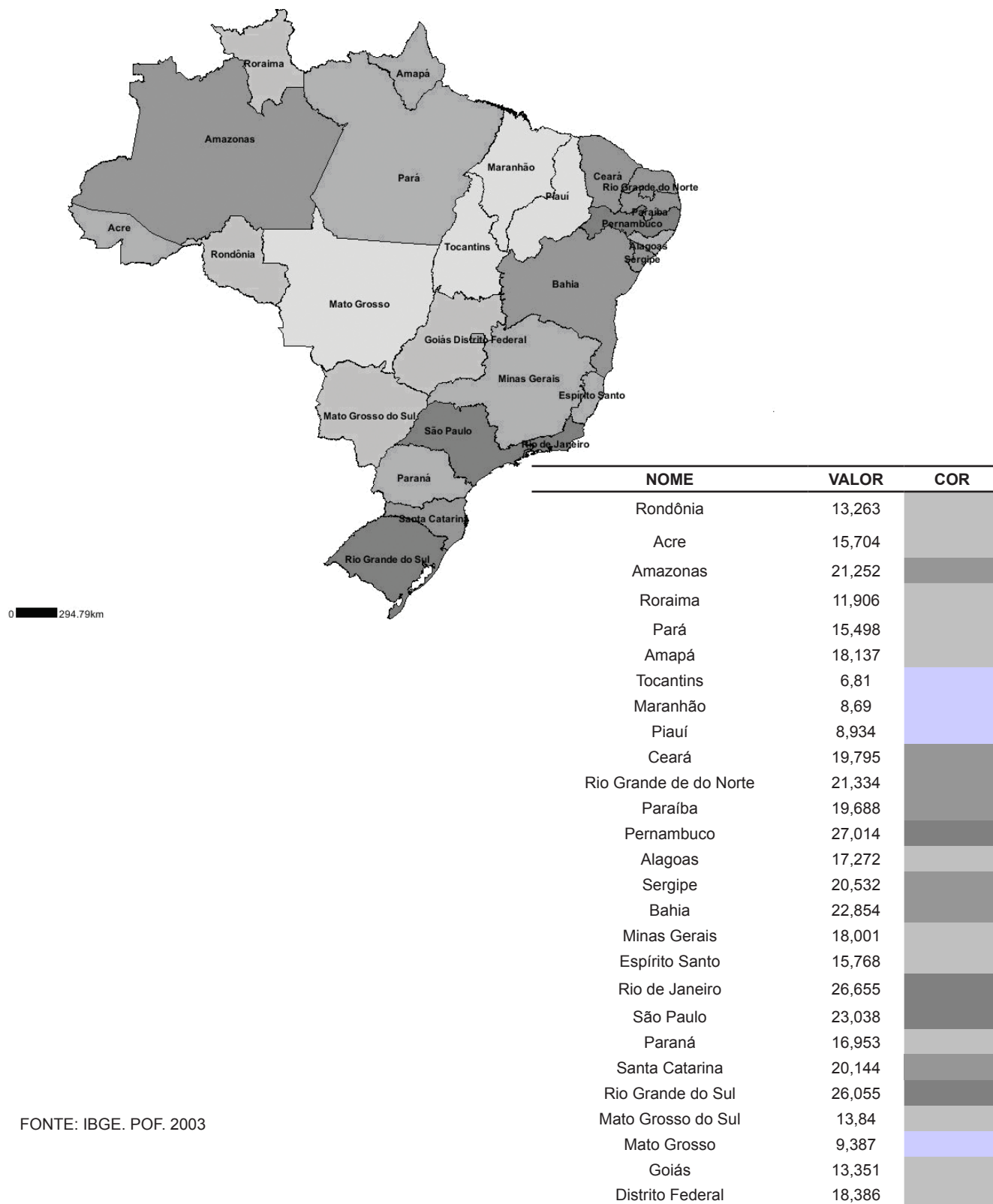
FONTE: IBGE. POF 2003

FIGURA 7 – AQUISIÇÃO ALIMENTAR FAMILIAR *PER CAPITA* DE CEREAIS E LEGUMINOSAS POR QUILOGRAMAS. UNIDADES DA FEDERAÇÃO. 2003.



FONTE: IBGE. POF. 2003.

FIGURA 8 – AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS *PER CAPITA* DE PANIFICADOS (PÃES E BISCOITOS) EM QUILOGRAMAS. UNIDADES DA FEDERAÇÃO. 2003. .



FONTE: IBGE. POF. 2003

FIGURA 9 – AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS *PER CAPITA* DE BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS (REFRIGERANTES, ÁGUA MINERAL, SUCOS, CAFÉ E CHÁS). UNIDADES DA FEDERAÇÃO.



FONTE: IBGE. POB. 2003



## CONCLUSÃO

Afirmações mais gerais e em escalas espaciais nacionais ou de grandes regiões podem apontar para mudanças alimentares e relacioná-las ao aumento do consumo de determinados alimentos bastante calóricos e de doenças ligadas à obesidade. Trabalhar com grupo e subgrupos podem nos levar às questões que devem ser elucidadas no nível dos produtos adquiridos *per capita* anual por famílias. Há dados que mostram um aumento no número de pessoas acima do peso e obesas no Brasil, assim como a ocorrência da diminuição daquelas abaixo do peso. Mas devemos considerar que o problema alimentar (falta ou excesso) passa por fatores de renda e fatores culturais. Podemos imaginar que o aumento do consumo alimentar possa trazer determinadas doenças caso ele se baseie em alimentos muito calóricos e de baixo valor alimentar. O excesso no consumo dos produtos que podem levar às doenças, e que identificariam o paradoxo alimentar, devem ser levados em conta pelos que se dedicam aos programas de saúde pública. Ao se acompanhar a média brasileira de consumo alimentar e faixas de renda, verifica-se que os mais ricos (acima de três mil reais de renda) consomem mais alimentos considerados saudáveis.

Podemos concluir que os alimentos mais consumidos nas diversas faixas de renda identificam duas situações extremas. Num lado da mesa, os mais pobres se alimentando de cereais e leguminosas (o arroz e feijão), mas também consumindo farinhas e açúcares em maior quantidade. Na cabeceira oposta, os da faixa de maior renda têm presentes na sua mesa as hortaliças, frutas e carnes, porém acompanhadas dos produtos onde o açúcar predomina (bebidas alcoólica e não alcoólicas), além dos alimentos preparados e dos panificados.

## REFERÊNCIAS

- BLEIL, Suzana Ignez. *O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Cadernos de Debate*, Campinas. v.. VI, 1998.
- CARVALHO, Márcia Siqueira. Josué de Castro, o mapa da fome e o mapa do fim da fome. *Geografia*, Londrina, v. 10, n. 2, p. 279-282, jul./dez. 2001.
- CARVALHO, M. S. A Geografia da Alimentação em frente pioneira (Londrina-Paraná). *Terra Livre*, Goiânia, v. 21, n. 2, p. 95-110, 2005
- CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Josué. *Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*. 11 ed., São Paulo: Brasiliense, 1969.

CONDE, Wolney Lisboa; MONTEIRO, Carlos Augusto. Mais peso na pirâmide Social. *Scientific American* ed. 65. out. 2007.

DERRUAU, Max. *Tratado de geografia humana*. Barcelona: Vicens-Vives. 1964.

MAIA, Doralice Sátyro. A geografia e o estudo dos costumes e das tradições. *Terra Livre*. São Paulo, 16. 2001. p. 71-98.

MENESES, Francisco. *Panorama atual da segurança alimentar no Brasil*. Disponível em <<http://www.ibase.br/paginas/san.html>>. Acesso em: 14/08/2001.

MONDINI, Lenise, MONTEIRO, Carlos A. Mudanças no padrão de alimentação da população urbana brasileira (1962-1988). *Revista Saúde Pública*, v. 28 n. 6 p. 433-9, 1994.

NESTLE, Marion. *Food Politics: how the food industries influences nutrition and health*. California: University of California Press. 2003.

RAPPAPORT, Leon. *How we eat: appetite, culture and the psychology of food*. Toronto: ECW Press. 2003.

SILVA, G. J. R. Alimentação e subdesenvolvimento no Brasil. *Revista brasileira de geografia*. Rio de Janeiro .v..XXVI. N. 3. jul.-set de 1964. p. 291-458.

UMA HISTÓRIA DE AMOR À VIDA disponível em.<[http://www.pastoraldacrianca.org.br/htmltonuke.php?filnavn=pastcri-dev/arquivos\\_genericos/portal/historico.html](http://www.pastoraldacrianca.org.br/htmltonuke.php?filnavn=pastcri-dev/arquivos_genericos/portal/historico.html)> Acesso em: 22 de outubro de 2007.

VELHO, Gilberto. Estilo de vida urbano e modernidade. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro. v. 8. N. 16. 1995. p. 227-234.

