



## DESIGUALDADES SOCIAIS NO AMBIENTE ALIMENTAR COMUNITÁRIO DE PORTO ALEGRE: UMA ANÁLISE ECOLÓGICA

III Seminário Latino-Americano sobre Ambiente Alimentar e Saúde, 3ª edição, de 28/10/2021 a 29/10/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-89908-74-6

**BORGES; Daniely Casagrande<sup>1</sup>, MENDES; Larissa Loures<sup>2</sup>, HONORIO; Olivia Souza<sup>3</sup>, VARGAS; Júlio Celso Borello<sup>4</sup>, CANUTO; Raquel<sup>5</sup>**

### RESUMO

Objetivo O objetivo do trabalho é identificar o ambiente alimentar comunitário de Porto Alegre e a sua associação com características sociodemográficas. Metodologia Trata-se de um estudo ecológico. A partir da lista dos estabelecimentos alimentares de Porto Alegre (2020), os estabelecimentos foram classificados conforme o grau de processamento dos produtos comercializados e a partir dos socioeconômicos do CENSO de 2010 foi calculado o Índice de Vulnerabilidade em Saúde (IVS). Análises descritivas foram realizadas no *software SPSS*, utilizando como unidade de análise o setor censitário. Resultados Parciais Foram analisados dados de 2381 setores censitários. Desses setores censitários, 62,4% (n=1485) foram considerados de baixo risco de vulnerabilidade em saúde, 15,1% (n=360) de médio risco, 14,1% (n= 336) alto risco e 8,4% (n=200) muito alto risco. Ao comparar as médias dos estabelecimentos alimentares com os IVS dos setores censitários, nota-se que os setores censitários caracterizados como de alto risco e muito alto risco apresentaram menores médias de todos os estabelecimentos alimentares. Os setores censitários caracterizados como baixo risco apresentaram maiores médias de lanchonetes, restaurantes, lojas de doces e lojas de conveniência ( $p = <0,003$ ) e os setores censitários de risco médio maiores médias de comércio de alimentos ambulante, *delivery*, distribuidora de bebidas, mercearias, supermercados, hipermercados e padarias ( $p = <0,003$ ). Ao agrupar os estabelecimentos pelo grau de processamento, nota-se que os setores com maior vulnerabilidade exibiram menores médias tanto de estabelecimentos in natura ou minimamente processados, como de ultraprocessados.

**PALAVRAS-CHAVE:** Relatos de pesquisa, 1- Descrição sobre ambiente alimentar

<sup>1</sup> Universidade Federal do Rio Grande do Sul, danielyborges42@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal de Minas Gerais, larissalouresmendes@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Federal de Ouro Preto, oliviahonorio@gmail.com

<sup>4</sup> Universidade Federal do Rio Grande do Sul, jcelsovargas@gmail.com

<sup>5</sup> Universidade Federal do Rio Grande do Sul, raquelcanuto@gmail.com