



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO - PPGA
MESTRADO ACADÊMICO EM ADMINISTRAÇÃO

TATIANA DA SILVA ARRUDA

CONSUMO ALIMENTAR DAS CIDADES CRIATIVAS PELA
GASTRONOMIA UNESCO NO BRASIL

JUAZEIRO DO NORTE – CE

2026

TATIANA DA SILVA ARRUDA

**CONSUMO ALIMENTAR DAS CIDADES CRIATIVAS PELA
GASTRONOMIA UNESCO NO BRASIL**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Administração do Centro de Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Federal do Cariri, como requisito à obtenção do título de Mestre em Administração.

Área de Concentração: Organizações, Inovação e Sustentabilidade.

Linha de Pesquisa: Mercado e Inovação.

Orientadora: Dra. Beatriz Gondim-Matos

JUAZEIRO DO NORTE – CE

2026

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Cariri
Sistema de Bibliotecas

A777c Arruda, Tatiana da Silva.
 Consumo alimentar das cidades criativas pela gastronomia UNESCO no Brasil /
Tatiana da Silva Arruda. – 2026.
125 f. : il. color. (Inclui bibliografia: p. 104-125.).

Dissertação (Mestrado em Administração) – Centro de Ciências Sociais Aplicadas,
Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal do Cariri, Juazeiro
do Norte, CE, 2026.

Orientadora: Profa. Dra. Beatriz Gondim-Matos.

1. Consumo alimentar. 2. Cidades Criativas da Gastronomia. 3. Sistemas alimentares urbanos.
4. Teoria das Práticas. 5. Administração Pública. I. Gondim-Matos, Beatriz (Orient.). II.
Universidade Federal do Cariri. III. Título.

CDD 658

Bibliotecário: João Bosco Dumont do Nascimento – CRB 3/1355

TATIANA DA SILVA ARRUDA

CONSUMO ALIMENTAR DAS CIDADES CRIATIVAS PELA GASTRONOMIA
UNESCO NO BRASIL

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Administração do Centro de Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Federal do Cariri, como requisito à obtenção do título de Mestre em Administração.

Defendida em: 20 / 02 / 2026

BANCA EXAMINADORA

Documento assinado digitalmente



BEATRIZ GONDIM MATOS

Data: 18/03/2026 11:54:54-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof^ª. Dra. Beatriz Gondim-Matos (UFCA)
Presidente e Orientadora

Documento assinado digitalmente



DIEGO DE SOUSA GUERRA

Data: 18/03/2026 16:06:40-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Diego de Sousa Guerra (UFCA)
Membro Examinador Interno

Documento assinado digitalmente



MAGNUS LUIZ EMMENDOERFER

Data: 18/03/2026 19:51:59-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Magnus Luiz Emmendoerfer (UFV)
Membro Examinador Externo

AGRADECIMENTOS

Um sonho que se sonha só é apenas um sonho. Este trabalho é a prova de que nenhum caminho é percorrido sozinho e de que toda conquista carrega muitas mãos, muitas vozes e muitas orações.

Agradeço, primeiramente, a Deus, por ter sido presença constante mesmo nos dias em que a fé parecia silenciosa. Foi n'Ele que encontrei força quando o cansaço era maior que a esperança, e foi por meio d'Ele que cada recomeço se tornou possível. Quando seguir parecia difícil demais, foi a fé que sustentou meus passos.

Aos meus pais, Cleide e Jorge, minha base, meu alicerce e meu porto seguro. Agradeço pelo amor incondicional, pela paciência diante das minhas ausências, pelas palavras de incentivo nos momentos mais difíceis e por nunca permitirem que eu desistisse, mesmo quando eu mesma pensei em parar. Tudo o que sou, tudo o que alcancei e tudo o que ainda sonho carrega a marca de vocês.

Ao meu bem, Antonio, por caminhar ao meu lado com cuidado, compreensão e presença. Obrigada por segurar minha mão nos dias de incerteza, por acolher minhas lágrimas, por respeitar meus silêncios e por acreditar em mim quando eu já não lembrava o porquê de continuar. Esse percurso é nosso, construído em afeto, paciência e parceria.

À minha irmã, Thais, pelo apoio constante, pelas conversas, pelo carinho e pela certeza de que nunca estive sozinha. Às minhas sobrinhas, que, mesmo sem saber, foram luz, leveza e lembrança diária de que o amor também renova as forças e dá sentido aos recomeços.

À minha orientadora, Beatriz, pela condução de todo o processo. Ao Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade Federal do Cariri, por viabilizar esta formação e por oferecer um ambiente acadêmico comprometido com o ensino, a pesquisa e a construção do conhecimento. Agradeço a todos os professores do programa que se fizeram presentes ao longo dessa trajetória, contribuindo de forma decisiva para minha formação acadêmica, intelectual e humana.

Aos meus alunos, que, em um dos momentos mais sensíveis dessa caminhada, me abraçaram e disseram vai lá, nós estamos torcendo por você. Vocês me lembraram do sentido de estar aqui, da responsabilidade de seguir e da potência que existe no ensinar e no aprender juntos.

Aos amigos e amigas que estiveram presentes de tantas formas, em especial àqueles que compartilharam comigo a vivência do mestrado, dividindo angústias, aprendizados, prazos e

conquistas. Obrigada por segurarem minha mão nos momentos mais difíceis, por respeitarem minhas ausências e por, com gestos simples, lembrarem que o caminho valia a pena. Cada mensagem, cada escuta e cada incentivo foram fundamentais para que eu permanecesse.

Esta conquista foi construída com renúncias. Foi preciso abrir mão de tempos, de pessoas, de momentos e de muitas coisas para chegar até aqui. Houve quedas, dúvidas e recomeços. Que esta dissertação honre cada passo dado, cada dificuldade enfrentada e cada pessoa que fez parte dessa caminhada.

É justo que muito custe o que muito vale.

Santa Teresa de Ávila.

Comer é um ato político, social e de valor afetivo, e, portanto, não deveria se resumir à ingestão de nutrientes. Tampouco deveríamos ser compelidos pela rotina corrida a reduzir o tempo à mesa.

Câmara Cascudo

RESUMO

Objetivo da pesquisa: Analisar o consumo alimentar no Brasil a partir de uma abordagem praxeológica, articulando a produção científica nacional recente e a análise comparativa das práticas alimentares em quatro cidades brasileiras reconhecidas como Cidades Criativas da Gastronomia pela UNESCO. O estudo buscou compreender como materiais, competências e significados se combinam na conformação das práticas alimentares em contextos urbanos marcados por desigualdades territoriais, políticas públicas de abastecimento e dinâmicas contemporâneas de mercado e turismo. **Enquadramento teórico:** A pesquisa fundamenta-se na Teoria das Práticas, especialmente nas contribuições de Schatzki, Reckwitz, Shove e Warde, que concebem o consumo como prática social resultante da articulação situada entre elementos sociomateriais organizados no tempo e no espaço. O referencial dialoga, ainda, com abordagens estruturais dos sistemas alimentares, que enfatizam o papel das políticas públicas, das desigualdades territoriais e da organização dos circuitos de provisão na configuração do acesso e do consumo alimentar no contexto brasileiro. **Metodologia:** Adotou-se o formato multipaper, composto por dois estudos complementares. O primeiro consistiu em revisão de escopo da produção científica brasileira sobre consumo alimentar no período de 2019 a 2024. O segundo desenvolveu estudo de casos múltiplos, de natureza qualitativa e documental, analisando Belém, Belo Horizonte, Florianópolis e Paraty. Foram utilizados dados secundários provenientes da Triagem para Risco de Insegurança Alimentar, do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e do VIGITEL, além de documentos institucionais, como os dossiês de candidatura à Rede UNESCO. A análise seguiu procedimentos de análise temática orientados pelas categorias derivadas da Teoria das Práticas, organizadas em quatro eixos: estabilidade do acesso, composição das práticas, temporalidade das refeições e configuração espacial do comer. **Resultados:** Os resultados indicam que o consumo alimentar nas cidades analisadas se organiza por meio de arranjos sociomateriais híbridos, nos quais alimentos in natura e produtos ultraprocessados coexistem de forma estrutural. A comparação evidencia diferentes mecanismos de estabilização do acesso alimentar, variando entre regimes territorializados de provisão, institucionalização do abastecimento público e contextos tensionados por desigualdades intraurbanas e dinâmicas turísticas. Observa-se, de modo transversal, relativa estabilidade temporal das refeições principais, coexistente com recomposições na composição das dietas e na espacialidade do comer, frequentemente mediada por dispositivos midiáticos. As práticas alimentares emergem, assim, como ecologias sociomateriais que combinam continuidade e adaptação em contextos urbanos desiguais. **Originalidade:** A originalidade da dissertação reside na articulação entre revisão da produção científica nacional recente e análise empírica comparativa de práticas alimentares urbanas sob perspectiva praxeológica. Ao mobilizar a Teoria das Práticas no campo da Administração e aplicá-la à comparação entre cidades criativas da gastronomia, o estudo contribui para compreender o consumo alimentar como resultado de mecanismos sociomateriais de estabilização e recomposição das práticas, deslocando-o de abordagens individualizadas para uma análise relacional, territorial e institucionalmente situada. **Contribuições práticas:** O estudo oferece subsídios para o aprimoramento de políticas públicas de alimentação e abastecimento em contextos urbanos, especialmente no âmbito das Cidades Criativas da Gastronomia. Ao evidenciar que a reprodução das práticas alimentares depende da articulação entre condições materiais, infraestruturas institucionais, dinâmicas territoriais e significados culturais, os resultados contribuem para estratégias integradas que articulem valorização da gastronomia local, acesso equitativo a alimentos e sustentabilidade dos sistemas alimentares urbanos.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Cidades Criativas da Gastronomia; Sistemas alimentares urbanos; Teoria das Práticas

ABSTRACT

Research objective: This study analyzes food consumption in Brazil from a praxeological perspective, integrating recent national scientific production with a comparative analysis of food practices in four Brazilian cities recognized as UNESCO Creative Cities of Gastronomy. The research aims to understand how materials, competences, and meanings combine to shape food practices in urban contexts marked by territorial inequalities, public food policies, and contemporary market and tourism dynamics. **Theoretical framework:** The study is grounded in Practice Theory, particularly the contributions of Schatzki, Reckwitz, Shove, and Warde, who conceptualize consumption as a social practice emerging from the situated articulation of sociomaterial elements organized across time and space. The framework also engages with structural approaches to food systems, emphasizing the role of public policies, territorial inequalities, and provisioning circuits in shaping access to and patterns of food consumption in Brazil. **Methodology:** A multipaper format was adopted, comprising two complementary studies. The first consisted of a scoping review of Brazilian scientific production on food consumption between 2019 and 2024. The second developed a qualitative multiple case study analyzing Belém, Belo Horizonte, Florianópolis, and Paraty. Secondary data were drawn from the Food Insecurity Risk Screening (TRIA), the Food and Nutrition Surveillance System (SISVAN), and VIGITEL, as well as institutional documents such as UNESCO Creative City nomination dossiers. Data were examined through thematic analysis guided by categories derived from Practice Theory, structured around four analytical dimensions: stability of access, composition of practices, temporality of meals, and spatial configuration of eating. **Results:** Results indicate that food consumption in the analyzed cities is organized through hybrid sociomaterial arrangements in which fresh foods and ultra-processed products structurally coexist. The comparison reveals distinct mechanisms of access stabilization, ranging from territorially embedded provisioning circuits and institutionalized public food policies to contexts shaped by intra-urban inequalities and tourism dynamics. Across cases, meals display relative temporal stability, particularly in the maintenance of main daily meals, while simultaneously incorporating transformations in dietary composition and in the spatial organization of eating, often mediated by screens and digital devices. Food practices thus emerge as sociomaterial ecologies combining continuity and adaptation within unequal urban environments. **Originality:** The originality of the dissertation lies in bridging a systematic review of recent Brazilian scientific production with an empirical comparative analysis of urban food practices through a praxeological lens. By mobilizing Practice Theory within the field of Management and applying it to UNESCO Creative Cities of Gastronomy, the study advances understanding of food consumption as structured by sociomaterial mechanisms of stabilization and recomposition, moving beyond individualistic explanations toward a relational, territorial, and institutionally embedded perspective. **Practical contributions:** The findings provide insights for the design and refinement of urban food and provisioning policies, particularly within Creative Cities of Gastronomy. By demonstrating that food practices depend on the articulation of material conditions, institutional infrastructures, territorial dynamics, and cultural meanings, the study supports integrated strategies that connect local gastronomy valorization, equitable food access, and the sustainability of urban food systems.

Keywords: Food consumption; Creative Cities of Gastronomy; Urban food systems; Practice Theory.

LISTA DE TABELAS

CAPÍTULO 1 - O CONSUMO ALIMENTAR NO BRASIL: UMA REVISÃO DE ESCOPO DOS ESTUDOS SOBRE SISTEMAS ALIMENTARES (2019–2024)

Tabela 1 – DeCS da Biblioteca Virtual em Saúde – BVS pesquisados na base de dados PubMed.....	23
Tabela 2 – Palavras-chaves pesquisadas nas bases de dados Web of Science e Scopus.....	24
Tabela 3 – Estratégia de busca nas bases de dados.....	25
Tabela 4 – Elementos investigativos mapeados nos estudos elegíveis.....	27
Tabela 5 – Matriz de categorização dos achados: análise por métodos qualitativos.....	33
Tabela 6 – Matriz de Categorização dos Achados: Análise por Métodos Quantitativos....	34
Tabela 7 – Matriz de Categorização dos Achados: Análise por Métodos Mistos.....	36
Tabela 8 – Matriz de Categorização dos Achados: Análise Teórica - Revisões de literatura.....	36
Tabela 9 – Tabela - Agenda de pesquisa futura sobre consumo alimentar no Brasil.....	43

CAPÍTULO 2: CONSUMO ALIMENTAR COMO PRÁTICA: UM ESTUDO NO CONTEXTO DAS CIDADES CRIATIVAS DA GASTRONOMIA UNESCO NO BRASIL

Tabela 1 – Desenho Metodológico da Pesquisa.....	57
Tabela 2 – Categorias do SISVAN mobilizadas na análise comparativa das Cidades Criativas da Gastronomia.....	59
Tabela 3 – Categorias analíticas aplicadas à análise do consumo alimentar.....	60
Tabela 4 – Matriz comparativa das práticas alimentares nas Cidades Criativas da Gastronomia brasileiras, organizada pelas categorias analíticas da Teoria das Práticas..	92

LISTA DE FIGURAS

CAPÍTULO 1 - O CONSUMO ALIMENTAR NO BRASIL: UMA REVISÃO DE ESCOPO DOS ESTUDOS SOBRE SISTEMAS ALIMENTARES (2019–2024)

Figura 1 – Estratégia PCC à formulação da pergunta de pesquisa	21
Figura 2 – Critérios de elegibilidade	22
Figura 3 – Sequência operacional da revisão: objetivos e ações.....	26
Figura 4 – Fluxograma da estratégia de seleção de artigos	28
Figura 5 – Mapa de distribuição regional dos artigos de acordo com a localidade estudada.....	30
Figura 6 – Distribuição temporal das publicações sobre consumo alimentar no Brasil (2019–2024).....	31
Figura 7 – Frequência de termos nas publicações sobre consumo alimentar no Brasil (2019–2024)	32
Figura 8 – Áreas de Estudo e Abordagens Metodológicas Adotadas	42

CAPÍTULO 2: CONSUMO ALIMENTAR COMO PRÁTICA: UM ESTUDO NO CONTEXTO DAS CIDADES CRIATIVAS DA GASTRONOMIA UNESCO NO BRASIL

Figura 1 – Fluxograma metodológico da pesquisa.....	59
--	-----------

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

APS – Atenção Primária à Saúde

BVS – Biblioteca Virtual em Saúde

CCGs – Cidades Criativas da Gastronomia

CCSA – Centro de Ciências Sociais Aplicadas

CEP – Comitê de Ética em Pesquisa

DeCS – Descritores em Ciências da Saúde

FAO – *Food and Agriculture Organization*

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ODS – Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

OMS – Organização Mundial da Saúde (incluir apenas se aparecer no texto final)

PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

PNAN – Política Nacional de Alimentação e Nutrição

POF – Pesquisa de Orçamentos Familiares

PPGA – Programa de Pós-Graduação em Administração

PRISMA-ScR – *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses for Scoping Reviews*

SISVAN – Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional

SUS – Sistema Único de Saúde

TRIA – Triagem para Risco de Insegurança Alimentar

UFCA – Universidade Federal do Cariri

UFV – Universidade Federal de Viçosa

UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

VIGITEL – Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico

SUMÁRIO

PRELÚDIO DA DISSERTAÇÃO	15
CAPÍTULO 1 – CAPÍTULO 1 - O CONSUMO ALIMENTAR NO BRASIL: UMA REVISÃO DE ESCOPO DOS ESTUDOS SOBRE SISTEMAS ALIMENTARES (2019–2024)	
1 INTRODUÇÃO	19
2 MATERIAIS E MÉTODOS.....	20
3 RESULTADOS.....	28
4 DISCUSSÃO.....	37
5 CONCLUSÃO.....	43
CAPÍTULO 2: CONSUMO ALIMENTAR COMO PRÁTICA: UM ESTUDO NO CONTEXTO DAS CIDADES CRIATIVAS DA GASTRONOMIA UNESCO NO BRASIL	
1 INTRODUÇÃO.....	45
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	48
3 METODOLOGIA.....	53
4 RESULTADOS.....	59
4.1 Caso 1: Belém (PA).....	61
4.2 Caso 2: Belo Horizonte (MG).....	71
4.3 Caso 3: Florianópolis (SC).....	77
4.4 Caso 4: Paraty (RJ).....	83
4.5 Síntese comparativa dos quatro casos (cross-case analysis).....	89
4.6 Matriz comparativa dos quatro casos.....	91
5 DISCUSSÃO.....	95
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	98
CONCLUSÃO GERAL.....	101
REFERÊNCIAS	104

PRELÚDIO DA DISSERTAÇÃO

O consumo alimentar tem sido abordado na literatura contemporânea como um fenômeno atravessado por dimensões culturais, econômicas, territoriais e institucionais, especialmente em contextos urbanos marcados por transformações nos sistemas alimentares e nas formas de organização dos mercados (Colonna et al., 2013; Esnouf et al., 2013; Roberto et al., 2014). Nessas abordagens, a alimentação é compreendida para além de sua função nutricional, sendo interpretada como parte de dinâmicas sociais e econômicas que estruturam o cotidiano das cidades e refletem condições históricas, políticas e organizacionais específicas (Wertheim-Heck & Raneri, 2020).

No contexto das cidades contemporâneas, o consumo alimentar encontra-se diretamente associado às formas de organização dos mercados urbanos, às estratégias institucionais e às condições territoriais de acesso aos alimentos. Estudos apontam que padrões de aquisição e consumo são moldados por infraestruturas urbanas, regimes regulatórios e dinâmicas mercadológicas que condicionam possibilidades e restrições à alimentação cotidiana (Forleo & Benedetto, 2020; Wertheim-Heck & Raneri, 2020). Dessa forma, o consumo alimentar configura-se como um objeto analítico relevante para os estudos organizacionais e de mercado.

As Cidades Criativas da Gastronomia - CCG, reconhecidas pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - UNESCO, inserem-se nesse debate como contextos urbanos nos quais a alimentação é mobilizada como elemento articulador entre cultura, desenvolvimento urbano e estratégias institucionais (Yılmaz et al., 2020; Navarro et al., 2020; Resmi et al., 2023). Nessas cidades, a gastronomia é reconhecida como patrimônio cultural intangível e integrada a políticas públicas, iniciativas econômicas e estratégias de posicionamento territorial, o que confere centralidade às dinâmicas de consumo alimentar.

A designação de Cidade Criativa da Gastronomia integra a UNESCO Creative Cities Network (UCCN), iniciativa lançada em 2004 com o objetivo de fortalecer a cooperação entre cidades que reconhecem a criatividade e os setores culturais como fatores estratégicos para o desenvolvimento urbano sustentável (Luerdi, 2023). No âmbito dessa rede internacional, os governos locais podem submeter candidaturas demonstrando políticas, iniciativas e estratégias voltadas à valorização de seus ativos culturais e criativos. No caso específico das Cidades Criativas da Gastronomia, as cidades candidatas devem evidenciar a presença de uma cultura gastronômica consolidada, comunidades culinárias ativas e iniciativas que articulem gastronomia, cultura e desenvolvimento territorial (Zhu & Yasami, 2021). Uma vez

reconhecidas, passam a integrar uma rede internacional de cooperação e intercâmbio de experiências, assumindo também compromissos institucionais relacionados à promoção da criatividade, da inovação e da participação de múltiplos atores no desenvolvimento de iniciativas culturais e urbanas (Almeida & Emmendoerfer, 2023).

A literatura indica que a imagem alimentar de um território constitui componente relevante no posicionamento das Cidades Criativas da Gastronomia, na medida em que práticas de consumo, padrões de aquisição e formas de circulação dos alimentos participam da construção de identidades gastronômicas urbanas (Yılmaz et al., 2020; Lin et al., 2021; Leoti et al., 2023). Essas dinâmicas articulam dimensões simbólicas e mercadológicas, influenciando tanto a organização dos mercados locais quanto as estratégias institucionais associadas à gastronomia.

Embora os debates sobre sistemas alimentares urbanos tenham se ampliado nas últimas décadas e contribuam para a compreensão das transformações nos modos de produção e abastecimento de alimentos (Colonna et al., 2013; Esnouf et al., 2013), observa-se que o consumo alimentar, enquanto fenômeno situado no cotidiano urbano, permanece menos explorado de forma sistemática, sobretudo quando articulado às dimensões organizacionais, territoriais e mercadológicas que caracterizam as cidades (Roberto et al., 2014).

Tendo em vista esse cenário, a presente dissertação direciona seu foco analítico ao consumo alimentar nas Cidades Criativas da Gastronomia brasileiras, entendendo que a análise do consumo permite identificar comportamentos, escolhas, padrões de aquisição e hábitos alimentares que estruturam o cotidiano urbano e refletem condições de acesso, organização dos mercados e dinâmicas socioterritoriais (Kokkoris & Stavrova, 2021; Wertheim-Heck & Raneri, 2020). Esses elementos assumem relevância tanto no campo acadêmico quanto no âmbito das políticas públicas e das estratégias institucionais.

No contexto das Cidades Criativas da Gastronomia, a alimentação apresenta implicações econômicas e turísticas, influenciando mercados urbanos, circuitos de consumo e estratégias de diferenciação territorial associadas à gastronomia (Pearson & Pearson, 2017; Alimohammadirokni et al., 2021). O consumo alimentar reflete, simultaneamente, especificidades locais e tendências globais que atravessam os mercados contemporâneos, configurando um espaço analítico no qual tradição, adaptação e inovação se articulam (Forleo & Benedetto, 2020; Yılmaz et al., 2020).

A cultura alimentar brasileira oferece um campo analítico expressivo para essa investigação, considerando a diversidade de influências, práticas e tradições alimentares

presentes nos distintos contextos urbanos do país (Silva, 2018). Nas Cidades Criativas da Gastronomia brasileiras, o consumo alimentar expressa tanto continuidades históricas quanto processos de adaptação associados às dinâmicas de mercado, às políticas públicas e às estratégias organizacionais que estruturam a vida urbana.

Apesar do reconhecimento internacional atribuído à designação de Cidade Criativa da Gastronomia e dos benefícios associados a essa inserção institucional, a literatura aponta limitações no que se refere à caracterização sistemática do consumo alimentar nesses territórios, especialmente no que concerne à articulação entre práticas de consumo, mercados urbanos e estratégias institucionais (Pearson & Pearson, 2017; Leoti et al., 2023). Essa lacuna analítica torna-se particularmente relevante em contextos nos quais a gastronomia é mobilizada como ativo de desenvolvimento urbano.

No plano disciplinar, o consumo alimentar tem sido amplamente abordado no campo da nutrição, no qual tende a ser compreendido principalmente como ingestão alimentar e como indicador de saúde e segurança nutricional, frequentemente analisado por meio de padrões dietéticos e indicadores epidemiológicos (Monteiro et al., 2024; Louzada et al., 2023). Por outro lado, o consumo alimentar também é explorado no campo do marketing, sobretudo em estudos sobre comportamento do consumidor e decisões de compra em mercados alimentares contemporâneos (Warde, 2016). Contudo, essas abordagens raramente dialogam entre si e permanecem pouco exploradas no contexto das Cidades Criativas da Gastronomia. Nesse sentido, um dos aportes desta dissertação consiste em promover um diálogo entre os campos da nutrição e do marketing, buscando avançar na compreensão teórica e gerencial do consumo alimentar em contextos urbanos marcados por dinâmicas culturais, institucionais e territoriais específicas.

No contexto brasileiro, essa discussão adquire contornos específicos diante dos desafios estruturais relacionados à segurança alimentar e nutricional. O retorno do Brasil ao Mapa da Fome em 2021 (Domingos et al., 2023; Potapova, 2024), conforme indicado por relatórios da Organização das Nações Unidas (ONU, 2022), inseriu o debate sobre consumo alimentar em um quadro mais amplo de políticas públicas, desigualdades sociais e estratégias de desenvolvimento sustentável. Ainda que o país tenha sido retirado do Mapa da Fome no triênio 2022–2024, conforme apontado pelo *The State of Food Security and Nutrition in the World 2025 (Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO], 2025)*, essa condição não elimina a fome nem os desafios associados ao acesso regular e adequado aos alimentos, bem como as desigualdades territoriais e socioeconômicas que estruturam os padrões de

consumo alimentar. Nesse sentido, a análise do consumo alimentar permanece pertinente para compreender a persistência de vulnerabilidades, a heterogeneidade dos contextos urbanos e as dinâmicas de mercado e políticas que moldam a segurança alimentar no país.

A articulação com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, em especial os ODS 2 e 12, reforça a necessidade de compreender o consumo alimentar em seus aspectos econômicos, territoriais e sociais, sobretudo em cidades que ocupam posição estratégica na valorização das culturas alimentares locais e na mobilização da gastronomia como elemento institucional (ONU, 2022). Nesse sentido, o estudo do consumo alimentar nas Cidades Criativas da Gastronomia oferece subsídios analíticos para a compreensão dessas articulações.

Diante desse contexto, a presente dissertação orienta-se pela seguinte pergunta de pesquisa: **como o consumo alimentar tem sido abordado na produção científica brasileira e de que modo essas abordagens contribuem para a compreensão do consumo alimentar nas Cidades Criativas da Gastronomia UNESCO no Brasil?** Essa questão estrutura um percurso investigativo que articula análise teórica e aprofundamento empírico.

O objetivo geral da dissertação consiste em **compreender o consumo alimentar no Brasil a partir da análise da produção científica nacional e do aprofundamento empírico no contexto das Cidades Criativas da Gastronomia UNESCO**. Para operacionalizar esse objetivo, o estudo estrutura-se em dois movimentos analíticos complementares, o primeiro voltado ao **mapeamento da produção científica sobre consumo alimentar no Brasil, publicada entre 2019 e 2024**, e o segundo direcionado à **caracterização das práticas e padrões de consumo alimentar nas Cidades Criativas da Gastronomia brasileiras**.

Deste modo, a pesquisa está alinhada à Área de Concentração Organizações, Inovação e Sustentabilidade e à Linha de Pesquisa Mercado e Inovação do Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade Federal do Cariri. Ao examinar o consumo alimentar como fenômeno inserido em mercados urbanos, sistemas organizacionais e estratégias territoriais, a dissertação dialoga com debates centrais do campo da Administração, particularmente aqueles relacionados à compreensão das dinâmicas de mercado, inovação e sustentabilidade em contextos urbanos.

Do ponto de vista metodológico e estrutural, a dissertação adota o formato *multipaper*, sendo composta por dois estudos interligados e complementares. O primeiro estudo realiza uma revisão de escopo da produção científica sobre consumo alimentar no Brasil entre 2019 e 2024, mapeando áreas temáticas, abordagens metodológicas e implicações em relação aos ODS 2 e

12, fornecendo uma base conceitual sistematizada para o desenvolvimento do estudo subsequente.

O segundo estudo aprofunda a análise empírica ao caracterizar o consumo alimentar nas Cidades Criativas da Gastronomia brasileiras de Belém, Belo Horizonte, Florianópolis e Paraty, por meio de um estudo exploratório descritivo comparativo baseado em análise documental e dados secundários. A sistematização dos resultados permite examinar recorrências, especificidades e dinâmicas situadas do consumo alimentar nesses contextos urbanos.

A integração entre esses dois estudos assegura a construção de um percurso investigativo, no qual a análise da produção científica nacional subsidia o aprofundamento empírico em contextos urbanos específicos. Dessa forma, a dissertação articula teoria e evidência empírica para compreender o consumo alimentar como fenômeno inserido em mercados urbanos e dinâmicas organizacionais, em consonância com os objetivos propostos e com as diretrizes do Programa de Pós-Graduação em Administração.

CAPÍTULO 1 - O CONSUMO ALIMENTAR NO BRASIL: UMA REVISÃO DE ESCOPO DOS ESTUDOS SOBRE SISTEMAS ALIMENTARES (2019–2024)

1 INTRODUÇÃO

Os sistemas alimentares envolvem redes complexas que integram consumo, produção, distribuição, políticas públicas, fluxos informacionais e uso de recursos naturais (Colonna et al., 2013; Esnouf et al., 2013; Roberto et al., 2014). Com a determinação dos objetivos do milênio, a discussão de sistema alimentar no Brasil passa a incorporar objetivos ao desenvolvimento sustentável, visto que os relatórios parciais da Organização das Nações Unidas (ONU) indicam que os países do sul global, como o Brasil, regrediram em suas questões de segurança alimentar e nutricional em 30 (trinta) anos e retornaram ao mapa da fome – em razão do período pandêmico e pós-pandêmico (ONU, 2022).

Questões de saúde pública e literatura apontam a necessidade de compreender e transformar dimensões e dinâmicas dos sistemas alimentares considerando condições climáticas (Arthur et al., 2022; Béné, 2020; Von Braun et al., 2023). No Brasil, tais dinâmicas são influenciadas pela diversidade socioterritorial, tornando o contexto nacional relevante para análises que considerem consumo alimentar, estruturas econômicas e processos ambientais (Castro, 1984; Maia, 2022). Recentemente, esses sistemas tornaram-se objeto de investigação em diversos campos, devido suas conexões com fatores sociais, econômicos, culturais, ecológicos e sua interface com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS): 2 - Fome Zero e Agricultura Sustentável e 12 - Consumo e Produção Responsáveis (FAO, 2018; ONU, 2015).

As transformações nos padrões de produção e consumo alimentar, impulsionadas pela urbanização e pelas mudanças climáticas, têm tensionado os limites do modelo alimentar industrial, com efeitos sobre o consumo de alimentos e a sustentabilidade dos sistemas alimentares (Pineda et al., 2023). Nesse contexto, Baruch et al. (2021) propõem uma transição baseada em ecossistemas alimentares, que articula práticas de consumo às dimensões sociais, econômicas e ambientais, inserindo o ato de consumir em uma lógica interdependente e sistêmica.

No Brasil, embora exista uma produção crescente sobre consumo alimentar, estudos ainda tendem a abordar dimensões específicas de forma isolada. Os temas mais abordados são: os efeitos do consumo de ultraprocessados sobre a saúde (Falcão et al., 2019; Ribeiro & Pinto, 2021), a influência de políticas fiscais nos padrões alimentares (da Silva et al., 2024; Venson et

al., 2023) e o papel da agricultura familiar na segurança alimentar (Maluf et al., 2022; Valente et al., 2023). Contudo, a quantidade de estudos que tratem os sistemas alimentares como totalidade analítica e com conexão direta aos marcos internacionais, como os ODS, ainda é incipiente.

A articulação entre consumo alimentar, saúde, marketing e políticas públicas é limitada, o que pode restringir a análise das dinâmicas mercadológicas nos sistemas alimentares. Destarte, este trabalho propõe-se a contribuir com avanços no debate ao construir de uma agenda voltada à análise intersetorial do consumo alimentar, integrando múltiplas abordagens teóricas e metodológicas. Portanto, busca-se mapear as principais linhas de investigação, identificar lacunas na produção recente (2019–2024) e ampliar a compreensão das dinâmicas estruturais e locais que moldam esse consumo.

Este estudo objetivou realizar uma revisão de escopo da literatura sobre consumo alimentar no Brasil, com a seguinte questão de pesquisa: quais são as características e principais achados dos estudos sobre o consumo de alimentos no Brasil publicados entre 2019 e 2024? Os objetivos específicos incluem: (i) identificar as principais áreas de estudo abordadas na literatura científica sobre consumo alimentar no Brasil; (ii) examinar a relação dos estudos com os ODS 2 e ODS 12; (iii) analisar as metodologias e abordagens predominantes na investigação do tema; e (iv) apresentar as implicações práticas dos achados.

Pretende-se contribuir teoricamente, mapeando o conhecimento existente, identificando lacunas e propondo uma agenda de pesquisa em consumo alimentar para o Brasil, e metodologicamente, realizando este estudo por meio de uma revisão de escopo baseada em protocolos sistematizados e rigorosos. Revisões como esta são amplamente empregadas por pesquisadores, gestores, profissionais e formuladores de políticas, sobretudo no campo da saúde, com potencial de aplicação analítica e instrumental em áreas como a administração. Os resultados desta revisão podem apoiar iniciativas relacionadas à segurança alimentar, sustentabilidade e equidade, alinhadas aos ODS. Este estudo posiciona o consumo alimentar como tema estratégico nas agendas acadêmica, política e gerencial, destacando a articulação entre ciência, políticas públicas e práticas institucionais e mercadológicas.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Optou-se pela realização de uma revisão de escopo em razão do caráter amplo e exploratório do objetivo do estudo, que buscou mapear, caracterizar e sistematizar a produção científica sobre consumo alimentar no Brasil. Esse tipo de revisão é indicado quando o campo de investigação apresenta elevada heterogeneidade conceitual, metodológica e disciplinar, sendo apropriado para identificar a extensão da literatura, suas principais características, lacunas e direções futuras de pesquisa, sem a pretensão de avaliar efeitos ou produzir sínteses comparativas de resultados específicos (Peters et al., 2020).

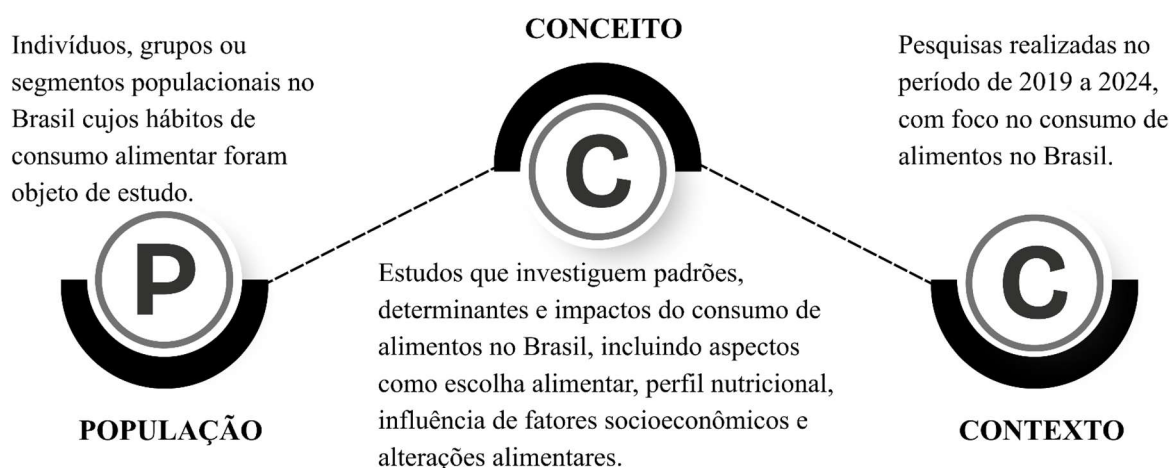
Em consonância com essa escolha metodológica, a revisão foi conduzida com base nas diretrizes do *Joanna Briggs Institute (JBI)*, conforme o *JBI Manual for Evidence Synthesis* (Peters et al., 2024), e nos critérios de transparência e sistematização do PRISMA-ScR (*Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses extension for Scoping Reviews*) para a elaboração do relatório (JBI, 2024). A seleção dos estudos foi realizada às cegas por revisores independentes, sem comunicação entre pares, buscando reduzir possíveis vieses de inclusão. O protocolo da revisão foi previamente registrado na plataforma *Open Science Framework (OSF)*, sob o identificador digital DOI 10.17605/OSF.IO/V7PY2. Consideraram-se todos os tipos de documentos científicos que abordassem diretamente o fenômeno do consumo alimentar no contexto brasileiro, publicados entre 2019 e 2024.

2.1 Definição da Pergunta de Pesquisa e Critérios de Elegibilidade

Para formular a questão de pesquisa, utilizou-se a estratégia PCC (População, Conceito e Contexto) com base nas recomendações do *Joanna Briggs Institute - JBI* (Peters et al., 2020). A Figura 1 apresenta o esquema dos componentes da estratégia, que orientaram a definição dos critérios de inclusão e delimitação do escopo da revisão.

Figura 1

Estratégia PCC à formulação da pergunta de pesquisa



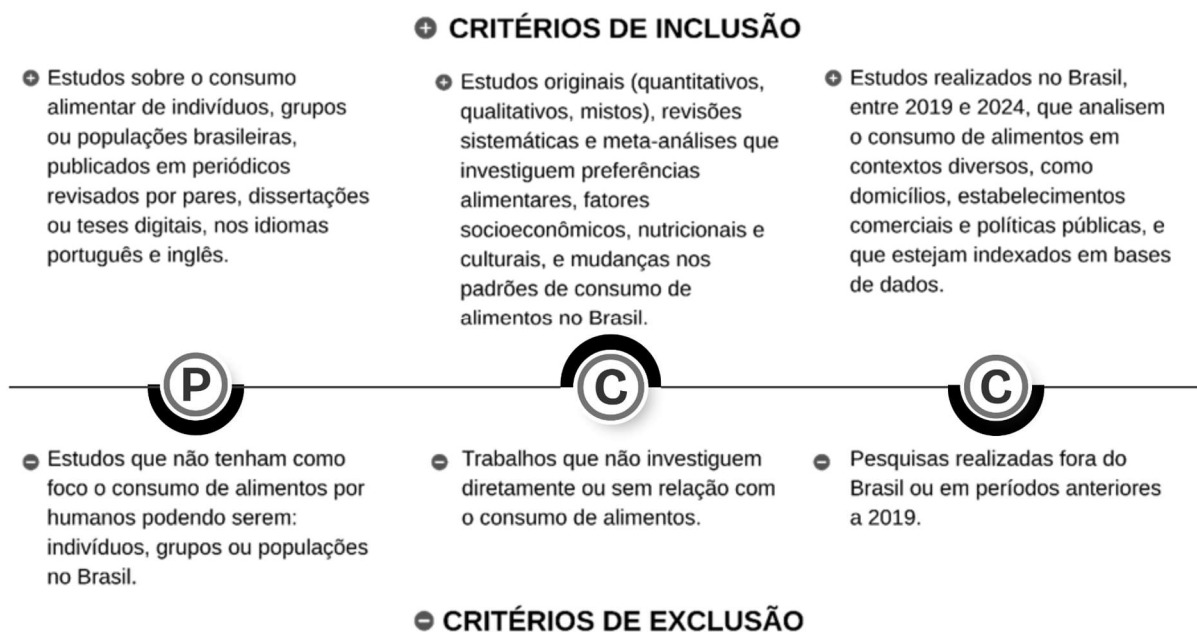
Quais são as características e principais achados dos estudos sobre o consumo de alimentos no Brasil publicados entre 2019 e 2024?

Nota. Elaboração própria.

A pergunta de pesquisa iniciou-se com o eixo (P) abrangendo indivíduos e grupos no Brasil cujos hábitos de consumo alimentar foram investigados. O eixo (C) contempla estudos sobre padrões, determinantes e impactos do consumo de alimentos, incluindo escolhas alimentares, perfil nutricional, fatores socioeconômicos e alterações alimentares. O eixo (C) delimita o período entre 2019 e 2024, com foco no Brasil. Esses elementos fundamentaram a seguinte questão: Quais são as características e principais achados dos estudos sobre o consumo de alimentos no Brasil publicados entre 2019 e 2024? A Figura 2 resume as dimensões consideradas para a inclusão e exclusão dos estudos.

Figura 2

Critérios de elegibilidade



Nota. Elaboração própria.

Os critérios de elegibilidade foram definidos conforme a estratégia metodológica PCC, assegurando a aderência dos estudos aos objetivos da revisão. No eixo (P), incluíram-se pesquisas realizadas no Brasil que abordam consumo alimentar de indivíduos, grupos ou segmentos sociais, excluindo estudos centrados em sistemas alimentares não humanos. No eixo (C), selecionaram-se estudos que tratam o consumo de alimentos como hábito social influenciado por fatores culturais, econômicos, nutricionais, ambientais e institucionais, excluindo trabalhos voltados exclusivamente à produção, processamento ou comercialização de alimentos sem relação direta com o ato de consumir. Quanto ao eixo (C), referente ao recorte temporal, incluíram-se estudos publicados entre 2019 e 2024, período selecionado por concentrar transformações significativas nos sistemas alimentares e nos padrões de consumo no Brasil. Esse intervalo abrange tanto o contexto anterior quanto posterior à Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (Portarias GM/MS nº 188/2020 e nº 913/2022), bem como o retorno do país ao Mapa da Fome em 2021 (Domingos et al., 2023; Potapova, 2024), eventos que reconfiguraram hábitos alimentares, políticas públicas e agendas de pesquisa. Foram excluídas publicações fora desse intervalo ou provenientes de outros países.

2.2 Coleta de Dados e Seleção dos Estudos

A escolha das bases de dados foi orientada pelo caráter interdisciplinar do objeto de estudo e pelos objetivos exploratórios da revisão de escopo. As bases *PubMed*, *Web of Science* e *Scopus* foram selecionadas por sua complementaridade e ampla cobertura da produção científica relevante sobre consumo alimentar. A *PubMed* concentra estudos das áreas de saúde, nutrição e saúde pública, enquanto as bases *Web of Science* e *Scopus* ampliam o alcance para as ciências sociais, estudos urbanos, administração e políticas públicas, dimensões centrais para a compreensão do consumo alimentar em suas articulações sociais, territoriais e institucionais.

Inicialmente, realizou-se uma busca nessas bases com o objetivo de identificar revisões de escopo ou protocolos registrados com recorte semelhante ao da presente investigação. Não foram localizadas revisões publicadas ou protocolos com escopo comparável, o que reforçou a pertinência e a originalidade da revisão proposta.

Para a definição dos descritores e palavras-chave, foi conduzida uma busca exploratória no portal *PubMed* e na Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), com vistas a identificar os termos mais recorrentes na literatura relacionada ao consumo alimentar. Essa etapa foi iniciada em 21/08/2024 e atualizada em 08/03/2025. A estratégia de busca combinou descritores controlados do vocabulário DeCS (Descritores em Ciências da Saúde), desenvolvidos pela BIREME, com termos livres, de modo a padronizar a indexação e ampliar a recuperação de documentos científicos em diferentes bases e fontes. Os resultados desse processo encontram-se sistematizados nas Tabelas 1 e 2.

Tabela 1

DeCS da Biblioteca Virtual em Saúde – BVS pesquisados na base de dados PubMed

DeCS	Palavras-chaves	Descrição
Sistemas Alimentares	Sistema Alimentar <i>Food System</i>	Compreende todo o percurso de um alimento, desde a produção agrícola ao seu consumo ou descarte.
Consumo de Alimentos Consumo Alimentar Ingestão Alimentar Consumo de Nutrientes Consumo Nutricional	Ingestão de Alimentos <i>Eating</i>	Consumo de substâncias comestíveis.
Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) Política de Alimentos Política de Nutrição e Alimentação	Política Nutricional <i>Nutrition Policy</i>	Diretrizes e objetivos que pertencem ao suprimento de alimentos e nutrição, incluindo recomendações para dieta saudável.

Educação em Saúde Pública História da Saúde Pública Meio Ambiente, Medicina Preventiva e Saúde Pública Saúde Coletiva Saúde Comunitária Saúde da Comunidade Saúde das Comunidades	Saúde Pública <i>Public Health</i>	Ramo da medicina voltado para a prevenção e o controle de doenças e deficiências, e para a promoção da saúde física e mental da população tanto nos níveis internacional e nacional, como no estadual ou municipal.
---	---------------------------------------	---

Nota. Elaboração própria.

Os termos utilizados na busca bibliográfica foram extraídos do DeCS da BVS, com base em categorias temáticas vinculadas a sistemas alimentares e ingestão de alimentos, acompanhadas de suas respectivas definições conceituais. Na base *PubMed*, aplicaram-se filtros para seleção de estudos com texto completo gratuito, publicados nos últimos cinco anos e voltados à população humana. Essa estratégia permitiu identificar tendências recentes, revisar a literatura consolidada e aprofundar análises no campo da saúde pública e da epidemiologia.

Tabela 2

Palavras-chaves pesquisadas nas bases de dados Web of Science e Scopus

Palavras-chaves	Descrição
Sistemas alimentares brasileiros Sistemas alimentares Sistema alimentar Brazilian food systems Food systems	Conjunto de todas as atividades e processos que interligam a produção, distribuição, consumo e descarte de alimentos no Brasil, envolvendo aspectos econômicos, sociais, culturais e ambientais.
Política alimentar no Brasil Food policy in Brazil	Diretrizes, leis e programas implementados pelo governo para regular e orientar o consumo de alimentos, visando garantir a segurança alimentar e nutricional da população.
Consumo alimentar no Brasil Consumo alimentar Consumo de alimentos Food consumption in Brazil Food consumption	Hábitos e padrões alimentares adotados pela população brasileira, influenciados por fatores culturais, econômicos e de disponibilidade de alimentos.

Nota. Elaboração própria.

As buscas nas bases *Web of Science* e *Scopus* foram orientadas por palavras-chave organizadas em três categorias: sistemas alimentares brasileiros, política alimentar no Brasil e consumo alimentar no Brasil, que foram acompanhadas de definição conceitual, considerando dimensões socioeconômicas, culturais, ambientais e nutricionais. A seleção dessas bases decorre de sua cobertura multidisciplinar, abrangendo diversas áreas do conhecimento e favorece a identificação de estudos com distintas abordagens teóricas e metodológicas.

A estratégia de busca integrou operadores booleanos e descritores relacionados aos temas centrais da investigação — políticas nutricionais, sistemas alimentares, saúde pública e

consumo alimentar no Brasil. As expressões utilizadas, as datas e horários das buscas estão detalhadas na Tabela 3.

Tabela 3

Estratégia de busca nas bases de dados

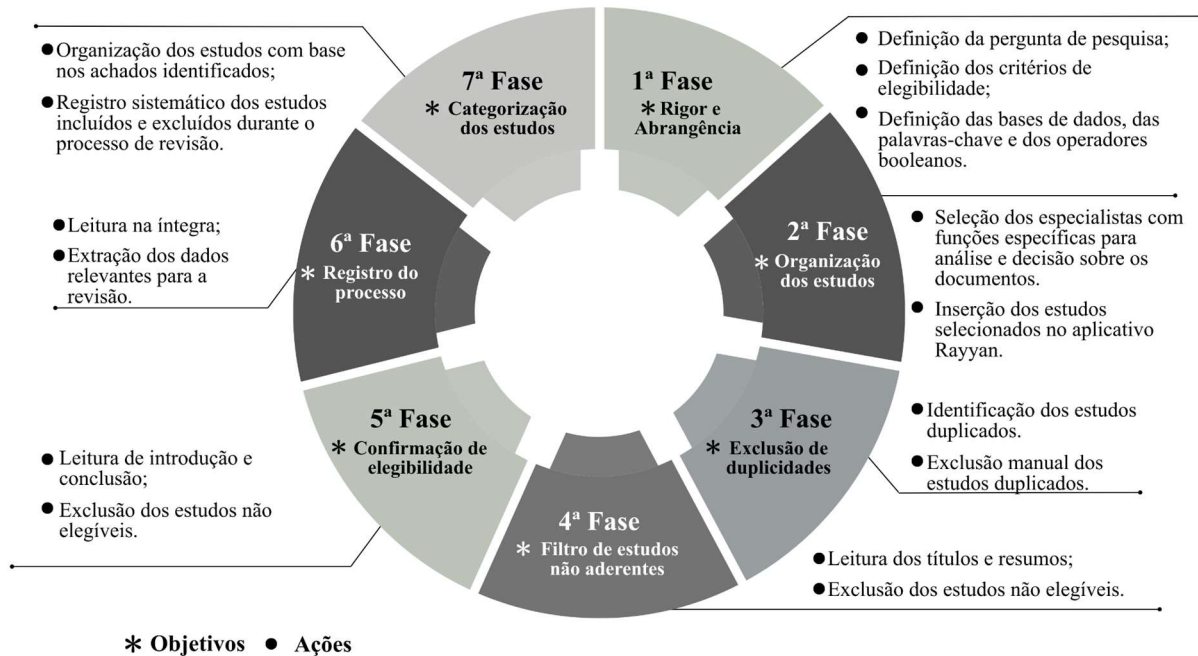
Base	Estratégia de busca	Data de busca
PubMed	<i>((Nutrition Policy) AND (Public Health)) AND (Eating) AND (Food System)</i>	23/08/24
Scopus	<i>((brazilian AND food AND systems) OR (food AND systems)) AND (food AND policy in AND brazil) AND (food AND consumption AND brazil) OR (food AND consumption)</i>	23/08/24
Web of Science	<i>((brazilian AND food AND systems) OR (food AND systems)) AND (food AND policy in AND brazil) AND (food AND consumption AND brazil) OR (food AND consumption)</i>	23/08/24

Nota. Elaboração própria. Atualizada em 08/03/2025 às 20h25min.

Para documentar e sistematizar o percurso metodológico da revisão, a Figura 3 sintetiza as etapas envolvidas no processo de seleção e categorização dos estudos. A figura inclui objetivos e procedimentos associados às fases, permitindo a visualização integrada das ações desenvolvidas ao longo do estudo. O percurso metodológico é composto de sete fases. Elas foram desenhadas visando assegurar qualidade, precisão e organização dos dados coletados.

Figura 3

Sequência operacional da revisão: objetivos e ações



Nota. Elaboração própria.

2.3 Extração dos Dados

Esta seção apresenta os resultados obtidos a partir da análise dos estudos selecionados para a revisão de escopo, a qual teve como objetivo identificar, mapear e sintetizar os estudos que compõem a revisão. As informações extraídas foram organizadas em figuras e tabelas, de modo a oferecer uma visão sistemática dos principais padrões temáticos, metodológicos e territoriais observados no corpus analisado.

As análises desenvolvidas visam oferecer subsídios para a compreensão das dinâmicas investigativas que têm se consolidado neste campo de estudo, além de evidenciar tendências, lacunas e articulações interdisciplinares presentes na literatura.

A Tabela 4 compõe o percurso metodológico ao consolidar, de maneira sistematizada, os elementos investigativos extraídos dos estudos incluídos. Sua elaboração tem como objetivo organizar de forma estruturada as informações fundamentais de cada publicação, possibilitando a análise comparativa entre os estudos e a identificação de padrões temáticos, abordagens metodológicas e contribuições vinculadas ao consumo alimentar no Brasil. Além disso, a tabela explicita o processo de extração dos dados, realizado por meio de planilha estruturada, assegurando a rastreabilidade e a coerência na organização dos achados.

Tabela 4*Elementos investigativos mapeados nos estudos elegíveis*

Categoria	Descrição	Método de extração
Detalhes bibliográficos	Título do artigo, periódico, ano.	Direto
Autoria	Instituições filiadas	Direto
Metodologia	Registro da abordagem adotada em cada estudo.	Direto
População Estudada	Identificação do grupo ou segmento populacional investigado no estudo.	Direto
Região	Localização geográfica em que o estudo foi conduzido.	Direto
Objetivos do Estudo	Delimitação do propósito central da pesquisa, com ênfase nos objetivos declarados pelos autores em relação à investigação do consumo de alimentos no Brasil.	Resumo
Área Temática do Estudo	Classificação do estudo conforme sua principal área temática.	Direto
Abordagem Teórica ou Referencial Utilizada	Caracterização da presença ou ausência de referencial teórico no estudo, com indicação de sua natureza.	Direto
Contexto	Delimitação do ambiente onde o consumo alimentar foi analisado.	Direto
Fatores Analisados	Levantamento dos fatores investigados no estudo em relação ao consumo alimentar.	Interpretativo
Referência aos ODS 2 e/ou ODS 12	Verificação da presença de menções explícitas ou implícitas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável) e 12 (Consumo e Produção Responsáveis), com descrição da contribuição do estudo em relação a esses objetivos.	Interpretativo
Contribuição do Estudo	Quais foram as principais contribuições apresentadas pelo estudo para o campo do consumo alimentar no Brasil.	Resumo
Implicações Práticas	Quais foram as possíveis aplicações dos resultados do estudo.	Interpretativo

Nota. Elaboração própria

Os elementos investigados e mapeados nos estudos elegíveis, foram extraídos por meio de uma planilha estruturada em Microsoft Excel, desenvolvida especificamente para esta etapa da revisão. A sistematização dos dados possibilitou uma leitura transversal dos achados, favorecendo a análise integrada de múltiplas dimensões que compõem a produção científica recente sobre consumo alimentar no Brasil.

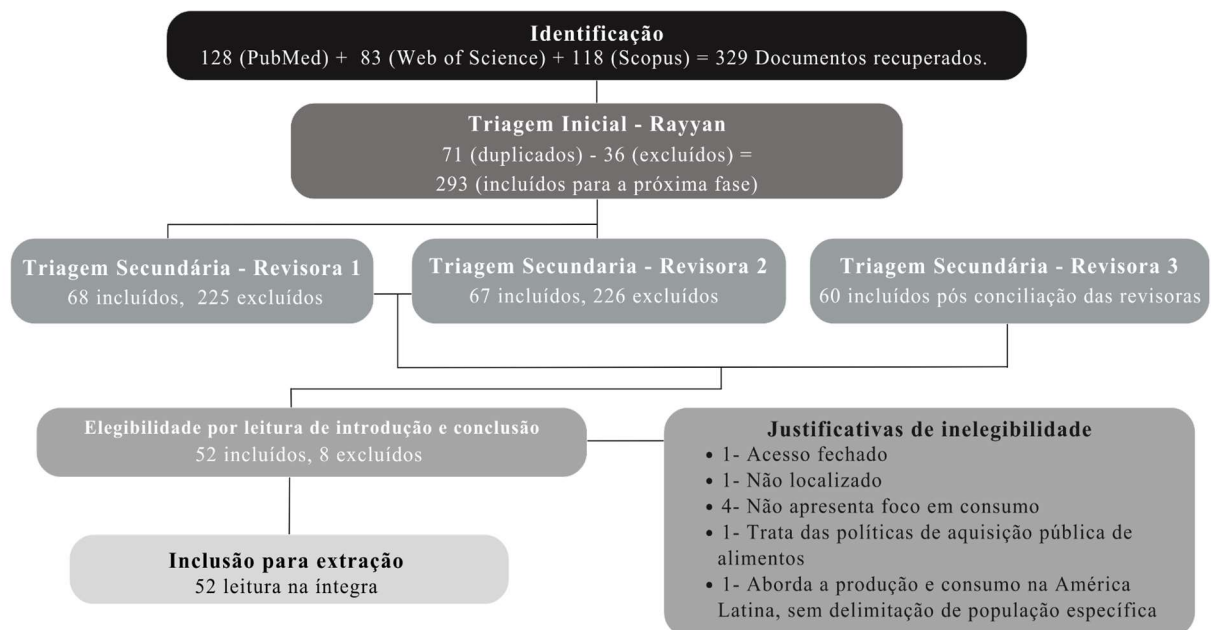
3 RESULTADOS

Tomando como referência o protocolo estabelecido, foram selecionados 52 artigos para esta revisão. Os resultados, analisados, apresentam informações de autoria, metodologia, população, região, contexto, variáveis, referenciais teóricos, vínculo com os ODS, contribuições teóricas e implicações práticas.

A sistematização desses elementos possibilitou a visualização de padrões temáticos, metodológicos e territoriais, além de uma leitura transversal dos achados. Essa organização favorece a análise integrada das produções, permitindo identificar recorrências, lacunas e conexões interdisciplinares no campo do consumo alimentar no Brasil. A Figura 4 sistematiza o processo de seleção dos artigos, distribuído em quatro etapas: identificação, triagem inicial e secundária, avaliação de elegibilidade e inclusão para extração dos dados.

Figura 4

Fluxograma da estratégia de seleção de artigos



Nota. Elaboração própria

O processo de seleção dos estudos seguiu as etapas sistematizadas na Figura 4. A busca realizada nas bases *PubMed*, *Web of Science* e *Scopus* resultou em 329 documentos, que foram organizados e gerenciados na plataforma Rayyan. Após a exclusão de 71 registros duplicados, 293 estudos seguiram para a etapa de leitura de títulos e resumos.

A triagem secundária foi conduzida por três revisoras com expertises complementares, mobilizadas de forma estratégica para assegurar rigor metodológico, coerência analítica e controle de confiabilidade. A revisora 1, com experiência nas áreas de Nutrição e Administração, contribuiu para a avaliação crítica dos estudos sob a perspectiva dos hábitos alimentares, dos indicadores nutricionais e de seus desdobramentos organizacionais e institucionais. A revisora 2, da área de Administração, concentrou sua análise nos enquadramentos conceituais, nas abordagens metodológicas e na aderência dos estudos à compreensão do consumo alimentar como hábito social.

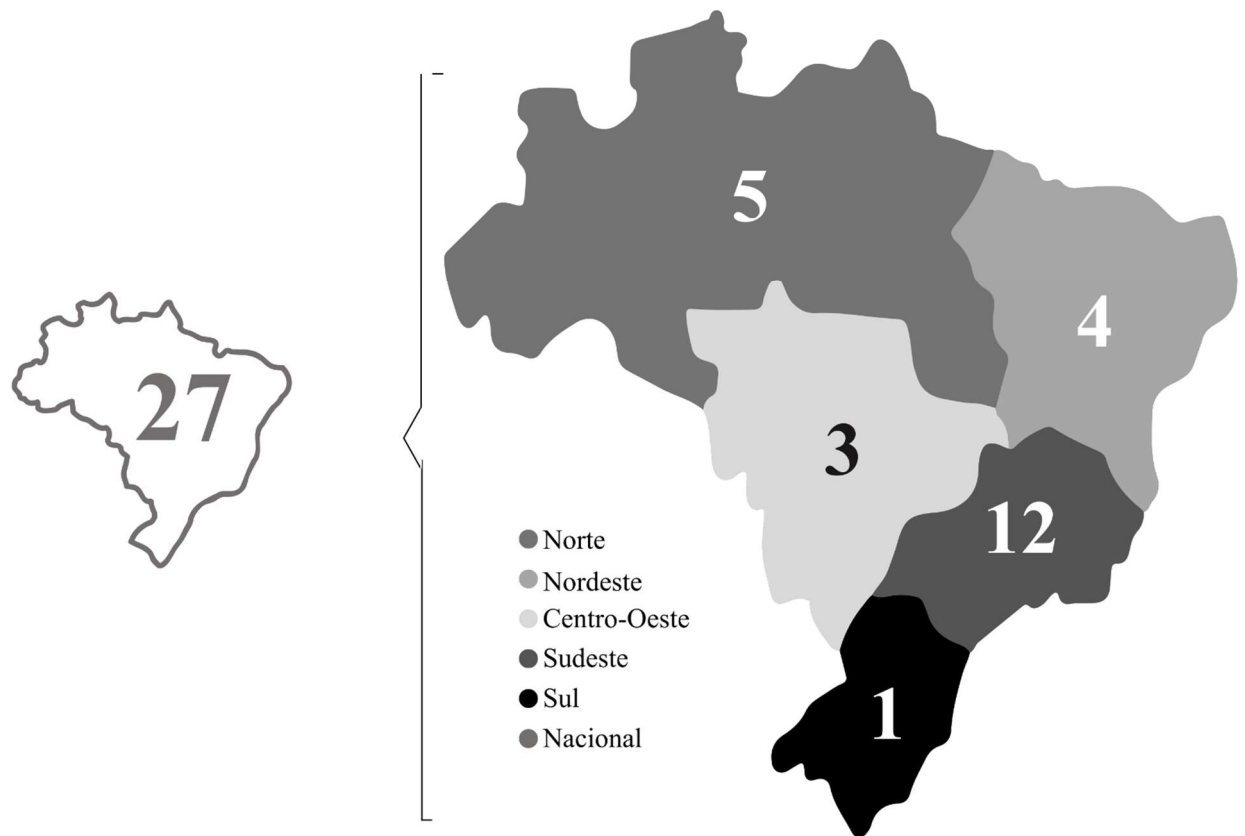
A avaliação foi realizada em formato duplamente cego. Nessa etapa, a revisora 1 incluiu 68 documentos e a revisora 2, 67, sendo identificadas doze divergências, posteriormente discutidas e reconciliadas de forma consensual. Como resultado, 60 estudos foram selecionados para leitura das seções de introdução e conclusão. A validação final foi conduzida por uma terceira revisora, também da área de Administração, cuja atuação esteve voltada à verificação da consistência das decisões tomadas, à coerência entre os critérios de elegibilidade e os objetivos da revisão, bem como à mitigação de possíveis vieses interpretativos na composição final do corpus.

A etapa de elegibilidade considerou como critério central a aderência à seguinte questão: “O artigo apresenta, de forma clara, na introdução e na conclusão, que o foco da pesquisa é o consumo de alimentos no Brasil, com recorte humano, publicado entre 2019 e 2024?”. Após essa averiguação, oito estudos foram excluídos, resultando na seleção final de 52 artigos para leitura na íntegra.

Na sequência, são apresentados os aspectos relacionados ao território. A Figura 5 ilustra a distribuição geográfica dos estudos no território nacional, evidenciando a concentração regional das investigações incluídas na revisão.

Figura 5

Mapa de distribuição regional dos artigos de acordo com a localidade estudada



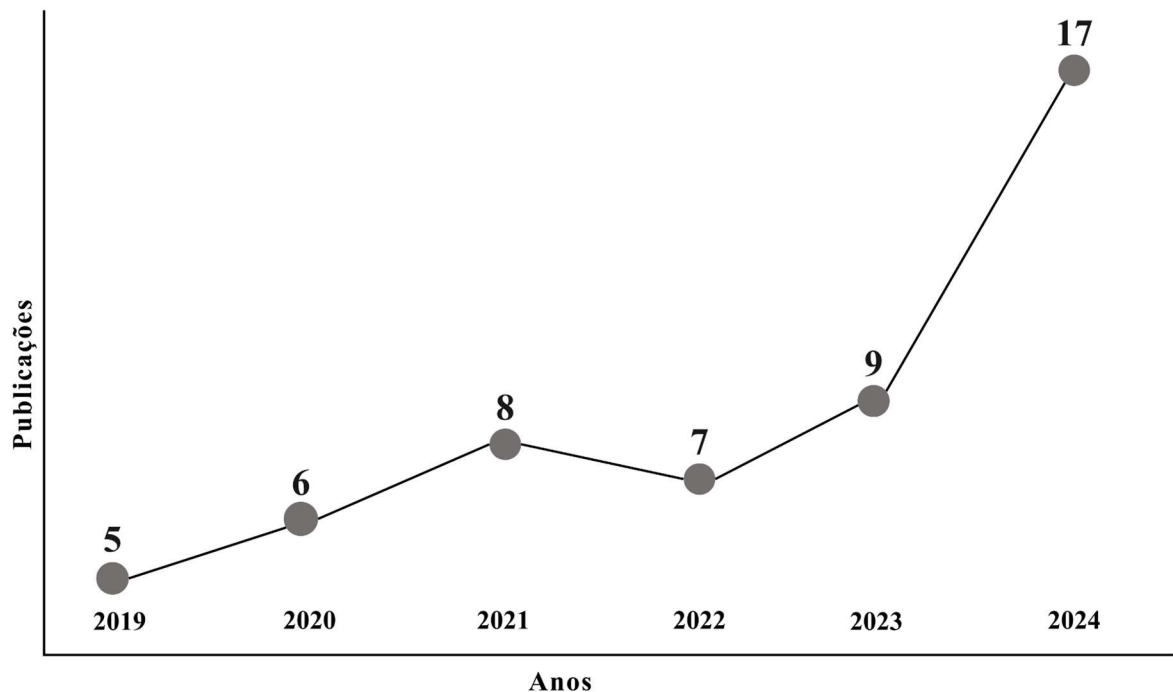
Nota. Elaboração própria.

A maioria das publicações possui abrangência nacional (27 estudos; 51,92%), seguida pelas regiões Sudeste (12; 23,08%), Norte (5; 9,62%), Nordeste (4; 7,69%), Centro-Oeste (3; 5,77%) e Sul (1; 1,92%). Isso evidencia a concentração regional das pesquisas sobre consumo alimentar no Brasil e aponta áreas com menor cobertura investigativa.

Quanto ao aspecto temporal, a Figura 6 mostra a distribuição temporal das publicações entre 2019 e 2024, indicando a frequência de publicação de estudos por ano. Isso permite a observação de tendências na produção científica ao longo do período analisado.

Figura 6

Distribuição temporal das publicações sobre consumo alimentar no Brasil (2019–2024)



Nota. Elaboração própria

Observou-se a publicação de cinco estudos em 2019, seis em 2020, oito em 2021, sete em 2022, nove em 2023 e dezessete em 2024, evidenciando variações na produção científica sobre consumo alimentar no Brasil ao longo do período. A concentração de publicações nos últimos anos pode estar associada a fatores como o retorno do país ao Mapa da Fome (Domingos et al., 2023; Potapova, 2024) e a intensificação dos debates sobre segurança alimentar, sustentabilidade e políticas públicas no contexto pós-pandemia. A Figura 7 exibe a nuvem de palavras gerada com base na frequência dos termos mais utilizados nos estudos incluídos na revisão, evidenciando os temas mais recorrentes.

Figura 7

Frequência de termos nas publicações sobre consumo alimentar no Brasil (2019–2024)



Nota. Elaboração própria com base em dados da pesquisa.

A Figura 7 sintetiza visualmente os principais conceitos abordados. Termos como “consumption” e “health” (8 ocorrências cada), “food” e “obesity” (5), e “risk” (4) foram os mais frequentes. Também se destacam referências a “agriculture”, “nutrition”, “environmental impacts” e “ultra-processed foods”, evidenciando a presença de temas relacionados à saúde pública, sustentabilidade e alimentação.

Os resultados foram organizados em quatro categorias metodológicas — qualitativa, quantitativa, mista e teórica —, com o propósito de sistematizar os enfoques analíticos, mapear recorrências temáticas e identificar lacunas investigativas, em consonância com os objetivos delineados na revisão.

Inicialmente a Tabela 5 reúne os estudos de abordagem qualitativa, apresentando os temas investigados, contextos analisados, referenciais teóricos, articulações com os ODS, implicações práticas e autores. Essa estrutura contribui para a compreensão das orientações analíticas presentes nas investigações qualitativas.

Tabela 5

Matriz de categorização dos achados: análise por métodos qualitativos

Áreas abordadas	Contextos	Abordagens predominantes	Relação com ODS	Implicações práticas	Autores
-Sustentabilidade; -Meio ambiente; -Cultura alimentar; -Consumo, -Nutrição, -Saúde pública,	-Restaurantes; -Políticas públicas; -Espaço urbano para <i>foraging</i> . -Domicílios	-Aspectos culturais; -Aspectos socioeconômicos; -Cultura alimentar; -Guia Alimentar para a População Brasileira; -Políticas públicas de consumo sustentável; -Rastreamento de processos; -Rotulagem; -Educação do consumidor; -Saúde pública; -Segurança alimentar; -Valorização da biodiversidade; -Vigilância alimentar;	-Direta -Indireta	-Mercadológica; -Nutricionais. -Políticas públicas -Saúde pública.	Diniz et al. (2024) Borelli et al. (2021) Saleem et al. (2022) Robles et al. (2024) Louzada et al. (2023) Santos et al. (2024) Sato et al. (2020)
-Políticas Públicas; -Segurança alimentar; -Soberania alimentar;	-Escolas públicas; -Governo; -Setor Privado; -Sociedade Civil.	-Conceitos de justiça (distributiva, processual e reconhecida); -Intersecção entre agricultura familiar e segurança alimentar; Sistemas agroalimentares locais.	-Indireta	-Agroecologia; -Alternativas sustentáveis; -Justiça alimentar; -Saúde pública; -Políticas públicas.	Maluf et al. (2022) Valente et al. (2023)
-Gestão de sistemas alimentares;	-Mercado -Políticas públicas. -Programas educacionais;	-Análise de transições sustentáveis; -Aspectos de justiça; -Democracia alimentar.	-Direta -Indireta	-Educação do consumidor; -Políticas públicas.	Lamine et al. (2024) de Moraes et al. (2023)

Nota. Elaboração própria

Dos textos, 11 estudos eram qualitativos e analisaram o consumo alimentar em domicílios, escolas e espaços urbanos, considerando dimensões culturais, socioeconômicas, ambientais e políticas. Alguns dialogam com os ODS 2 e 12, suas implicações relacionam-se a

políticas públicas, saúde e educação. As investigações compreendem a alimentação como um fenômeno inserido em dinâmicas sociais e simbólicas mais amplas, para além de sua função nutricional. Os estudos de abordagem quantitativa, Tabela 6, possibilitaram o mapeamento de recortes temáticos e operacionais.

Tabela 6

Matriz de Categorização dos Achados: Análise por Métodos Quantitativos

(Continua)

Áreas abordadas	Contextos	Abordagens predominantes	Relação com ODS	Implicações práticas	Autores
-Nutrição; -Saúde pública; -Políticas públicas.	-Comunidades tradicionais; -Domicílios; -Escolas públicas; - Estabelecimentos comerciais; -Instituições de saúde; -Políticas públicas; -SISVAN ^b ; -Vigitel ^c .	-Aceitabilidade alimentar; -Alimentação complementar; -Análise espacial; -ANVISA ^a ; -Aspectos econômicos, nutricionais e sociais; -Cenários de modificações dietéticas; -Comportamento alimentar e saudáveis; -Consumo alimentar; -Determinação ecológica; -Diretrizes Alimentares; -Epidemiologia; -Impactos ambientais/saúde; -Ministério da Saúde do Brasil; -Modelos de otimização; -NOVA ^d ; -OMS ^e ; -POF ^f - 2017-2018; -Políticas públicas de saúde/alimentação; -Preços; -Preferências culturais; -Programação linear; -Recomendações dietéticas; -Relação dieta/saúde; -Rotulagem; -Saúde ambiental/econômica; -Segurança alimentar; -SISVAN ^b ; -Toxicologia; -Vulnerabilidade social.	-Indireta	-Determinantes sociais e ambientais da saúde; -Envolvimento da comunidade e das famílias; -Intervenções em saúde; -Políticas educacionais; -Políticas financeiras; -Políticas fiscais; -Políticas Públicas; -Promoção de hábitos saudáveis; -Saúde pública.	Falcão et al. (2019) Hacon et al. (2020) da Silva et al. (2023) Verly-Jr et al. (2019) Takehara et al. (2022) Gering et al. (2024) Bortolini et al. (2020) Louzada et al. (2022) Monteiro et al. (2024) Gomes et al. (2022) Dias e Carvalho, (2024) Leite et al. (2021) De Castro et al. (2021) Neri et al. (2022) Verly et al. (2023) Andrade-Silva et al. (2024) da Silva et al. (2024) Ribeiro e Pinto (2021) Liboredo et al. (2024) Segui et al. (2023) da Silva et al. (2023)

Áreas abordadas	Contextos	Abordagens predominantes	Relação com ODS	Implicações práticas	Autores
					Parajára et al. (2023)
					(Conclusão)
					Corona et al. (2024)
					Cruz et al. (2024)
-Economia; -Gestão de sistemas alimentares; -Meio Ambiente; -Nutrição; -Políticas públicas; -Sustentabilidade; -Saúde pública.	-Cenários urbanos; -Comunidades ribeirinhas; -Domicílios; -Mercado; -Plataforma online.	-Altruísmo Eficaz; -Análises de mercado; -Atitudes políticas; -Avaliação de impactos ambientais; -Ecotoxicologia; -Eficácia das políticas climáticas; -Logística urbana; -Monitoramento ambiental; -NOVA ^d ; -Percepções de justiça; -Regulamentações.	-Indireta	-Mercadologia; -Políticas públicas; -Regulamentação; -Saúde pública.	Silva et al. (2019) Oliveira et al. (2021) Jagers et al. (2024) Newton et al. (2024) da Cruz et al. (2024) Pincinato et al. (2022)
-Nutrição e saúde pública; -Segurança alimentar; -Soberania alimentar.	-Jardins urbanos; -Produção agrícola.	-NUS ^g ; -Segurança alimentar;	- Indireta	-Políticas públicas.	da Cunha et al. (2020) Pompeu et al. (2020)
-Economia; -Gestão e Negócios; -Nutrição; -Políticas Públicas; -Saúde Pública.	-Domicílios; -Varejo de autosserviço; -Vigitel ^e .	-Marketing nutricional; -QUAIDS ^h ; -NOVA ^d ; -Políticas de saúde pública; -Promoção de hábitos saudáveis; -Rotulagem nutricional; -Teoria da demanda econômica;	-Indireta	Marketing Nutricional Estratégico; Políticas fiscais; Políticas públicas; Saúde pública; Regulamentação de marketing de produtos; Políticas de promoção à saúde.	Pereda et al. (2024) Venson et al. (2023) Ricci et al. (2020) da Silva et al. (2021)

Nota: Elaboração própria

Legenda: ^aAgência Nacional de Vigilância Sanitária; ^bSistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN); ^cVigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel); ^dSistema de divisão de alimentos de acordo com o grau de processamento industrial (NOVA); ^eOrganização Mundial da Saúde (OMS); ^fPesquisa de

Orçamentos Familiares (POF); ^g*Neglected and Underutilized Species* (NUS); ^h*Quadratic Almost Ideal Demand System* (QUAIDS)

Os estudos quantitativos eram 36 e analisaram o consumo alimentar a partir de dados secundários como POF, Vigitel e SISVAN, utilizando indicadores epidemiológicos, nutricionais e socioeconômicos. Os contextos abrangeram domicílios, escolas, comércios e instituições de saúde, com abordagens que incluíram modelos de otimização, análises espaciais e avaliações de políticas alimentares e ambientais. Mesmo não explicitado, muitos estudos dialogam com os ODS 2 e 12, com implicações voltadas à saúde, regulação e formulação de políticas públicas. Em conjunto, oferecem uma leitura quantitativa das dinâmicas alimentares e seus determinantes em escala populacional. Estudos de abordagem mista, Tabela 7, articulam métodos qualitativos e quantitativos na análise do consumo alimentar, possibilitando a compreensão integrada de suas múltiplas dimensões.

Tabela 7

Matriz de Categorização dos Achados: Análise por Métodos Mistos

Áreas abordadas	Contextos	Abordagens predominantes	Relação com ODS	Implicações práticas	Autores
-Nutrição e saúde pública; -Políticas públicas.	-Domicílios.	-Análisis de isótopos; -Comunidades tradicionais; -Desenvolvimento socioeconômico; -Modelos estatísticos; -Mudanças nas práticas alimentares; -Transições alimentares.	-Indireta	-Políticas públicas.	de Jesus et al. (2019)
-Nutrição; -Saúde pública.	-Moradias estudantis (repúblicas).	-Diretrizes Alimentares.	-Indireta.	-Políticas públicas.	Vedovato e Leonardi, (2021)

Nota. Elaboração própria

Os dois estudos investigaram transições alimentares em comunidades tradicionais e instituições, combinando modelos estatísticos e análise de isótopos estáveis para identificar fontes alimentares, cadeias de consumo e mudanças nos hábitos ao longo do tempo. As análises integraram múltiplas dimensões do consumo alimentar e indicaram implicações para políticas públicas. Estudos teóricos e revisões de literatura, Tabela 8, sistematizam os marcos conceituais e outras abordagens.

Tabela 8

Matriz de Categorização dos Achados: Análise Teórica - Revisões de literatura

Áreas abordadas	Contextos	Abordagens predominantes	Relação com ODS	Implicações práticas	Autores
-Meio ambiente -Nutrição; -Saúde pública; -Sustentabilidade ;	-Sistema alimentar dominante.	-Saúde pública; -Sistemas alimentares; -Sustentabilidade.	Indireta.	-Políticas públicas; -Saúde pública.	Triches, (2021)
-Nutrição; -Saúde Pública.	-Dados de saúde pública.	-NUS ^g ; -Nutrição; -Segurança alimentar.	-Direta.	-Diretrizes dietéticas; -Políticas de alimentação escolar.	Hunter et al. (2019)
-Nutrição; -Saúde Pública.	-Bases de dados.	-NOVA ^d .	-Indireta.	-Políticas públicas.	Robles et al. (2024)

Nota. Elaboração própria

Legenda: ^dSistema de divisão de alimentos de acordo com o grau de processamento industrial (NOVA); ^g*Neglected and Underutilized Species* (NUS);

Os três estudos identificados analisaram sistemas alimentares, segurança e soberania alimentar, políticas públicas e sustentabilidade, com suporte em modelos conceituais, referenciais críticos e estruturas normativas. As discussões articulam-se aos ODS, especialmente em temas como direito à alimentação, saúde pública e diretrizes dietéticas, contribuindo à construção de bases analíticas sobre os sistemas alimentares no Brasil.

4. DISCUSSÃO

As análises permitiram identificar recortes temáticos, metodologias adotadas, relações com os ODS 2 e 12 e implicações práticas. Os resultados foram organizados em quatro eixos: (i) configuração temática e dinâmicas espaciais e temporais da produção; (ii) metodologias e áreas de estudo predominantes; (iii) articulação com os ODS 2 e 12; e (iv) implicações práticas observadas. Essa estrutura possibilita a leitura integrada da produção recente, evidenciando padrões, lacunas e possibilidades de conexão entre aspectos sociais, econômicos, ambientais e nutricionais.

4.1 Configuração Temática e Dinâmicas Espaciais e Temporais da Produção Científica

Foram identificados padrões espaciais e temporais na produção científica sobre o consumo alimentar no Brasil entre 2019 e 2024. A maioria das publicações tem abrangência nacional (51,92%), com concentração nas regiões Sudeste e Sul (da Silva et al., 2023, Gering et al., 2024, Gomes et al., 2022, Leite et al., 2021, Oliveira et al., 2021, De Castro et al., 2021, de Moraes et al., 2023, Andrade-Silva et al., 2024, Liboredo et al., 2024, Segui et al., 2023, Corona et al., 2024, Vedovato & Leonardi, 2021). Esse padrão está associado à presença de centros de pesquisa e estrutura institucional (Rapini et al., 2021, 2024; Santos & Mendes, 2021), e ao papel das cadeias produtivas no Sul (Filho, Oliveira, & Santos, 2011).

Todavia, Norte e Nordeste apresentaram menor representação (Falcão et al., 2019; Hacon et al., 2020; Borelli et al., 2021; Dias & Carvalho, 2024; Silva et al., 2019; da Cunha et al., 2020; Sato et al., 2020; Valente et al., 2023; Cruz et al., 2024), refletindo padrões históricos de assimetria territorial (Cavalcanti, 1993; Penteado et al., 2004), com obstáculos como baixa urbanização e dispersão populacional (Brainer et al., 2008).

Temporalmente, houve crescimento no número de publicações, com pico em 2024, podendo estar relacionado à pandemia de COVID-19 (Portarias GM/MS nº 188/2020 e nº 913/2022), que impactou o consumo e acentuou a insegurança alimentar (Liboredo et al., 2024; Segui et al., 2023; Aksoy et al., 2021; Ribeiro-Silva et al., 2020; Skotnicka et al., 2021). Estudos relatam desigualdades alimentares agravadas (Leite et al., 2021; Maluf et al., 2022; Parajára et al., 2023; Jackson et al., 2021; Naja & Hamadeh, 2020; Picchioni, Goulao & Roberfroid, 2022), além do retorno do Brasil ao Mapa da Fome em 2021 (Domingos et al., 2023; Potapova, 2024).

Isso impulsionou a ampliação de investigações sobre sistemas alimentares (Enriquez-Martinez et al., 2021; Kołota & Głąbska, 2021; Borelli et al., 2021; Diniz et al., 2024; Lamine

et al., 2024; Maluf et al., 2022; Triches, 2021), acompanhadas da incorporação de questões ambientais e climáticas. Jagers et al. (2024) analisam a relação entre ideologia e apoio a medidas fiscais ambientais. Conti (2005) e Marengo e Bernasconi (2015) identificam mudanças climáticas no Nordeste brasileiro, com efeitos diretos sobre territórios e modos de vida. Esses processos impactam diretamente comunidades tradicionais, conforme apontado por Hacon et al. (2020), Borelli et al. (2021), Silva et al. (2019), da Cunha et al. (2020) e Cruz et al. (2024).

Assim evidencia-se a articulação de múltiplas dimensões — territoriais, sanitárias, climáticas e sociais — que configuram o campo investigativo do consumo alimentar no Brasil.

4.2 Metodologias Predominantes e Principais Áreas de Estudo

A análise metodológica dos estudos analisados revela a predominância de abordagens quantitativas (69,23%), seguidas pelas qualitativas (21,15%), teóricas (5,77%) e mistas (3,85%). Os estudos quantitativos, foram baseados em fontes como POF, SISVAN e Vigitel, mapeando padrões alimentares, desigualdades regionais e associações entre dieta e doenças crônicas, além de avaliarem políticas públicas (Verly-Jr et al., 2019; Takehara et al., 2022; Louzada et al., 2022; Andrade-Silva et al., 2024). Examinou-se relações entre alimentação, condições socioeconômicas e saúde (Falcão et al., 2019; Neri et al., 2022; Ribeiro & Pinto, 2021). Estudos de Pagliai et al. (2020), Machado (2020), Lauria (2021) e Dicken et al. (2023) associaram o aumento do consumo de ultraprocessados ao crescimento de sobrepeso, obesidade e síndrome metabólica. No campo normativo, investigações analisam o papel das políticas fiscais na indução de hábitos alimentares sustentáveis, incluindo subsídios e taxações (Pereda et al., 2024; da Silva et al., 2024; Venson et al., 2023), com destaque para a diferenciação de bebidas açucaradas. Springmann (2025) defende a taxação com base em critérios ambientais e de saúde, enquanto Hammaker et al. (2022) aponta incertezas quanto à efetividade dessas medidas.

As abordagens qualitativas aprofundam as dimensões culturais, simbólicas e sociais da alimentação em contextos como domicílios (de Jesus et al., 2019; Borelli et al., 2021; da Silva et al., 2023), escolas (Falcão et al., 2019; Valente et al., 2023), espaços urbanos (Diniz et al., 2024) e políticas públicas (Bortolini et al., 2020; Santos et al., 2024). Os sujeitos investigados incluem mães (Robles et al., 2024), estudantes (Lamine et al., 2024; Vedovato & Leonardi, 2021), especialistas em gestão de sistemas alimentares (Newton et al., 2024; de Moraes et al., 2023), agroextrativistas (Diniz et al., 2024) e comunidades tradicionais (Hacon

et al., 2020; Hunter et al., 2019). Essas análises consolidam a alimentação como um hábito socialmente situado (Halkier, 2020; Delormier et al., 2009; Neuman, 2019). Nesse escopo, o *foraging* — costume de procurar e recolher alimentos e outros recursos na natureza — é abordado como elo entre natureza e cultura (Diniz et al., 2024), marcador identitário (Dinh, 2024) e estratégia de valorização de espécies negligenciadas (Borelli et al., 2021; da Cunha et al., 2020; Hunter et al., 2019; Baldermann et al., 2016).

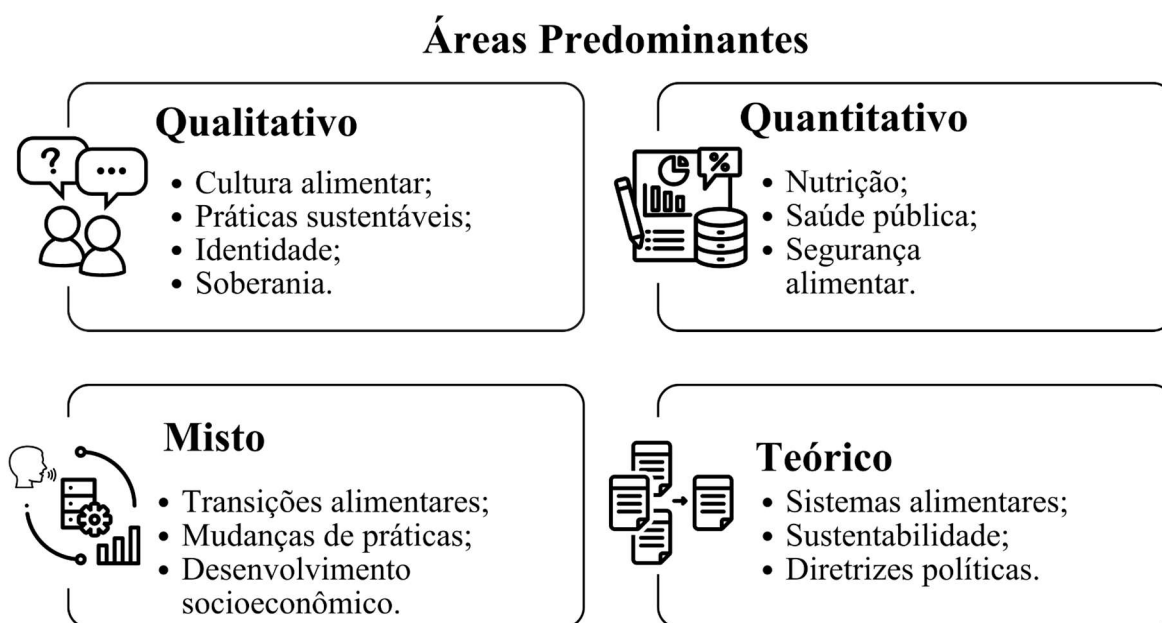
Embora menos frequentes, os estudos de abordagem mista integraram dados quantitativos e qualitativos para analisar transições alimentares e mudanças nos hábitos de consumo (De Jesus et al., 2019; Vedovato & Leonardi, 2021). Em consonância destacam-se intervenções educativas relacionadas à alimentação minimamente processada (Melo et al., 2017; Barnes et al., 2021), sendo que este último também descreve políticas e programas escolares voltados à promoção de padrões alimentares e suas transformações ao longo do tempo.

Os estudos teóricos abordaram saúde pública, sustentabilidade e cultura alimentar (Hunter et al., 2019; Robles et al., 2024; Triches, 2021), igualmente Auestad e Fulgoni, (2015) e Nelson et al., (2016) enfatizaram propostas interdisciplinares para dietas sustentáveis. No contexto urbano, discutiu-se o papel das espécies alimentícias negligenciadas (NUS) na segurança alimentar, destacando seus potenciais e limitações (Schunko & Brandner, 2021). Observou-se ainda a associação entre o consumo de ultraprocessados e adiposidade em crianças e adolescentes, alinhada à análise de Vasconcelos (2008), que aponta a coexistência de insegurança alimentar e doenças crônicas no Brasil.

Os distintos enfoques metodológicos e áreas temáticas, Figura 8, contribuem para compreensão ampliada dos sistemas alimentares, integrando perspectivas epidemiológicas, culturais e regulatórias.

Figura 8

Áreas de Estudo e Abordagens Metodológicas Adotadas



Nota. Elaboração própria.

A análise metodológica revela enfoques distintos: abordagens qualitativas investigam dimensões simbólicas, culturais e sociais; quantitativas concentram-se em nutrição, segurança alimentar, saúde pública e políticas institucionais; estudos mistos articulam hábitos alimentares e contextos socioeconômicos; e os teóricos discutem sistemas alimentares, sustentabilidade e orientações normativas.

Essa diversidade reforça a importância de perspectivas interdisciplinares. Entretanto, observa-se a ausência de investigações sistemáticas sobre comercialização e marketing de alimentos no campo da gestão e dos negócios, limitando a compreensão das dinâmicas mercadológicas nos sistemas alimentares contemporâneos.

4.3 Articulação com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS 2 e ODS 12)

As publicações analisadas estabelecem relações consistentes entre consumo alimentar, segurança nutricional e sustentabilidade, ainda que a incorporação explícita dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável seja limitada. Parte dos estudos dialoga com o ODS 2 ao tratar

a alimentação como direito fundamental, abordando insegurança alimentar, políticas públicas e programas de proteção social (Silva et al., 2019; Oliveira et al., 2021; Oshaug et al., 1994).

A expansão do consumo de alimentos ultraprocessados e seus impactos sobre populações vulneráveis é amplamente discutida na literatura (Falcão et al., 2019; Borelli et al., 2021; Gomes et al., 2022; Monteiro et al., 2024), com associações recorrentes a doenças crônicas não transmissíveis (Pagliai et al., 2021). Esses achados convergem substantivamente com metas do ODS 2 relacionadas à erradicação da má nutrição e à promoção de dietas adequadas, embora tal articulação raramente seja explicitada pelos autores.

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC/NUS) são reconhecidas como estratégias relevantes para sistemas alimentares mais sustentáveis (Da Silva et al., 2023; Santos et al., 2024; Verly et al., 2023), destacando-se seu potencial nutricional (Badermann et al., 2016). De forma complementar, estudos que analisam impactos ambientais das dietas, mecanismos de regulação fiscal e instrumentos de indução ao consumo sustentável (Takehara et al., 2022; Lamine et al., 2024; Springmann, 2025), bem como pesquisas sobre marketing e rotulagem alimentar (Smith et al., 2019; Robles et al., 2024), apresentam convergências diretas com os princípios do ODS 12.

Políticas públicas como alimentação escolar, fortalecimento da agricultura familiar e estímulo à produção local também são discutidas em articulação com a segurança alimentar e a sustentabilidade dos sistemas alimentares (Bortolini et al., 2020; Valente et al., 2023; Andrade-Silva et al., 2024), alinhando-se simultaneamente aos ODS 2 e 12. No entanto, a referência explícita aos ODS é observada em número reduzido de estudos (Silva et al., 2019; Oliveira et al., 2021; Verly et al., 2023).

A análise do corpus selecionado indica que, embora a produção científica nacional dialogue empiricamente com diversas metas da Agenda 2030, os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável ainda não se consolidaram como um referencial analítico estruturante no campo do consumo alimentar no Brasil. Esse resultado pode ser compreendido a partir da predominância de abordagens quantitativas e setoriais, especialmente oriundas da saúde pública e da nutrição, que tendem a privilegiar indicadores específicos e marcos institucionais nacionais, em detrimento de enquadramentos intersetoriais mais amplos. Dessa forma, a baixa incorporação explícita dos ODS observada no corpus analisado revela menos uma ausência de convergência temática e mais um desafio de articulação entre a produção científica, os instrumentos de governança global e as agendas internacionais de desenvolvimento sustentável.

4.4 Implicações Práticas Derivadas dos Estudos

Os achados articulam evidências empíricas a possíveis desdobramentos em políticas públicas. Parte dos estudos relaciona-se ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Hunter et al., 2019; Falcão et al., 2019; Valente et al., 2023), ações intersetoriais em saúde e nutrição (Borelli et al., 2021; Triches, 2021) e estratégias voltadas à segurança alimentar e à produção agroecológica (Monteiro et al., 2024; Maluf et al., 2022).

As abordagens territoriais incluem discussões sobre nutrição, economia local e o papel de famílias e comunidades na configuração de hábitos alimentares (Borelli et al., 2021; Silva et al., 2019; Pompeu et al., 2020; Diniz et al., 2024; Hacon et al., 2020; de Jesus et al., 2019; Gering et al., 2024). Nesse contexto, Pai e Bahadur (2020) analisam os efeitos da insegurança alimentar sobre a saúde e o desempenho escolar infantil. Nas regulações, da Silva et al. (2024) e Venson et al. (2023) investigam o uso de impostos e subsídios como mecanismos de indução de padrões alimentares.

A discussão sobre marketing, recorrentemente menor, é explorada por Robles et al. (2024), Newton et al. (2024) e Pincinato et al. (2022), que examinam a influência da publicidade nas escolhas alimentares. Karpyn et al. (2020) apontam a promoção como estratégia predominante, enquanto Smith et al. (2019) analisam seus efeitos na infância.

4.5 Proposta de agenda de estudos

A partir da análise dos estudos incluídos nesta revisão, bem como das lacunas temáticas, epistemológicas e metodológicas identificadas no corpus, delineia-se uma proposta de agenda de pesquisa voltada ao campo do consumo alimentar no Brasil. Essa agenda não foi extraída diretamente dos artigos analisados, mas construída de forma interpretativa e combinada, articulando evidências empíricas recorrentes, limitações observadas na literatura e referenciais analíticos associados às agendas contemporâneas de sustentabilidade e desenvolvimento.

A proposta está estruturada em eixos temáticos integradores (Tabela 9), definidos com base na convergência entre temas investigados, dimensões pouco exploradas e potenciais de aprofundamento analítico. Cada eixo é acompanhado de justificativas que indicam sua relevância para o avanço do campo, bem como seu potencial de contribuição para políticas públicas e estratégias institucionais. Dessa forma, a agenda busca orientar futuras pesquisas de modo contextualizado, interdisciplinar e sensível às desigualdades alimentares no país.

Tabela 9

Tabela - Agenda de pesquisa futura sobre consumo alimentar no Brasil

Eixo Temático	Propostas de Investigação	Justificativa
Epistemologias e Referenciais Críticos	Explorar referenciais teóricos críticos e interdisciplinares nas análises sobre consumo alimentar.	Ampliar a profundidade analítica e promover o diálogo entre distintos campos do saber.
Territórios e Diversidades	Realizar estudos em territórios sub-representados e investigar a pluralidade alimentar nas diferentes regiões brasileiras.	Reduzir assimetrias regionais e compreender a relação entre cultura, território e escolhas alimentares.
Métodos e Abordagens Investigativas	Desenvolver pesquisas participativas com comunidades locais e integrar múltiplas abordagens.	Valorizar saberes locais, democratizar o processo investigativo e enriquecer as análises com diferentes níveis de profundidade e alcance.
Ética, Impacto Social e Objetivos Sustentáveis incluindo os propostos pelo Brasil	Refletir sobre o impacto dos estudos nas comunidades, integrando o eixo analítico aos ODS (2, 12, 18 e 20)	Promover pesquisas responsáveis e contribuir com a Agenda 2030, orientando políticas públicas sustentáveis.
Dinâmicas Econômicas e Responsabilidade Corporativa	Investigar a influências mercadológicas sobre o consumo alimentar, com foco em marketing nutricional, inovação e responsabilidade socioambiental.	Compreender como o setor privado molda práticas alimentares e subsidiar políticas de promoção de mercados sustentáveis e saudáveis.
Ciências Sociais Aplicadas e Desigualdades	Estudar as interseções entre consumo alimentar, desigualdades sociais, identidades culturais, dinâmicas de poder e marketing.	Compreender relações estruturais que condicionam padrões alimentares e contribuir para políticas públicas inclusivas e mercadológicas.
Gastronomia, Inovação e Consumo	Examinar práticas gastronômicas em cidades criativas, considerando saberes tradicionais e mercado.	Examinar a gastronomia como promotora da inovação social e dinâmicas do consumo alimentar em cidades criativas.

Nota. Elaboração própria, com base na análise do corpus da revisão de escopo e nas lacunas identificadas na literatura.

5. CONCLUSÃO

Esta revisão de escopo apresentou uma sistematização analítica da produção científica sobre o consumo alimentar no Brasil no campo das ciências sociais, a partir da análise de 52 estudos publicados entre 2019 e 2024. Ao mapear áreas temáticas, abordagens analíticas, estratégias metodológicas e formas de articulação com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, especialmente os ODS 2 e 12, o estudo contribui para a organização de um campo caracterizado por elevada heterogeneidade conceitual e disciplinar.

Os resultados evidenciam a centralidade de temas como nutrição, saúde pública, segurança alimentar, sustentabilidade e cultura alimentar na literatura recente, indicando que o consumo alimentar tem sido abordado como um fenômeno multifacetado, inserido em dinâmicas sociais, institucionais e territoriais mais amplas. A predominância de estudos quantitativos baseados em dados secundários, seguida por investigações qualitativas, mistas e teóricas, revela tanto o esforço de monitoramento dos padrões alimentares quanto os limites analíticos associados a abordagens excessivamente setoriais.

Embora os estudos analisados dialoguem empiricamente com as metas dos ODS 2 e 12, essa articulação ocorre, em grande parte, de forma indireta, sugerindo um distanciamento entre a produção científica nacional e os marcos normativos da Agenda 2030. Tal achado aponta menos para a ausência de convergência temática e mais para desafios de integração entre evidências científicas, agendas globais e instrumentos de governança alimentar.

As proposições para pesquisas futuras destacam a necessidade de aprofundar referenciais críticos, ampliar a cobertura territorial e incorporar métodos participativos, favorecendo análises mais sensíveis às desigualdades sociais, às dinâmicas econômicas e às especificidades culturais do consumo alimentar no Brasil. Nesse sentido, ganham relevância investigações que articulem consumo, cidades criativas, estratégias corporativas e o papel do marketing, ampliando o diálogo entre teoria, empiria e políticas públicas.

Por fim, reconhecem-se como limitações desta revisão a exclusão de literatura não indexada e a necessidade de inferência na identificação das relações com os ODS. Ainda assim, os achados reforçam o potencial das revisões de escopo para organizar campos de investigação complexos e fundamentar estudos empíricos mais aprofundados, contribuindo para uma agenda de pesquisa integrada, interdisciplinar e alinhada aos desafios contemporâneos dos sistemas alimentares.

CAPÍTULO 2: CONSUMO ALIMENTAR COMO PRÁTICA: UM ESTUDO NO CONTEXTO DAS CIDADES CRIATIVAS DA GASTRONOMIA UNESCO NO BRASIL

1 INTRODUÇÃO

O consumo alimentar articula dimensões culturais, territoriais e mercadológicas, exigindo abordagens analíticas que ultrapassem seu enquadramento estritamente nutricional. Para além do atendimento às necessidades fisiológicas, a alimentação mobiliza pertencimentos, memórias coletivas e identidades culturais historicamente constituídas, configurando-se como prática social fundamental para a vida urbana (Fischler, 1995). Em contextos urbanos diversos, as práticas alimentares expressam simultaneamente dinâmicas estruturais, estratégias adaptativas e formas cotidianas de organização territorial, indicando que o ato de comer está inserido em circuitos e em arranjos sociomateriais que estruturam o cotidiano (Lefebvre, 1991; Santos, 2002).

Nesse cenário, transformações recentes nos padrões alimentares em escala global têm ocupado espaço crescente nos debates contemporâneos, dada sua influência sobre populações, territórios e sistemas urbanos (Moratoya et al., 2013). No caso das cidades brasileiras, especialmente aquelas marcadas por diversidade cultural e desigualdade socioespacial, observa-se a coexistência entre formas tradicionais e industriais de alimentação, organizadas em redes que articulam abastecimento local, mercantilização e regulação institucional. Como destacam Mintz (1996) e Fischler (1995), tais redes evidenciam que a alimentação constitui simultaneamente prática material e simbólica, vinculada a processos históricos, culturais e econômicos.

Paralelamente a essas transformações, o interesse crescente do setor de negócios e do turismo de experiências tem intensificado a valorização de tradições culinárias e de expressões gastronômicas como formas de conexão com culturas locais. A compreensão dos territórios alimentares brasileiros tem sido apresentada como oportunidade para o fortalecimento de economias regionais, a promoção de empreendimentos e a ampliação de iniciativas associadas a práticas culturais e paisagens alimentares específicas (Embrapa, 2023). Esse movimento articula-se ao enquadramento institucional introduzido em 2004, quando a UNESCO implantou a Rede de Cidades Criativas e incluiu a Gastronomia como uma de suas sete categorias, reconhecendo a alimentação como vetor de desenvolvimento urbano, inovação social e preservação do patrimônio cultural imaterial.

Apesar desse reconhecimento institucional, a literatura indica que as análises sobre as Cidades Criativas da Gastronomia permanecem centradas em dimensões simbólicas, turísticas e em estratégias de marca-cidade. Estudos recentes evidenciam que a gastronomia tem sido frequentemente tratada como ativo de imagem e competitividade territorial, com ênfase na experiência do visitante, na identificação com a marca e no posicionamento turístico das cidades (Guo & Hsu, 2023; De Oliveira Moreira et al., 2025). Mesmo quando incorporam agendas de sustentabilidade e governança, essas abordagens tendem a manter orientação voltada à gestão da imagem e à promoção territorial, reproduzindo racionalidades próximas ao marketing urbano e ao branding corporativo (Segovia & Hervé, 2022).

No contexto brasileiro, essa tendência manifesta-se na centralidade atribuída à gastronomia como recurso turístico, enquanto sua dimensão política e sua inserção nas dinâmicas cotidianas de produção, acesso e consumo de alimentos permanecem menos exploradas analiticamente (Leoti et al., 2023). Conforme argumentam Mediotte et al. (2023), análises orientadas ao desenvolvimento territorial requerem a compreensão das articulações entre atores, práticas e condições materiais que estruturam os territórios, dimensão frequentemente secundarizada em abordagens orientadas à imagem e à competitividade. Esse predomínio interpretativo contribui para a legitimação reiterada de determinados agenciamentos no espaço urbano e discursivo, sobretudo aqueles vinculados ao poder público, ao empresariado e aos circuitos turísticos, enquanto práticas e sujeitos envolvidos na reprodução cotidiana dos sistemas alimentares urbanos permanecem menos visibilizados (Silva & Saraiva, 2016).

Nesse sentido, observa-se uma desconexão entre os estudos sobre criatividade urbana e as análises dos sistemas alimentares locais, especialmente no que se refere às práticas alimentares ordinárias e às formas pelas quais estas se articulam com políticas públicas, dinâmicas territoriais e estratégias de mercado. Embora a criatividade territorial seja frequentemente associada à integração de múltiplos saberes, experiências e práticas culturais no planejamento e na gestão das cidades (Landry, 2000; UNESCO, 2019), tais integrações raramente são examinadas a partir das rotinas alimentares que sustentam a vida urbana cotidiana.

Essa constatação dialoga diretamente com os achados de uma revisão de escopo sobre a produção científica brasileira em consumo alimentar, realizada como etapa anterior desta pesquisa. O mapeamento da literatura nacional evidenciou a predominância de abordagens centradas em nutrição, saúde pública e segurança alimentar, bem como a limitada incorporação

de análises territorializadas e socioculturais do consumo alimentar. A partir desse diagnóstico, emergiu a necessidade de aprofundar empiricamente contextos nos quais alimentação, cultura e território se articulam de forma explícita, orientando a escolha das Cidades Criativas da Gastronomia UNESCO como recorte analítico privilegiado para compreender dinâmicas do consumo alimentar no Brasil.

Nesse sentido, o presente artigo dá continuidade analítica aos achados da revisão de escopo, avançando da sistematização da literatura para a investigação empírica das práticas alimentares em contextos urbanos específicos. As escolhas teóricas e metodológicas adotadas respondem diretamente às lacunas identificadas no artigo anterior, particularmente à escassez de análises que articulem consumo alimentar, território e práticas sociais no campo da Administração. A adoção da Teoria das Práticas permite enfrentar essas limitações ao deslocar o foco de explicações individualizadas para a compreensão relacional do consumo, enquanto a opção por um estudo de casos múltiplos em Cidades Criativas da Gastronomia possibilita examinar empiricamente como políticas públicas, repertórios culturais e condições materiais se materializam no cotidiano alimentar urbano.

A partir desse enquadramento, a Teoria das Práticas apresenta-se como abordagem analítica pertinente para o estudo das Cidades Criativas da Gastronomia, ao permitir compreender a alimentação como um fenômeno sociomaterial situado. Conforme proposto por Schatzki (2001), Shove (2003), Southerton, Chappells e Van Vliet (2004), Nicolini (2012), Kuijer (2014) e Maller (2015), atividades como comprar, preparar, armazenar e consumir alimentos constituem unidades fundamentais de análise, formadas pela articulação dinâmica entre materiais, significados e competências e reproduzidas em contextos específicos. Nessa perspectiva, o consumo alimentar não é interpretado como resultado de escolhas individuais isoladas, mas como arranjos sociomateriais enraizados em infraestruturas urbanas, repertórios culturais e condições territoriais de acesso.

À luz desse referencial, este artigo analisa o consumo alimentar em quatro cidades brasileiras reconhecidas como Cidades Criativas da Gastronomia pela UNESCO: Belém (PA), Belo Horizonte (MG), Florianópolis (SC) e Paraty (RJ). Busca-se identificar padrões e dinâmicas do consumo alimentar a partir da sistematização de dados oficiais e documentos institucionais, comparar esses contextos urbanos quanto a recorrências, diferenças e especificidades situadas, e organizar os achados em uma matriz comparativa que permita compreender como o consumo alimentar se configura nesses territórios.

A metodologia orienta-se pela abordagem interpretativa de estudos de casos múltiplos proposta por Stake (1995, 2005), que enfatiza a análise contextual, a descrição densa e a compreensão dos casos como sistemas delimitados. A investigação mobiliza exclusivamente dados secundários de natureza institucional e estatística, provenientes do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN, da Vigilância de Fatores de Risco ou Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico - Vigitel, da Triagem para Risco de Insegurança Alimentar - TRIA e de dossiês de candidatura das cidades analisadas à Rede UNESCO de Cidades Criativas da Gastronomia, conforme a disponibilidade para cada caso. As informações foram organizadas em categorias temáticas que permitem examinar o consumo alimentar urbano de modo comparativo e relacional, respeitando as especificidades territoriais de cada cidade.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A fundamentação teórica está organizada em dois eixos analíticos complementares, definidos a partir dos objetivos do estudo e em diálogo com a sistematização prévia da produção científica nacional sobre consumo alimentar. O primeiro eixo mobiliza a Teoria das Práticas para compreender o consumo alimentar como um fenômeno social e sociomaterial territorialmente situado. O segundo eixo articula essa perspectiva às discussões sobre consumo alimentar urbano, sistemas alimentares e condições estruturais de acesso aos alimentos, permitindo ancorar teoricamente as categorias analíticas utilizadas na investigação.

2.1 Consumo alimentar como prática social e sociomaterial

A Teoria das Práticas oferece um deslocamento analítico importante para a compreensão do consumo alimentar ao afastar-se de explicações centradas em escolhas individuais ou em determinações estruturais abstratas, propondo a análise das práticas como unidades fundamentais da vida social. Esse movimento, consolidado no âmbito do denominado Practice Turn, articula contribuições diversas que, embora oriundas de tradições teóricas distintas, convergem na crítica à separação entre ação, estrutura e materialidade. Ao situar a ação humana em rotinas corporificadas, normas implícitas e disposições incorporadas, essas abordagens permitem compreender o social como algo continuamente produzido no fazer cotidiano.

Nesse campo, Schatzki (2001) define práticas como arranjos organizados de atividades humanas que estruturam a vida social, enfatizando seu caráter relacional, situado e

temporalmente sustentado. Reckwitz (2002) aprofunda essa perspectiva ao afirmar que as práticas constituem a unidade mínima da teoria social, uma vez que nelas se articulam corpos, objetos, saberes, discursos e afetos. A formulação proposta por Shove, Pantzar e Watson (2012) sistematiza esse entendimento ao definir as práticas como compostas por três elementos interdependentes. Os materiais abrangem objetos, tecnologias, infraestruturas, espaços, utensílios e ingredientes. As competências referem-se aos saberes, habilidades, técnicas e capacidades incorporadas necessárias à realização da prática. Os significados dizem respeito às convenções, valores culturais, identidades e expectativas socialmente compartilhadas que conferem inteligibilidade e legitimidade às práticas.

Essa concepção desloca o foco analítico do comportamento individual para os arranjos sociomateriais que sustentam rotinas e hábitos, permitindo compreender a estabilidade e a transformação das práticas como efeitos da articulação entre seus elementos constitutivos. Práticas não são escolhas isoladas, mas atividades situadas que se reproduzem quando materiais, competências permanecem minimamente articulados, e se reconfiguram quando esses elementos são tensionados. Nicolini (2012) enfatiza o caráter processual e relacional das práticas, enquanto Kuijer (2014) e Maller (2015) demonstram sua potência analítica para investigar práticas ordinárias associadas ao consumo e à vida doméstica, justamente por captarem as interdependências entre objetos, saberes, rotinas e contextos.

Sob essa perspectiva, a alimentação configura-se como prática social complexa, atravessada por significados simbólicos, identidades e memórias coletivas. Conforme discutido por Fischler (1995) e Mintz (1996), comer envolve muito mais do que a ingestão de nutrientes, mobilizando classificações culturais, normas morais, hierarquias sociais e formas socialmente organizadas de aquisição, preparo, partilha e consumo de alimentos. Essa compreensão é reforçada por de Queiroz et al. (2022), ao argumentarem que o comer se estrutura a partir de repertórios culturais, competências incorporadas e arranjos sociais que organizam a relação cotidiana com os alimentos. A Teoria das Práticas permite, assim, compreender como esses significados se materializam em atividades rotineiras sustentadas por infraestruturas urbanas, sistemas de provisão, saberes culinários e condições concretas de acesso.

As contribuições de Warde (2005, 2016) aprofundam essa abordagem ao inserir o consumo alimentar explicitamente no campo das práticas sociais. Em Warde (2005), o consumo de alimentos é definido como prática social porque sua realização depende da articulação entre elementos disponíveis no território e competências necessárias para reproduzir determinados modos de comer. Posteriormente, Warde (2016) amplia essa formulação ao argumentar que o

consumo não constitui um domínio autônomo, mas um momento constitutivo de práticas mais amplas, como cozinhar, trabalhar, socializar ou cuidar. Essa perspectiva é particularmente relevante para o consumo alimentar urbano, pois evidencia que os atos de comer estão inseridos em rotinas temporais, arranjos espaciais e sistemas de provisão que excedem a esfera da decisão individual e se ancoram em estruturas sociomateriais específicas.

As práticas alimentares são, portanto, intrinsecamente territoriais. Elas dependem de condições socioespaciais que estruturam o acesso aos alimentos e moldam as possibilidades de ação cotidiana. A existência de feiras e mercados, a organização dos sistemas de transporte, a disponibilidade de equipamentos públicos, a presença de cozinhas comunitárias, a configuração dos bairros, os circuitos curtos de comercialização e a circulação de alimentos industrializados influenciam diretamente a forma como as práticas alimentares se organizam nas cidades. Nessa direção, Santos (2002) concebe o território como resultado indissociável de sistemas de objetos e sistemas de ações, enquanto Lefebvre (1991) interpreta o espaço urbano como produção social continuamente reconfigurada. As práticas alimentares podem, assim, ser compreendidas como atividades territorialmente situadas que articulam infraestrutura, políticas públicas, circulação material e significados culturais.

Essa leitura dialoga com as análises estruturais dos sistemas alimentares no Brasil. Belik (2020) argumenta que a insegurança alimentar não decorre exclusivamente da escassez de alimentos, mas da forma como os sistemas de produção, distribuição e comercialização se organizam de maneira desigual no território, produzindo ambientes alimentares marcados por assimetrias persistentes de acesso. O Atlas da Situação Alimentar e Nutricional da População Brasileira Adulta evidencia que essas desigualdades se expressam de maneira diferenciada entre regiões, grupos sociais e contextos urbanos, estando fortemente associadas às condições territoriais de provisão cotidiana (Brasil, 2023). Sob a ótica da Teoria das Práticas, tais desigualdades podem ser interpretadas como instabilidades nos materiais que sustentam a reprodução das práticas alimentares, afetando sua continuidade, composição e organização cotidiana.

O Guia Alimentar para a População Brasileira reforça essa abordagem ao enfatizar que práticas alimentares dependem de ambientes alimentares que favoreçam o acesso a alimentos in natura e minimamente processados, da existência de políticas públicas de abastecimento e da valorização de repertórios culinários locais (Brasil, 2014). Essa perspectiva converge com a Teoria das Práticas ao reconhecer que o comer cotidiano é estruturado por condições materiais e institucionais que excedem o nível individual e se ancoram em arranjos territoriais específicos.

É nesse contexto que a Rede UNESCO de Cidades Criativas da Gastronomia reconhece a alimentação como elemento estratégico de desenvolvimento urbano. Documentos institucionais da UNESCO (2019) destacam a relevância da culinária local, do uso de ingredientes tradicionais e da preservação de práticas culturais associadas ao alimento como componentes do desenvolvimento sustentável e da inovação social. Landry (2000) complementa esse entendimento ao afirmar que a criatividade urbana se manifesta de maneira distribuída em práticas ordinárias que atravessam a vida cotidiana, e não apenas em políticas culturais formais. Essa leitura converge com a perspectiva praxeológica ao compreender a criatividade como resultado de arranjos sociomateriais e não como atributo exclusivamente simbólico ou discursivo.

Dessa forma, as práticas alimentares urbanas podem ser analisadas como atividades que mobilizam elementos identitários, sistemas de provisão, conhecimentos culinários, tecnologias domésticas e relações sociais, constituindo arranjos sociomateriais que articulam tradição, inovação e territorialidade. Ao enfatizar materiais, competências e significados, a Teoria das Práticas fornece a base conceitual que orienta a construção das categorias analíticas dos resultados deste estudo, permitindo analisar o consumo alimentar como prática situada e compreender, de forma integrada, o acesso aos alimentos, a composição das práticas, suas temporalidades, espacialidades e mediações contemporâneas no contexto das Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO no Brasil.

2.2 Território, sistemas alimentares e práticas urbanas de consumo

O consumo alimentar urbano não pode ser compreendido como resultado exclusivo de preferências individuais ou decisões racionais isoladas, mas como prática social situada, produzida e reproduzida no interior de arranjos territoriais, institucionais e sociomateriais específicos. Conforme argumenta Warde (2005), o consumo de alimentos constitui uma prática social precisamente porque depende da articulação entre condições de provisão, recursos materiais disponíveis, competências incorporadas e rotinas socialmente organizadas que estruturam o cotidiano. Nessa perspectiva, comer não é um ato pontual, mas um momento integrado a práticas mais amplas, como trabalhar, circular pela cidade, cuidar da família ou socializar.

Essa compreensão é aprofundada por Warde (2016), ao sustentar que o consumo não deve ser tratado como um domínio autônomo da vida social, mas como elemento constitutivo

de práticas complexas que se estabilizam por meio da recorrência de formas de ação previamente adquiridas. A reprodução dessas práticas ocorre por mecanismos como rotina, redes sociais, estímulos ambientais e sistemas institucionalizados de recompensa, que orientam a repetição previsível de comportamentos considerados apropriados em determinados contextos. Assim, práticas alimentares urbanas tendem a se manter e a se transformar não por escolhas deliberadas isoladas, mas pela continuidade de arranjos que conectam ambientes, normas, objetos, saberes e temporalidades.

No espaço urbano, esses arranjos são profundamente influenciados pela organização territorial dos sistemas alimentares. Fatores como a distribuição espacial de feiras e mercados, a presença ou ausência de equipamentos públicos de abastecimento, a circulação de alimentos in natura e ultraprocessados, as condições de transporte, os horários de trabalho, a renda, as tecnologias domésticas e a oferta de serviços alimentares moldam as possibilidades práticas do comer cotidiano. Southerton, Chappells e Van Vliet (2004) destacam que a temporalidade moderna reorganiza as práticas alimentares ao redefinir ritmos de preparo, modos de compra e momentos de consumo, produzindo adaptações práticas que se tornam rotineiras nos contextos urbanos.

Essa abordagem permite compreender o território não apenas como suporte físico, mas como arranjo ativo de práticas, atores, objetos e instituições. Mediotte et al. (2023) argumentam que análises orientadas ao desenvolvimento territorial exigem compreender as articulações entre práticas cotidianas, condições materiais e sistemas de governança que estruturam os territórios. Aplicada ao consumo alimentar urbano, essa perspectiva evidencia que práticas de aquisição, preparo e consumo de alimentos são atravessadas por decisões institucionais, políticas públicas, formas de regulação e disputas pelo uso do espaço urbano, ainda que essas mediações nem sempre sejam percebidas diretamente pelos indivíduos no cotidiano.

Nessa direção, os sistemas alimentares urbanos podem ser compreendidos como conjuntos de práticas interligadas que envolvem produção, circulação, comercialização, preparo e consumo de alimentos, operando em múltiplas escalas territoriais. O Atlas da Situação Alimentar e Nutricional da População Brasileira Adulta evidencia que essas práticas se distribuem de forma desigual no território, refletindo assimetrias persistentes associadas à renda, à infraestrutura urbana e às condições de acesso aos alimentos (Brasil, 2023). Essa desigualdade territorial não elimina a reprodução das práticas alimentares, mas condiciona a forma como elas se organizam, se combinam e se estabilizam no cotidiano urbano.

O Guia Alimentar para a População Brasileira também reconhece, ainda que a partir de uma perspectiva institucional, que as práticas alimentares são moldadas por ambientes alimentares, sistemas de provisão e contextos sociais que excedem a esfera da escolha individual (Brasil, 2014). Ao enfatizar que comer envolve modos de vida, sociabilidade, acesso e organização do território, o documento reforça a compreensão de que práticas alimentares dependem de condições materiais e institucionais que favorecem ou restringem determinadas formas de consumo. Essa leitura converge com a Teoria das Práticas ao evidenciar que transformações no consumo alimentar exigem mudanças nos arranjos sociomateriais que sustentam o cotidiano, e não apenas intervenções normativas ou informacionais.

Dessa forma, compreender o consumo alimentar urbano como prática social implica analisar como materiais, competências e significados são continuamente articulados em contextos territoriais específicos. Mercados, feiras, pequenos comércios, restaurantes, cozinhas comunitárias, programas públicos e redes de sociabilidade funcionam como infraestruturas práticas que viabilizam a repetição de determinados modos de comer, ao mesmo tempo em que limitam outros. Esses arranjos contribuem para a estabilização de práticas alimentares mesmo em contextos marcados por desigualdades socioespaciais, evidenciando que a persistência ou a transformação do consumo alimentar depende da dinâmica entre território, sistemas alimentares e práticas cotidianas.

Assim, ao adotar a Teoria das Práticas como lente analítica, esta pesquisa compreende o consumo alimentar urbano como fenômeno sociomaterial e territorialmente situado, no qual rotinas, infraestruturas, políticas públicas e sistemas de provisão operam de forma integrada. Essa abordagem fornece base conceitual para a análise empírica das práticas alimentares nas Cidades Criativas da Gastronomia, permitindo examinar como diferentes contextos urbanos organizam, sustentam e transformam o comer cotidiano a partir de condições territoriais específicas.

3 METODOLOGIA

O estudo adota abordagem qualitativa, de caráter exploratório-descritivo e comparativo, fundamentada na perspectiva interpretativa de estudos de caso múltiplos apresentada por Stake (2007). Essa abordagem permite compreender práticas alimentares como fenômenos situados, produzidos pela articulação entre materiais, e competências, conforme formulado pela Teoria das Práticas (Schatzki, 2001; Reckwitz, 2002; Shove et al., 2012). A análise das práticas alimentares nas quatro cidades reconhecidas como Cidades Criativas da Gastronomia considera que cada cidade constitui um sistema delimitado, estruturado por dinâmicas socioterritoriais próprias. Nesse sentido, o estudo de casos múltiplos mostra-se adequado para captar essas singularidades e possibilitar a comparação entre os contextos urbanos investigados.

Para garantir transparência e replicabilidade, o procedimento metodológico foi estruturado em quatro etapas. Inicialmente, foram identificadas as cidades brasileiras reconhecidas como CCG pela UNESCO, que constituem o recorte empírico da análise. Em seguida, foram selecionadas bases de dados secundárias relacionadas ao consumo alimentar e aos sistemas alimentares, considerando sua disponibilidade pública e abrangência territorial. Na terceira etapa, os dados foram coletados e organizados em planilhas estruturadas, permitindo a padronização das variáveis analisadas. Por fim, os dados foram submetidos aos procedimentos analíticos definidos para o estudo, possibilitando a comparação entre os contextos urbanos investigados.

Embora as bases mobilizadas contenham indicadores quantitativos, o tratamento conferido aos dados foi interpretativo, orientado pela construção temática e pela análise relacional entre indicadores, e não pela aplicação de modelagens estatísticas inferenciais.

Os dados utilizados neste estudo são de natureza secundária, provenientes de bases oficiais e documentos institucionais produzidos por instituições responsáveis pelo monitoramento de indicadores alimentares e socioeconômicos no país. A seleção dessas fontes considerou três critérios principais: disponibilidade pública dos dados, abrangência territorial compatível com o recorte empírico da pesquisa e pertinência das variáveis para análise das práticas alimentares. Foram mobilizados dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) referentes ao período de 2015 a 2022, da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas (VIGITEL) referentes ao período de 2006 a 2023, da Triagem para Risco de Insegurança Alimentar referente ao período acumulado de 2023 a 2025, além de documentos institucionais da Rede UNESCO de Cidades Criativas da Gastronomia, especificamente os dossiês de candidatura apresentados pelos municípios analisados. Esses

materiais fornecem informações relevantes para caracterizar padrões alimentares, práticas de consumo, condições de acesso à alimentação e dinâmicas territoriais relacionadas ao contexto das cidades investigadas.

Após a coleta, os dados foram organizados e sistematizados em planilhas analíticas, permitindo a padronização das informações provenientes das diferentes bases consultadas. A análise foi conduzida a partir de uma abordagem comparativa, considerando os indicadores disponíveis em cada fonte e sua relação com as práticas de consumo alimentar nos contextos urbanos investigados. Para isso, os dados foram agrupados em categorias analíticas relacionadas às dimensões do consumo alimentar, às condições de acesso à alimentação e às dinâmicas territoriais observadas nas cidades analisadas. Esse procedimento permitiu identificar padrões, convergências e especificidades entre os casos estudados.

Diante da natureza heterogênea das bases mobilizadas, adotou-se distinção analítica quanto aos níveis de mensuração de cada sistema. A Triagem para Risco de Insegurança Alimentar foi empregada como indicador de condição estrutural, permitindo identificar vulnerabilidades territoriais que incidem sobre o acesso ao alimento. O SISVAN foi interpretado como registro de composição alimentar declarada, uma vez que sistematiza informações individuais de consumo e estado nutricional da população acompanhada. A Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas foi utilizada como medida de frequência regular de consumo, captando padrões consolidados de comportamento alimentar nas capitais. Essa diferenciação permitiu organizar a análise em três planos complementares: vulnerabilidade estrutural, composição alimentar declarada e padrão regular de consumo, evitando sobreposição interpretativa entre indicadores e estruturando a comparação entre os casos.

O estudo concentra-se na população com idade igual ou superior a 18 anos acompanhada pelos sistemas oficiais consultados. Essa delimitação foi adotada uma vez que, crianças e adolescentes possuem metodologias específicas de coleta e indicadores próprios nas bases oficiais, o que dificultaria comparações sistemáticas entre cidades. Além disso, práticas alimentares de adultos tendem a apresentar maior estabilidade e associação direta com rotinas de trabalho, temporalidades urbanas, competências culinárias e condições de acesso a alimentos, aspectos centrais para a interpretação orientada pela Teoria das Práticas.

A análise dos materiais foi conduzida por meio da Análise Temática, conforme sistematizada por Braun e Clarke (2006, 2021). Essa técnica foi adotada por sua capacidade de organizar padrões recorrentes de significado em conjuntos de dados heterogêneos, permitindo

que categorias analíticas emergissem do diálogo entre os dados empíricos e o referencial da Teoria das Práticas.

Na primeira fase, denominada Familiarização, realizou-se leitura reiterada das bases SISVAN, TRIA, VIGITEL e dos dossiês institucionais das quatro cidades analisadas. Essa etapa não se limitou à apreensão descritiva dos indicadores, mas envolveu a identificação de recorrências, contrastes, lacunas e assimetrias entre municípios. Especial atenção foi dada às condições de acesso alimentar, à presença de alimentos in natura, à circulação de ultraprocessados, à regularidade das refeições e aos contextos de realização do comer.

A segunda fase, denominada Codificação inicial, foram gerados códigos de maneira sistemática, organizando os dados em unidades interpretativas como “risco e vulnerabilidade alimentar”, “estabilidade institucional do abastecimento”, “persistência de alimentos tradicionais”, “hibridização do consumo”, “manutenção das três refeições principais” e “mediação midiática do comer”. Esses códigos permitiram agrupar indicadores dispersos em núcleos analíticos provisórios, mantendo proximidade com os dados originais.

Seguindo para a terceira fase, denominada Busca por temas, os códigos foram articulados em temas potenciais, buscando compreender como diferentes indicadores se relacionavam dentro de cada cidade e entre os casos analisados. Nesse processo, determinados agrupamentos empíricos passaram a convergir para eixos interpretativos mais amplos, especialmente no que se refere à estabilidade das condições materiais, à recombinação entre alimentos tradicionais e industrializados, à organização temporal das refeições e à espacialidade mediada por artefatos.

Na sequência a quarta fase, denominada Revisão dos temas, procedeu-se à avaliação crítica da consistência interna dos agrupamentos construídos e de sua distinção analítica. Esse momento envolveu movimento iterativo entre dados empíricos e referencial teórico, no qual os núcleos provisórios foram reexaminados quanto à sua coerência interna e à sua capacidade de representar padrões significativos nas quatro cidades analisadas. A revisão implicou reorganização de indicadores, exclusão de sobreposições e verificação da articulação entre os diferentes blocos temáticos.

Na quinta fase Definição e nomeação dos temas, os agrupamentos consolidados foram formalmente delimitados como categorias analíticas finais. Blocos relacionados à TRIA e às condições estruturais de provisão foram definidos como “Estabilidade e instabilidade do acesso alimentar”. Indicadores provenientes do SISVAN e do VIGITEL referentes ao perfil do consumo foram nomeados como “Composição das práticas alimentares”. Dados relativos à

realização das três refeições principais constituíram a categoria “Temporalidade e organização cotidiana das refeições”. Por fim, os indicadores de refeições assistindo à televisão, bem como a circulação de alimentos de conveniência, foram sistematizados na categoria “Configuração espacial e midiática das refeições”.

Por fim, a sexta fase, denominada Produção do relatório, correspondeu à etapa de integração interpretativa, na qual as categorias consolidadas foram incorporadas à construção da matriz comparativa intercasos. A comparação foi conduzida por meio de análise sistemática das categorias identificadas, permitindo observar convergências, divergências e especificidades territoriais. Esse procedimento articulou padrões empíricos ao referencial da Teoria das Práticas, interpretando as práticas alimentares como arranjos sociomateriais produzidos pela interação entre materiais, competências e significados em contextos urbanos específicos.

Desse modo, as quatro categorias analíticas não foram definidas a priori, mas resultaram de processo interpretativo estruturado, no qual movimentos indutivos, ancorados nos dados documentais, foram continuamente tensionados por referenciais teóricos consolidados.

A seguir, apresentam-se os elementos estruturantes do desenho metodológico, sintetizados na Tabela 1, bem como o fluxo geral que orientou a condução da pesquisa. A tabela reúne, de forma integrada, a abordagem adotada, as unidades de análise, as bases mobilizadas, o recorte populacional e as categorias analíticas empregadas. Essa sistematização permite visualizar de maneira sintética a arquitetura metodológica do estudo e a articulação entre seus principais componentes.

Tabela 1

Desenho Metodológico da Pesquisa

Elemento	Descrição
Abordagem	Qualitativa, documental, exploratório-descritiva e comparativa
Referencial metodológico	Estudos de caso múltiplos conforme Stake (2007)
Unidades de análise	de Belém, Belo Horizonte, Florianópolis e Paraty
Critério de seleção	Abrangência total das cidades brasileiras reconhecidas como Cidades Criativas da Gastronomia
Natureza dos dados	Dados secundários provenientes de bases oficiais e documentos institucionais
Bases mobilizadas	SISVAN 2015-2022, VIGITEL 2006–2023, TRIA 2023-2025, documentos UNESCO (Últimos dados disponíveis conforme ciclos de coleta de cada sistema)
Recorte populacional	Exclusivamente adultos a partir de 18 anos, para garantir comparabilidade e estabilidade nas práticas
Categorias analíticas	Estabilidade e instabilidade do acesso alimentar, Composição das práticas alimentares, Temporalidade e organização cotidiana das refeições, Configuração espacial e midiática das refeições

Técnica de análise	Análise temática conforme Braun & Clarke (2006, 2021)
--------------------	---

Instrumento de síntese	Matriz comparativa interpretativa entre as quatro cidades
------------------------	---

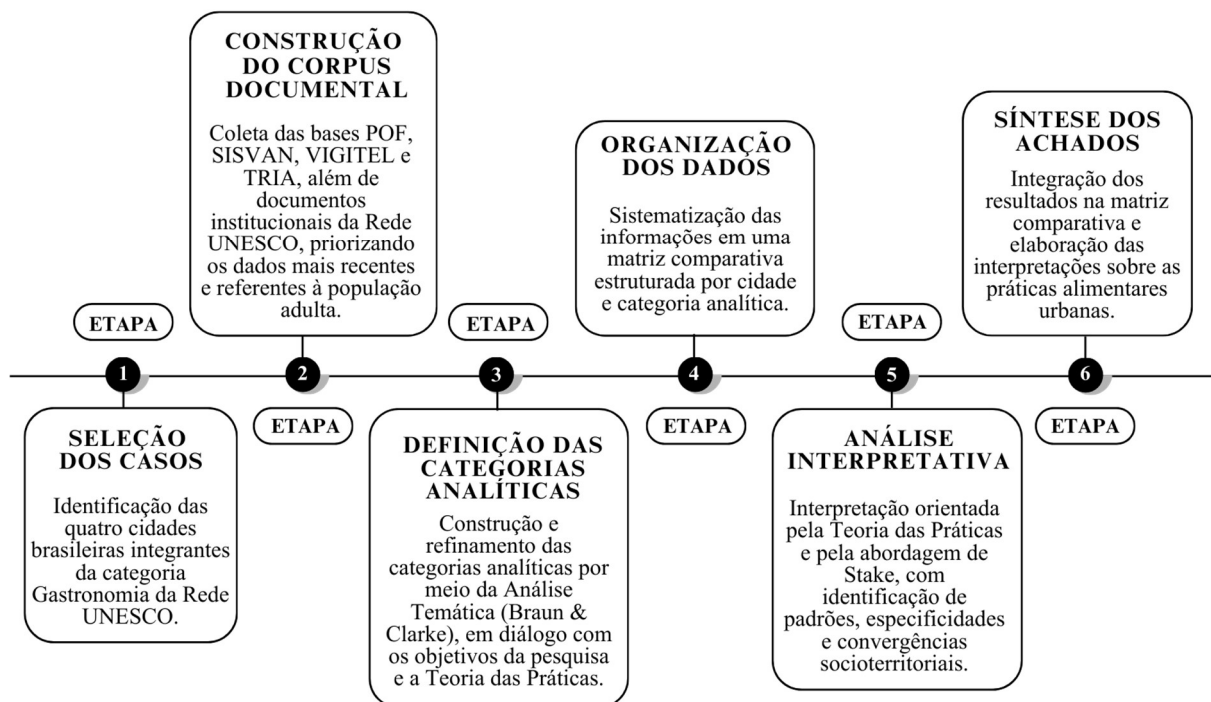
Nota. Tabela elaborada pela autora.

O desenho metodológico, articulado ao referencial teórico adotado, evidencia a coerência entre as escolhas analíticas, os procedimentos de análise documental e as categorias derivadas da Teoria das Práticas. Essa articulação sustenta o percurso interpretativo desenvolvido nas seções seguintes, permitindo compreender as práticas alimentares como fenômenos sociomateriais situados, produzidos na interseção entre condições estruturais, repertórios culturais e rotinas urbanas.

A seguir, apresenta-se a Figura 1, que sintetiza o fluxo metodológico que orientou a condução do estudo, explicitando de forma sequencial as etapas que estruturaram o percurso analítico. O esquema representa o encadeamento das decisões metodológicas, desde a identificação e seleção das fontes documentais até a construção da matriz comparativa intercasos. A figura evidencia a organização interna da pesquisa ao representar o processo analítico como percurso estruturado e iterativo de leitura, codificação, construção temática e comparação intercasos. Essa visualização demonstra que a análise não ocorreu de forma linear, mas por meio de sucessivos movimentos de aproximação entre dados empíricos, categorias emergentes e fundamentação teórica.

Figura 1

Fluxograma metodológico da pesquisa



Nota. Figura textual elaborada pela autora.

No âmbito específico da utilização do SISVAN, a seleção das categorias analisadas foi orientada por sua pertinência às dimensões da Teoria das Práticas, considerando sua capacidade de evidenciar materiais, temporalidades e arranjos sociomateriais associados ao consumo alimentar urbano. Nem todas as variáveis disponíveis foram mobilizadas com o mesmo nível de detalhamento em todos os casos, seja por ausência de registros consolidados, seja por baixa expressividade estatística ou por sobreposição interpretativa com outros indicadores. Essa decisão metodológica buscou preservar coerência analítica entre categorias, evitando redundâncias e priorizando indicadores capazes de sustentar comparações consistentes entre os municípios analisados. A Tabela 2 apresenta a sistematização das categorias do SISVAN efetivamente mobilizadas na análise comparativa das cidades investigadas.

Tabela 2

Categorias do SISVAN mobilizadas na análise comparativa das Cidades Criativas da Gastronomia

Categoria do SISVAN	Belém	Belo Horizonte	Florianópolis	Paraty
1. Consumo de verduras e legumes	Mobilizada	Mobilizada	Mobilizada	Mobilizada
2. Consumo de alimentos ultraprocessados	Mobilizada	Mobilizada	Mobilizada	Mobilizada
3. Macarrão instantâneo, salgadinho ou biscoito salgado	Mobilização agregada	Mobilização agregada	Mobilização agregada	Mobilizada explicitamente
4. Biscoito recheado, doces ou guloseimas	Mobilização agregada	Mobilização agregada	Mobilização agregada	Mobilizada explicitamente
5. Consumo de frutas	Mobilizada	Mobilizada	Mobilizada	Mobilizada
6. Consumo de bebidas adoçadas	Mobilizada	Mobilizada	Mobilizada	Mobilizada
7. Hambúrguer e/ou embutidos	Mobilização agregada	Mobilização agregada	Mobilização agregada	Mobilizada explicitamente
8. Consumo de feijão	Mobilizada	Mobilizada	Mobilizada	Mobilizada
9. Realização das três refeições principais	Mobilizada	Mobilizada	Mobilizada	Mobilizada
10. Refeições assistindo à televisão	Mobilizada	Mobilizada	Inferência analítica	Mobilizada

Nota. “Mobilizada” indica uso explícito da categoria como eixo analítico no caso correspondente. “Mobilização agregada” indica que o indicador foi incorporado à análise dentro da categoria mais ampla de alimentos ultraprocessados, sem exploração isolada. “Inferência analítica” indica ausência de dado direto no SISVAN, sendo a interpretação construída a partir da articulação com outras bases de dados e com o referencial teórico.

A sistematização apresentada na Tabela 2 explicita as escolhas analíticas realizadas na mobilização das categorias do SISVAN, assegurando transparência metodológica e coerência entre o referencial teórico adotado e os indicadores empíricos analisados. A partir dessa definição, a seção seguinte apresenta os resultados organizados por caso, examinando como materiais e competências se articulam nas práticas alimentares de Belém, Belo Horizonte, Florianópolis e Paraty.

4 RESULTADOS

A análise dos quatro casos evidencia que as práticas alimentares nas Cidades Criativas da Gastronomia no Brasil assumem configurações diferenciadas, ainda que compartilhem enquadramentos institucionais comuns. As categorias analíticas que estruturam essa interpretação encontram-se sistematizadas na Tabela 3, constituindo o eixo conceitual que orienta a leitura dos dados empíricos e possibilita examinar como estabilidade do acesso alimentar, composição das práticas, temporalidade das refeições e configuração espacial e midiática do comer se articulam de maneira específica em cada território.

Tabela 3

Categorias analíticas aplicadas à análise do consumo alimentar

Categoria analítica	Fundamentação teórica	Autores de referência	Dimensões analíticas mobilizadas
Estabilidade e instabilidade do acesso alimentar	As práticas alimentares dependem de condições materiais relativamente estáveis para sua reprodução, sendo tensionadas por desigualdades estruturais nos sistemas de provisão	Schatzki (2001); Shove, Pantzar e Watson (2012); Warde (2005); Belik (2020)	Condições materiais de acesso, insegurança alimentar, políticas públicas de abastecimento, estruturas institucionais
Composição das práticas alimentares	Práticas compreendidas como unidade mínima da vida social, constituídas pela articulação entre materiais, competências e significados	Reckwitz (2002); Shove et al. (2012); Fischler (1995); Mintz (1996)	Circulação de alimentos in natura e industrializados, modos de preparo, competências culinárias.
Temporalidade e organização cotidiana das refeições	O tempo como elemento constitutivo das práticas sociais, organizando rotinas e ritmos de repetição	Schatzki (2001); Southerton, Chappells e Van Vliet (2004)	Rotinas alimentares, regularidade das refeições, ritmos urbanos e domésticos
Configuração espacial e midiática das refeições	Práticas espacialmente situadas e mediadas por artefatos materiais que reorganizam sociabilidades e atenção	Lefebvre (1991); Shove et al. (2012); Warde (2005)	Espaços domésticos do comer, presença de artefatos midiáticos, mediações tecnológicas

Nota. Tabela elaborada pela autora.

As categorias apresentadas na Tabela 3 operam como instrumentos de leitura que permitem compreender o consumo alimentar como prática social situada, produzida pela interação entre materiais, competências e significados em contextos socioterritoriais específicos. A partir delas, observa-se que as condições estruturais de provisão não atuam de forma isolada, mas interagem com repertórios culturais, rotinas urbanas e dinâmicas locais de circulação de alimentos, produzindo arranjos sociomateriais distintos.

Os dados indicam que a estabilidade material do abastecimento não implica uniformidade na composição alimentar, assim como a presença de alimentos tradicionais não exclui a incorporação de produtos industrializados. Essas combinações revelam processos de

recomposição prática nos quais diferentes elementos se ajustam às condições territoriais e às temporalidades urbanas. Em alguns contextos, a vulnerabilidade estrutural reorganiza não apenas o acesso ao alimento, mas também os ritmos e espaços do comer. Em outros, a estabilidade institucional convive com mediações tecnológicas que reconfiguram sociabilidades e modos de atenção durante as refeições.

A seguir, cada cidade é examinada como unidade analítica distinta, evidenciando como as categorias assumem densidades próprias em Belém, Belo Horizonte, Florianópolis e Paraty. Após a apresentação dos casos, realiza-se análise comparativa que identifica convergências, divergências e padrões transversais entre os territórios investigados.

4.1 Caso 1: Belém (PA)

Belém foi reconhecida como Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO, em 2015, a partir do reconhecimento do papel estruturante da alimentação na organização socioterritorial urbana e de sua articulação com a biodiversidade amazônica, os modos de vida ribeirinhos e as práticas culinárias historicamente constituídas no território (Prefeitura de Belém, 2015). Localizada na região Norte do Brasil, a capital paraense apresenta configuração territorial singular, caracterizada pela coexistência entre área continental e um conjunto de 39 ilhas habitadas por comunidades ribeirinhas tradicionais, condição que incide diretamente sobre os sistemas de provisão, circulação e consumo de alimentos no espaço urbano (Prefeitura de Belém, 2015; IBGE, 2022, 2025).

O dossiê de candidatura destaca que aproximadamente 65% do território de Belém é composto por ilhas, estruturando circuitos curtos de produção e abastecimento alimentar. Ingredientes como peixes, camarões, frutas amazônicas, ervas, óleos, mandioca e seus derivados são transportados diariamente por pequenas embarcações das ilhas e áreas periurbanas para mercados e feiras da cidade, sustentando o abastecimento urbano e a reprodução de práticas alimentares baseadas em ingredientes locais e técnicas tradicionais (Prefeitura de Belém, 2015). Esses circuitos integram práticas de extração, manejo, comercialização e consumo em diferentes escalas territoriais, articulando dimensões ambientais, econômicas e culturais do sistema alimentar urbano.

A alimentação cotidiana em Belém resulta da combinação entre ingredientes nativos da Amazônia, saberes indígenas, influências afro-amazônicas e heranças europeias, especialmente de matriz portuguesa, configurando repertório culinário fortemente territorializado (da Cruz, 2024). Produtos como açaí, peixe, camarão, mandioca, tucupi, ervas aromáticas e frutas regionais compõem a base das refeições e dependem de redes locais de produção e circulação, sustentadas por feiras livres, mercados públicos e pequenos empreendimentos urbanos, reforçando a centralidade da alimentação no cotidiano da população (Prefeitura de Belém, 2015).

Os mercados e feiras populares, com destaque para o complexo do Ver-o-Peso, ocupam posição central na organização das práticas alimentares locais, constituindo infraestruturas essenciais para a comercialização de alimentos regionais e ambientes de socialização, transmissão de conhecimentos culinários e reprodução de significados associados à identidade alimentar paraense (Prefeitura de Belém, 2015). Nesses espaços, práticas de seleção, preparo e

consumo são continuamente atualizadas por meio da interação entre produtores, feirantes, cozinheiras populares e consumidores.

Com base na Teoria das Práticas, o caso de Belém evidencia como as práticas alimentares se constituem a partir da articulação entre materiais específicos do território amazônico, competências culinárias socialmente transmitidas e significados vinculados à identidade territorial, à memória coletiva e ao pertencimento cultural, em um contexto no qual a cadeia alimentar e gastronômica mobiliza contingente expressivo de trabalhadores e integra dimensões econômicas, sociais e culturais às estratégias locais de desenvolvimento (Schatzki, 2001; Reckwitz, 2002; Shove et al., 2012; Prefeitura de Belém, 2015; da Cruz, 2024).

4.1.1 Categoria 1 - Estabilidade e instabilidade do acesso alimentar: materiais e condições estruturais

A análise da estabilidade e da instabilidade do acesso alimentar em Belém pode ser situada em um contexto estrutural mais amplo de restrições ao acesso alimentar no Brasil. Dados recentes indicam que o país ocupa a oitava posição entre os países da América do Sul no Índice Global da Fome de 2025, com pontuação de 6,4, classificada como fome baixa, ainda que associada à saída recente do Mapa da Fome das Nações Unidas (O Globo, 2025). O índice combina indicadores de desnutrição calórica, atraso no crescimento infantil, baixo peso para a altura e mortalidade infantil, permitindo comparação entre países e regiões (O Globo, 2025). No escopo deste estudo, esses dados cumprem função contextual e delimitam o pano de fundo estrutural no qual o caso de Belém se insere, sem substituir a leitura territorial específica.

No âmbito da Teoria das Práticas, indicadores de restrição ao acesso alimentar podem ser interpretados como sinais de instabilidade nos arranjos materiais que sustentam a reprodução cotidiana do comer (Schatzki, 2001). Práticas dependem de disponibilidade relativamente estável de materiais, competências e significados para se manterem ao longo do tempo; quando a previsibilidade de acesso aos materiais é reduzida, a prática tende a ser reorganizada (Shove et al., 2012). Essa leitura converge com a abordagem dos direitos de troca de Jesus e Hoffmann (2024), segundo a qual a exposição à fome decorre da limitação de ativos e recursos que permitam acessar uma cesta alimentar adequada, mesmo em contextos de oferta agregada suficiente. A instabilidade, nesse sentido, opera como mecanismo que condiciona a forma como a prática é reproduzida, e não necessariamente como ausência absoluta de alimentos.

À luz desse enquadramento, os dados da Triage para Risco de Insegurança Alimentar referentes ao período de novembro de 2023 a maio de 2025 indicam que aproximadamente um quarto dos domicílios avaliados em Belém apresenta risco de insegurança alimentar. Em face dos limites metodológicos da base, o indicador não permite identificar causalidade específica, mas sustenta a interpretação de que há heterogeneidade na regularidade e na previsibilidade do acesso aos materiais necessários ao comer cotidiano. Em termos analíticos, o risco identificado sugere que a estabilidade do abastecimento territorial não se converte automaticamente em estabilidade domiciliar de acesso, evidenciando distinção entre disponibilidade espacial e capacidade efetiva de acesso.

O dossiê de candidatura de Belém à Rede UNESCO de Cidades Criativas da Gastronomia descreve a coexistência de circuitos alimentares tradicionais ancorados em feiras, mercados e redes ribeirinhas, ao lado de áreas marcadas por vulnerabilidade socioeconômica (Prefeitura de Belém, 2015). O documento também registra políticas públicas municipais, como feiras populares, feiras orgânicas e cozinhas comunitárias, voltadas à sustentação do acesso cotidiano aos alimentos (Prefeitura de Belém, 2015). No plano analítico, essas infraestruturas podem ser compreendidas como materiais institucionais que operam como mecanismos de estabilização parcial, reduzindo incertezas no acesso para determinados grupos sociais. Essa configuração sugere que, em Belém, a estabilidade do acesso depende da articulação entre circuitos territoriais curtos e dispositivos institucionais, e não exclusivamente de estruturas varejistas formais de larga escala.

Apesar do risco estrutural identificado, os dados do SISVAN entre 2015 e 2022 indicam presença consistente de consumo de alimentos in natura entre adultos acompanhados, com frutas variando entre 60% e 77%, verduras e legumes entre 46% e 70%, e feijão próximo a 60% nos anos com maior volume de registros (SISVAN, 2023). O VIGITEL reforça essa leitura ao indicar crescimento do consumo regular de frutas e hortaliças de 19,5% em 2009 para 34% em 2022, além de estabilidade relativa no consumo de feijão (VIGITEL, 2023). Esses dados sugerem que a instabilidade estrutural identificada pela TRIA não elimina a presença de alimentos básicos na dieta, mas possivelmente condiciona sua regularidade e sua distribuição social. Essa coexistência é coerente com a interpretação de Belik (2020) e com estudos que enfatizam a insegurança alimentar como instabilidade de acesso e não como mera ausência de oferta (Leite et al., 2021; Maluf et al., 2022; Vasconcelos, 2008).

Sob a perspectiva da Teoria das Práticas, essa configuração pode ser interpretada como reprodução de práticas sob condições materiais tensionadas, desde que certos suportes

permaneçam disponíveis e articulados (Schatzki, 2001; Shove et al., 2012). Em Belém, feiras, mercados e redes ribeirinhas descritas no dossiê (Prefeitura de Belém, 2015) operam como suportes territoriais que conectam produção local e consumo urbano, sustentando competências culinárias historicamente constituídas (da Cruz, 2024). O Guia Alimentar para a População Brasileira reforça a importância de ambientes alimentares que favoreçam acesso a alimentos in natura e políticas de abastecimento (Brasil, 2014), permitindo interpretar a persistência desses alimentos como dependente de arranjos territoriais específicos. Assim, a estabilidade observada em determinados indicadores de consumo deve ser lida como estabilização situada e parcial, coexistindo com instabilidade estrutural de acesso. No conjunto das cidades analisadas, essa articulação entre territorialidade ativa e heterogeneidade estrutural configura traço distintivo do caso de Belém no que se refere às condições materiais que sustentam as práticas alimentares.

4.1.2 Categoria 2 - Composição das práticas alimentares

Enquanto a categoria anterior examinou as condições estruturais que condicionam o acesso aos materiais necessários à alimentação cotidiana, esta categoria concentra-se na composição interna das práticas quando elas efetivamente ocorrem. O foco analítico recai sobre os elementos que estruturam o comer cotidiano em Belém, isto é, quais materiais alimentares aparecem de forma recorrente e como se articulam no interior das rotinas. A composição é aqui tratada como arranjo sociomaterial concreto, observável nas bases empíricas mobilizadas, e não como projeção normativa sobre o que deveria compor a dieta.

Os dados do SISVAN entre 2015 e 2022 indicam presença consistente de alimentos in natura entre adultos acompanhados em Belém. O consumo de frutas variou entre 60% em 2016 e 77% em 2018, mantendo proporções elevadas também em 2017 e 2022; verduras e legumes oscilaram entre 46% em 2022 e 70% em 2020; e o feijão apresentou estabilidade relativa, situando-se entre 59% em 2016 e 63% em 2018 nos anos com maior volume de registros (SISVAN, 2023). Esses percentuais não informam quantidade consumida ou qualidade nutricional detalhada, mas permitem sustentar que esses alimentos permanecem operacionalmente presentes na composição das práticas alimentares registradas. A inferência aqui delimitada refere-se à recorrência declarada desses materiais na dieta dos adultos acompanhados pelo sistema.

Essa persistência pode ser interpretada à luz da organização dos sistemas alimentares brasileiros. Belik (2020) argumenta que a coexistência entre alimentos frescos e produtos

industrializados constitui traço estrutural de sistemas alimentares desiguais, nos quais repertórios tradicionais não são eliminados, mas recombinações no interior das práticas. No caso de Belém, a presença consistente de frutas, hortaliças e feijão sugere que a incorporação de novos materiais ao ambiente urbano não resulta necessariamente em substituição linear dos repertórios alimentares territorializados. Em termos analíticos, essa recombinação pode ser compreendida como mecanismo de adaptação prática, no qual materiais diversos são articulados sem que a base tradicional seja integralmente deslocada.

O Atlas da Situação Alimentar e Nutricional da População Brasileira Adulta indica que, na Região Norte, práticas alimentares frequentemente combinam alimentos in natura, preparações domésticas e produtos industrializados, refletindo sobreposição de circuitos alimentares distintos (Brasil, 2023). Essa evidência regional é compatível com os dados do SISVAN e do VIGITEL observados para Belém, sugerindo que a composição das práticas resulta de arranjos híbridos. A leitura aqui proposta não pressupõe homogeneidade no território, mas indica que a coexistência entre materiais tradicionais e industrializados constitui padrão observável nas bases consultadas.

Estudos de base territorial contribuem para aprofundar essa interpretação ao indicar que a manutenção de alimentos frescos na dieta urbana está associada à presença de circuitos alimentares territorializados. Borelli et al. (2021) apontam que práticas alimentares tradicionais tendem a se manter quando feiras, mercados e redes locais de provisão permanecem ativos. Diniz et al. (2024) destacam o papel de circuitos agroextrativistas e mercados locais na sustentação de repertórios baseados em alimentos in natura, enquanto Hunter et al. (2019) indicam que arranjos institucionais voltados ao abastecimento contribuem para a continuidade dessas práticas. No caso de Belém, descrições do dossiê municipal sobre feiras e circuitos ribeirinhos (Prefeitura de Belém, 2015) oferecem evidência documental da existência desses suportes territoriais, permitindo inferir que a composição observada nas bases pode estar relacionada à disponibilidade desses materiais no ambiente urbano.

Os dados do VIGITEL reforçam essa leitura ao indicar crescimento do consumo regular de frutas e hortaliças de 19,5% em 2009 para 34% em 2022, além de estabilidade relativa no consumo de feijão no recorte temporal examinado (VIGITEL, 2023). Esses resultados sugerem que, mesmo diante de transformações no ambiente alimentar urbano, certos materiais permanecem estruturantes da prática. À luz da Teoria das Práticas, frutas, hortaliças e feijão podem ser interpretados não apenas como itens isolados, mas como elementos que organizam preparações, rotinas e expectativas associadas à refeição (Schatzki, 2001; Shove et al., 2012).

O Guia Alimentar para a População Brasileira enfatiza a importância de ambientes que favoreçam alimentos in natura e valorizem repertórios culinários locais (Brasil, 2014), o que permite situar a persistência desses materiais como compatível com diretrizes institucionais, sem pressupor adesão integral ou uniforme no território.

Dessa forma, a composição das práticas alimentares em Belém pode ser interpretada como arranjo híbrido no qual alimentos tradicionalmente associados à territorialidade amazônica mantêm presença recorrente, ao mesmo tempo em que se articulam a materiais característicos do ambiente alimentar urbano contemporâneo. A reprodução dessas práticas não depende exclusivamente da estabilidade do acesso, mas da capacidade de recombinação entre materiais disponíveis, competências culinárias socialmente transmitidas e significados culturalmente compartilhados. No conjunto das cidades analisadas, essa articulação entre territorialidade ativa e recomposição prática constitui traço distintivo da composição alimentar observada em Belém.

4.1.3 Categoria 3 - Temporalidade e rotina alimentar

A análise da temporalidade das práticas alimentares em Belém parte da observação empírica de que a estrutura formal das refeições permanece amplamente preservada entre os adultos acompanhados pelas bases oficiais. Em 2022, 87% dos adultos registrados no SISVAN declararam realizar as três refeições principais do dia (Brasil, 2023). Esse dado não informa composição detalhada ou qualidade nutricional das refeições, mas permite sustentar que a organização temporal do comer permanece estruturada em torno de um formato socialmente reconhecido. No contexto previamente identificado de instabilidade estrutural de acesso, a manutenção dessa estrutura temporal constitui elemento relevante para a interpretação da reprodução das práticas alimentares no território.

Na Teoria das Práticas, a temporalidade é compreendida como componente interno da prática, organizando sequências, ritmos e expectativas associadas à sua realização (Schatzki, 2001). A repetição de horários e a preservação da estrutura das refeições operam como mecanismos de estabilização prática, na medida em que permitem continuidade mesmo quando outros elementos, como os materiais disponíveis, sofrem variações. Essa perspectiva converge com Warde (2005), para quem o consumo alimentar deve ser entendido como prática social rotinizada, estruturada por convenções temporais que orientam quando e como se come. Nessa

chave analítica, a manutenção das três refeições pode ser interpretada como mecanismo de ancoragem temporal que sustenta a prática mesmo sob condições materiais tensionadas.

Estudos sobre práticas alimentares cotidianas indicam que, em contextos de restrição material, a temporalidade tende a ser preservada com ajustes concentrados na composição das refeições. Halkier (2020) argumenta que rotinas alimentares organizam o cotidiano e reduzem incertezas práticas, enquanto Delormier et al. (2009) demonstram que mudanças socioeconômicas raramente eliminam a estrutura temporal do comer, mas reconfiguram seus conteúdos. No contexto brasileiro, Vedovato e Leonardi (2021) observam que a estabilidade dos horários e da estrutura das refeições persiste mesmo entre grupos socialmente vulneráveis. À luz dessas evidências, o dado do SISVAN pode ser interpretado como compatível com a hipótese de que a temporalidade funciona como eixo estruturante relativamente resistente às variações de acesso.

Os dados do VIGITEL reforçam essa leitura ao indicar crescimento gradual do consumo regular de frutas e hortaliças no período compreendido, bem como estabilidade relativa no consumo de feijão (Brasil, 2023). Embora o VIGITEL não meça diretamente horários de refeição, a permanência desses alimentos tradicionalmente associados às refeições formais sugere que a organização temporal pode favorecer a manutenção de certos repertórios alimentares. Essa interpretação dialoga com Belik (2020), ao indicar que sistemas alimentares marcados por desigualdades estruturais podem preservar rotinas relativamente estáveis, mesmo quando a composição das refeições sofre recombinações.

O dossiê de candidatura de Belém à Rede UNESCO de Cidades Criativas da Gastronomia acrescenta dimensão territorial a essa análise ao destacar a centralidade das refeições na vida doméstica e comunitária e a importância dos horários de funcionamento de feiras e mercados para a organização cotidiana da alimentação urbana (Prefeitura de Belém, 2015). Esses elementos permitem inferir que a temporalidade das refeições não é apenas doméstica, mas articulada às dinâmicas de abastecimento local. Assim, a sincronização entre horários de aquisição, preparo e consumo configura mecanismo que conecta temporalidades individuais a infraestruturas territoriais específicas.

A Triagem para Risco de Insegurança Alimentar acrescenta complexidade à interpretação ao indicar que, mesmo em domicílios expostos à insegurança alimentar, a estrutura temporal das refeições tende a ser mantida, ainda que com composições mais restritas. Esse achado é compatível com o Atlas da Situação Alimentar e Nutricional da População Brasileira Adulta, que evidencia coexistência entre permanência de rotinas e restrições no

acesso regular a alimentos na Região Norte (Brasil, 2023). Em termos analíticos, essa coexistência sugere que, em Belém, a temporalidade opera como mecanismo de estabilização parcial das práticas, sustentando sua continuidade mesmo quando a base material sofre variações. No conjunto das cidades analisadas, essa articulação entre instabilidade estrutural e preservação da organização temporal constitui elemento distintivo da dinâmica observada no caso belenense.

4.1.4 Categoria 4 - Configuração espacial e midiática das refeições

A análise da configuração espacial e midiática das práticas alimentares em Belém parte de evidência empírica registrada no SISVAN. Entre 2016 e 2022, entre 31% e 54% dos adultos acompanhados declararam realizar ao menos uma refeição assistindo à televisão (Brasil, 2023). O dado não especifica qual refeição ocorre sob essa condição nem a frequência semanal do comportamento, mas permite sustentar que a mediação por dispositivos audiovisuais integra, de forma recorrente, o arranjo espacial do comer doméstico. Em termos analíticos, isso indica que parte das práticas alimentares se realiza em ambientes nos quais a atenção é compartilhada entre o alimento e outros estímulos.

Na Teoria das Práticas, o espaço e os artefatos que compõem a prática são elementos constitutivos, e não apenas contextos neutros (Schatzki, 2001). A incorporação de televisores, sofás e dispositivos móveis ao momento da refeição reconfigura o arranjo sociomaterial da prática ao alterar padrões de atenção, ritmos e formas de interação. Estudos experimentais e revisões sistemáticas indicam que o uso de telas durante as refeições está associado a aumento modesto da ingestão alimentar, mesmo sem estímulos publicitários explícitos, em razão da distração cognitiva e da redução da percepção de saciedade (Tabares-Tabares et al., 2022). Essa evidência não permite afirmar causalidade direta no caso específico de Belém, mas sustenta que a mediação tecnológica pode atuar como mecanismo que reorganiza a execução da prática alimentar. Conforme Shove, Pantzar e Watson (2012), a introdução de novos materiais tende a transformar a forma e o significado da prática ao longo do tempo.

Os dados do VIGITEL indicam níveis consistentes de consumo de bebidas adoçadas e alimentos de conveniência na trajetória temporal observada, com percentuais variando aproximadamente entre 20% e pouco mais de 50% nos anos com maior número de registros (Brasil, 2023). A base não informa o contexto espacial dessas ingestões, o que impede inferência direta sobre sua associação com refeições mediadas por telas. Ainda assim, a

literatura sobre práticas alimentares indica que o consumo de itens de conveniência tende a se articular a arranjos nos quais o comer ocorre simultaneamente a outras atividades, como lazer e descanso (Warde, 2005). Nesse sentido, a presença recorrente desses produtos é interpretada como compatível com práticas menos centralizadas no espaço formal da mesa, sem afirmar equivalência direta entre as variáveis.

Estudos sobre mediação midiática indicam que ambientes mediados por telas influenciam significados atribuídos ao comer e modos de atenção durante as refeições. Robles et al. (2024) demonstram que conteúdos midiáticos e publicidade atuam como elementos difusos que moldam práticas alimentares mesmo na ausência de consumo deliberado de mensagens promocionais. Smith et al. (2019) evidenciam alterações na percepção e na atenção ao alimento quando telas estão presentes, enquanto Karpyn et al. (2020) apontam que ambientes urbanos marcados por conveniência favorecem a incorporação dessas mediações às rotinas alimentares. Essas evidências permitem interpretar a mediação tecnológica como mecanismo que reconfigura, progressivamente, o arranjo espacial e simbólico do comer, sem pressupor homogeneidade no território.

A articulação desses achados com análises estruturais amplia a interpretação. Belik (2020) argumenta que ambientes alimentares desiguais favorecem práticas baseadas em conveniência, sobretudo em contextos urbanos marcados por restrições de tempo e renda. O Atlas da Situação Alimentar e Nutricional da População Brasileira Adulta indica que práticas mediadas por telas são mais frequentes em contextos urbanos expostos a ambientes alimentares nos quais ultraprocessados circulam amplamente (Brasil, 2023). No caso de Belém, essa leitura deve ser interpretada com cautela, pois as bases mobilizadas não permitem identificar diretamente a intensidade da exposição a esses ambientes. Ainda assim, os dados disponíveis sugerem que a mediação midiática integra o repertório de organização espacial do comer urbano, coexistindo com circuitos tradicionais de provisão.

O Guia Alimentar para a População Brasileira destaca que o local e o modo de realização das refeições influenciam a qualidade da prática e a sociabilidade associada ao comer (Brasil, 2014). O dossiê de candidatura de Belém enfatiza a centralidade de práticas alimentares públicas e coletivas, como feiras, mercados e eventos gastronômicos, na identidade local (Prefeitura de Belém, 2015). A coexistência entre refeições domésticas mediadas por dispositivos e práticas coletivas territorializadas sugere que, em Belém, a reorganização espacial do comer não implica substituição integral da comensalidade pública, mas composição de múltiplos arranjos espaciais. No enquadramento da Teoria das Práticas, essa configuração

indica que a prática alimentar se desenvolve simultaneamente em espaços diferenciados, articulando domesticidade, mídia e territorialidade, configurando padrão específico no conjunto das cidades analisadas.

A análise integrada das quatro categorias indica que as práticas alimentares em Belém se estruturam na coexistência entre territorialidade ativa e heterogeneidade estrutural de acesso. A presença de circuitos ribeirinhos e feiras locais descritos no dossiê municipal (Prefeitura de Belém, 2015) articula-se a evidências de risco estrutural identificadas pela Triagem para Risco de Insegurança Alimentar, sugerindo distinção entre disponibilidade territorial e previsibilidade efetiva de acesso domiciliar. No plano da composição, os dados do SISVAN e do VIGITEL indicam permanência recorrente de alimentos in natura (SISVAN, 2023; Brasil, 2023), o que, à luz da literatura (Belik, 2020), pode ser interpretado como recombinação entre repertórios territorializados e materiais do ambiente alimentar urbano contemporâneo.

Simultaneamente, a manutenção da estrutura temporal das refeições (Brasil, 2023) e a incorporação recorrente de dispositivos midiáticos ao momento do comer evidenciam que a reprodução das práticas ocorre por meio da articulação entre rotinas, infraestruturas territoriais e mediações tecnológicas. A coexistência entre práticas domésticas mediadas por telas e práticas coletivas territorializadas sugere que, em Belém, a territorialidade não é substituída, mas reconfigurada no interior de arranjos sociomateriais mais amplos. No conjunto das cidades analisadas, essa articulação entre circuitos locais, recomposição material e reorganização espacial configura traço distintivo do caso.

4.2 Caso 2: Belo Horizonte (MG)

Belo Horizonte foi reconhecida como Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO em 2019, em um contexto marcado pela consolidação histórica de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional e pela institucionalização de um sistema urbano de abastecimento orientado pelo direito humano à alimentação adequada (Prefeitura de Belo Horizonte, 2019). Localizada na região Sudeste do Brasil, a cidade construiu, desde a década de 1990, uma arquitetura sociomaterial composta por equipamentos públicos e programas institucionais que estruturam o acesso cotidiano aos alimentos no espaço urbano.

O dossiê de candidatura evidencia que esse sistema alimentar se organiza por meio de uma rede articulada de Restaurantes Populares, Sacolões ABasteCer, feiras livres, mercados municipais, Banco de Alimentos, cozinhas comunitárias e programas de alimentação escolar, os quais operam como infraestruturas centrais da provisão alimentar (Prefeitura de Belo Horizonte, 2019). Sob a perspectiva da Teoria das Práticas, esses dispositivos podem ser compreendidos como materiais institucionais que estabilizam práticas alimentares ao articular objetos, espaços, normas e tecnologias a competências técnicas e significados normativos associados à alimentação como direito social (Schatzki, 2001; Reckwitz, 2002; Shove et al., 2012).

Esses arranjos institucionais articulam-se a repertórios culinários mineiros historicamente constituídos, baseados em técnicas tradicionais de preparo, valorização da alimentação caseira e centralidade da comensalidade doméstica. As competências culinárias transmitidas intergeracionalmente combinam-se às materialidades públicas de abastecimento, configurando práticas alimentares que integram tradição gastronômica regional, normatividade institucional e organização coletiva do acesso aos alimentos no cotidiano urbano (Prefeitura de Belo Horizonte, 2019).

A análise integrada dos dados secundários disponíveis para o município, provenientes do SISVAN, da TRIA e do VIGITEL, permite observar como essas práticas se estabilizam, se recombinaem ou se tensionam no contexto urbano. Diferentemente de contextos nos quais o acesso alimentar se organiza predominantemente por circuitos informais, o caso de Belo Horizonte evidencia práticas alimentares fortemente mediadas por políticas públicas e dispositivos institucionais, configurando um arranjo socioterritorial específico para a análise do consumo alimentar como prática nas Cidades Criativas da Gastronomia no Brasil.

4.2.1 Categoria 1- Estabilidade e instabilidade do acesso alimentar

A análise das condições de acesso alimentar em Belo Horizonte indica configuração distinta daquela observada em contextos onde a territorialidade produtiva desempenha papel central. Dados do Atlas da Situação Alimentar e Nutricional da População Brasileira Adulta e da Triagem para Risco de Insegurança Alimentar apontam proporções relativamente menores de domicílios em risco no município quando comparadas a outros centros urbanos (Brasil, 2023). Esse indicador não elimina heterogeneidades intraurbanas, mas sugere maior previsibilidade agregada no acesso cotidiano aos alimentos.

À luz da Teoria das Práticas, a estabilidade do acesso pode ser compreendida como resultado da articulação contínua entre materiais, competências e significados que permitem a reprodução da prática alimentar (Schatzki, 2001). Diferentemente de contextos fortemente ancorados em circuitos territoriais de produção, em Belo Horizonte a estabilidade observada parece estar associada à institucionalização de dispositivos públicos de abastecimento. Assim, o acesso regular aos alimentos não decorre exclusivamente de dinâmicas de mercado ou proximidade produtiva, mas de arranjos institucionais que estruturam o ambiente alimentar urbano.

O dossiê de candidatura à Rede UNESCO evidencia a centralidade de políticas públicas de abastecimento na organização do sistema alimentar local (Prefeitura de Belo Horizonte, 2019). Restaurantes Populares, Sacolões ABasteCer, feiras livres e mercados públicos operam como infraestruturas que ampliam a previsibilidade do acesso a refeições e alimentos básicos. Na perspectiva das práticas, esses dispositivos podem ser interpretados como materiais institucionais que reduzem incertezas e sustentam a continuidade do comer cotidiano (Schatzki, 2001; Shove et al., 2012). A inferência aqui delimitada refere-se à presença estruturada desses equipamentos no território, sem pressupor homogeneidade de alcance entre diferentes bairros.

Os dados do SISVAN indicam percentuais elevados de consumo de frutas, verduras e legumes e manutenção do feijão na dieta dos adultos acompanhados (SISVAN, 2023). O VIGITEL posiciona Belo Horizonte entre as capitais com maior prevalência de consumo regular desses alimentos (VIGITEL, 2023). Essa convergência entre indicadores de acesso e padrões de consumo sugere que os materiais institucionais de abastecimento podem contribuir para estabilizar a presença de alimentos in natura na dieta urbana. No entanto, conforme argumentam Leite et al. (2021) e Maluf et al. (2022), políticas públicas estruturadas não

eliminam automaticamente situações de insegurança alimentar, pois o acesso permanece condicionado por renda, tempo disponível e localização territorial.

A leitura histórica de Vasconcelos (2008) reforça que avanços em segurança alimentar no Brasil tendem a resultar de ação estatal contínua e permanecem dependentes de sua manutenção. Aplicado ao caso de Belo Horizonte, esse argumento permite interpretar a estabilidade observada como institucionalmente construída e potencialmente sensível a descontinuidades políticas ou conjunturas econômicas. Em termos comparativos no conjunto das cidades analisadas, Belo Horizonte distingue-se por apresentar estabilidade de acesso fortemente ancorada em dispositivos públicos consolidados, configurando padrão no qual a institucionalização do abastecimento desempenha papel estruturante na reprodução das práticas alimentares.

4.2.2 Categoria 2 - Composição das práticas alimentares

A composição das práticas alimentares em Belo Horizonte evidencia arranjo no qual repertórios culinários associados à tradição mineira coexistem com materiais característicos do ambiente alimentar urbano contemporâneo. O dossiê de candidatura à Rede UNESCO destaca a centralidade de preparações baseadas em feijão, hortaliças, carnes, derivados lácteos e receitas domésticas amplamente difundidas (Prefeitura de Belo Horizonte, 2019). Essa descrição documental indica presença de competências culinárias socialmente disseminadas e significados associados à refeição estruturada como prática cotidiana.

Os dados do SISVAN confirmam presença consistente de frutas, verduras, legumes e feijão entre adultos acompanhados no município (SISVAN, 2023). Esses indicadores não detalham frequência semanal ou modo de preparo, mas sustentam a interpretação de que alimentos in natura permanecem operacionalmente disponíveis e incorporados à prática alimentar. Na perspectiva da Teoria das Práticas, essa permanência sugere articulação relativamente estável entre materiais e competências culinárias (Schatzki, 2001).

Paralelamente, tanto o SISVAN quanto o VIGITEL registram participação expressiva de bebidas adoçadas, doces e alimentos prontos (SISVAN, 2023; VIGITEL, 2023). Nos anos com maior volume de registros, o consumo de bebidas adoçadas situou-se aproximadamente entre 50% e 60%, indicando circulação recorrente desses produtos. A presença desses materiais introduz elementos que reorganizam tempos e formas de execução da prática, como embalagens individuais e preparo reduzido. À luz de Shove, Pantzar e Watson (2012), tal incorporação pode

ser compreendida como recombinação de elementos no interior da prática, sem implicar substituição integral de suas estruturas centrais.

Estudos como Borelli et al. (2021) indicam que coexistência entre alimentos in natura e ultraprocessados tende a seguir padrões associados à organização do tempo e às condições de acesso. Diniz et al. (2024) argumentam que circuitos sustentados por políticas públicas e mercados locais favorecem a permanência de alimentos frescos mesmo diante da circulação ampliada de produtos industrializados. No caso de Belo Horizonte, a presença de equipamentos públicos de abastecimento descritos no dossiê (Prefeitura de Belo Horizonte, 2019) oferece base institucional que sustenta a oferta de alimentos frescos, ainda que não impeça a incorporação seletiva de itens de conveniência.

Conforme argumenta Maluf et al. (2022), a composição das práticas alimentares resulta da interação entre políticas públicas, organização dos sistemas alimentares e condições concretas da vida cotidiana. Em Belo Horizonte, a prática alimentar pode ser interpretada como ecologia sociomaterial na qual tradição culinária e conveniência coexistem de forma articulada, sustentadas por dispositivos públicos que estabilizam o acesso aos materiais básicos. No conjunto das cidades analisadas, essa combinação entre institucionalização do abastecimento e recomposição prática configura traço distintivo da composição alimentar no município.

4.2.3 Categoria 3 - Temporalidade e organização cotidiana das refeições

A temporalidade das práticas alimentares na cidade permanece organizada em torno das refeições principais como marcadores estruturantes do cotidiano. Em 2022, 64% dos adultos acompanhados pelo SISVAN declararam realizar regularmente as três refeições diárias (SISVAN, 2023). O dado não informa horários específicos ou contextos de realização, mas indica manutenção de estrutura temporal reconhecida socialmente.

Na Teoria das Práticas, a temporalidade constitui componente interno da prática, organizando sequências e expectativas associadas à sua realização (Schatzki, 2001). A repetição cotidiana de refeições opera como mecanismo de estabilização, permitindo continuidade mesmo quando outros elementos da prática sofrem variações. Essa interpretação converge com Warde (2005), que compreende o consumo alimentar como prática social estruturada por convenções temporais relativamente estáveis.

Estudos como Halkier (2020) e Delormier et al. (2009) indicam que rotinas alimentares tendem a persistir mesmo sob restrições materiais, com ajustes concentrados na composição. Vedovato e Leonardi (2021) observam padrão semelhante no contexto brasileiro. Aplicado a Belo Horizonte, o dado do SISVAN pode ser interpretado como evidência de que a organização temporal do comer permanece estruturada, ainda que inserida em ambiente urbano marcado por intensificação de ritmos de trabalho e deslocamento.

Os dados do VIGITEL indicam estabilidade no consumo de alimentos tradicionalmente associados às refeições formais, como feijão e hortaliças (VIGITEL, 2023). Embora o inquérito não meça diretamente horários, a permanência desses alimentos sugere associação entre temporalidade estruturada e manutenção de certos repertórios alimentares. Em contexto onde políticas públicas de abastecimento estabilizam o acesso, a temporalidade pode operar em articulação com dispositivos institucionais que reduzem incertezas no cotidiano alimentar.

No conjunto das cidades analisadas, Belo Horizonte apresenta padrão no qual estabilidade temporal parece estar menos associada a circuitos territoriais produtivos e mais vinculada à previsibilidade institucional do acesso. A reprodução das práticas alimentares, nesse caso, articula ritmos urbanos, infraestruturas públicas e significados associados à refeição estruturada como evento cotidiano.

4.2.4 Categoria 4 - Configuração espacial e midiática das refeições

A configuração espacial das práticas alimentares em Belo Horizonte indica incorporação recorrente de dispositivos midiáticos ao momento da refeição. Em 2022, 53% dos adultos acompanhados declararam realizar refeições assistindo à televisão (SISVAN, 2023). O dado não especifica qual refeição ocorre sob essa condição, mas indica que a mediação tecnológica integra o arranjo doméstico do comer de forma consistente.

Na perspectiva da Teoria das Práticas, o espaço e os materiais que compõem a prática moldam sua forma de execução (Schatzki, 2001). A incorporação de televisores e dispositivos digitais reorganiza padrões de atenção e interação. Shove, Pantzar e Watson (2012) argumentam que novos materiais introduzem transformações progressivas na prática ao se estabilizarem no cotidiano.

Estudos como Smith et al. (2019) e Robles et al. (2024) indicam que ambientes midiáticos influenciam atenção e significados associados ao comer. Karpyn et al. (2020) apontam que contextos urbanos com ampla circulação de alimentos ultraprocessados favorecem

práticas ajustadas à conveniência. Embora o SISVAN e o VIGITEL não permitam estabelecer associação causal direta entre mediação midiática e consumo específico, os dados de circulação expressiva de bebidas adoçadas e alimentos prontos (VIGITEL, 2023) são compatíveis com arranjos nos quais alimentação e outras práticas cotidianas se articulam.

O Guia Alimentar para a População Brasileira enfatiza que o local e o modo de realização da refeição influenciam atenção e sociabilidade (Brasil, 2014). O dossiê de candidatura destaca a centralidade de práticas alimentares públicas e coletivas, como feiras e mercados, na identidade local (Prefeitura de Belo Horizonte, 2019). A coexistência entre refeições domésticas mediadas por telas e práticas coletivas territorializadas sugere que a reorganização espacial do comer não implica substituição da comensalidade pública, mas diversificação de arranjos.

No conjunto das cidades analisadas, Belo Horizonte apresenta padrão no qual mediação tecnológica se articula a sistema institucional robusto de abastecimento. A prática alimentar desenvolve-se simultaneamente em espaços domésticos mediados e em espaços públicos institucionalizados, configurando arranjo sociomaterial distinto daquele sustentado predominantemente por territorialidade produtiva.

A reprodução das práticas alimentares em Belo Horizonte se ancora de modo central na institucionalização do acesso, por meio de políticas públicas de abastecimento e equipamentos estruturados que ampliam a previsibilidade do comer cotidiano (Prefeitura de Belo Horizonte, 2019; Brasil, 2023). Conforme a Teoria das Práticas, esses dispositivos operam como materiais estabilizadores que sustentam a articulação entre alimentos disponíveis, competências culinárias e significados associados à refeição estruturada (Schatzki, 2001; Shove et al., 2012). A estabilidade observada nos indicadores permanece, contudo, dependente da continuidade desses arranjos institucionais.

No plano composicional, temporal e espacial, observa-se coexistência entre repertórios tradicionais e incorporação seletiva de conveniência, bem como manutenção das refeições principais articulada à mediação midiática recorrente (SISVAN, 2023; VIGITEL, 2023). Diferentemente de contextos nos quais a territorialidade produtiva estrutura o acesso, em Belo Horizonte a prática alimentar configura-se como arranjo sociomaterial cuja estabilidade deriva prioritariamente da ação pública organizada, constituindo traço distintivo do caso no conjunto comparativo.

4.3 Caso 3: Florianópolis (SC)

Florianópolis integra a Rede UNESCO de Cidades Criativas da Gastronomia desde 2014 e constitui um sistema alimentar urbano profundamente marcado pela condição insular, pela herança açoriana e pela centralidade da pesca artesanal e da maricultura. O dossiê de candidatura evidencia que a cidade estruturou sua identidade gastronômica a partir da articulação entre comunidades pesqueiras, mercados municipais, feiras livres e circuitos gastronômicos territoriais, nos quais a circulação de pescados, mariscos, hortaliças regionais e preparações tradicionais organiza o acesso cotidiano aos alimentos (Prefeitura de Florianópolis, 2014). Essas infraestruturas configuram materialidades específicas do comer urbano, fortemente condicionadas pela sazonalidade do mar, pelas condições ambientais e pelas dinâmicas do litoral catarinense.

As competências mobilizadas nas práticas alimentares locais envolvem saberes associados ao manejo do pescado, às técnicas tradicionais de preparo, conservação e partilha dos alimentos, bem como ao domínio de ritmos produtivos vinculados às marés e aos ciclos naturais (Prefeitura de Florianópolis, 2014). Esses saberes são historicamente transmitidos entre gerações e sustentam práticas culinárias que articulam o espaço doméstico, os restaurantes tradicionais e os circuitos turísticos da cidade. Os significados atribuídos ao comer em Florianópolis conectam alimentação, identidade açoriana, pertencimento territorial e valorização do produto fresco, compondo performances alimentares que expressam tanto continuidade cultural quanto processos de ressignificação associados ao turismo e à economia criativa.

Sob a perspectiva da Teoria das Práticas (Schatzki, 2001; Reckwitz, 2002; Shove et al., 2012), o consumo alimentar em Florianópolis pode ser compreendido como resultado de arranjos sociomateriais nos quais materiais, competências e significados se combinam de maneira situada. O comer não se reduz à escolha individual, mas emerge da interação entre infraestruturas de abastecimento, políticas públicas, sistemas produtivos locais e repertórios culturais. Nesse contexto, práticas alimentares são continuamente reproduzidas e ajustadas por meio de rotinas, redes sociais e normas implícitas que orientam modos considerados apropriados de produzir, preparar e consumir alimentos no território urbano.

A análise integrada dos dados do SISVAN, do VIGITEL (2006–2023) e da Triagem para Risco de Insegurança Alimentar (TRIA, 2023–2025) permite observar como essas práticas se estabilizam e se tensionam diante das desigualdades de acesso, da sazonalidade produtiva e

da influência do turismo sobre o sistema alimentar local. No caso de Florianópolis, os registros do SISVAN encontram-se disponíveis apenas a partir de 2022, o que delimita a análise longitudinal intra-caso e exige cautela na comparação temporal com os demais municípios investigados. Ainda assim, os dados disponíveis possibilitam examinar as condições estruturais e os arranjos sociomateriais que configuram o comer urbano no período analisado. Assim, Florianópolis apresenta um arranjo alimentar no qual tradição culinária, economia do mar, políticas públicas e dinâmicas contemporâneas do consumo se articulam, configurando práticas alimentares territorializadas que fundamentam sua inserção na Rede UNESCO de Cidades Criativas da Gastronomia.

4.3.1 Categoria 1 - Estabilidade e instabilidade do acesso alimentar: materiais e condições estruturais

Os dados da Triagem para Risco de Insegurança Alimentar indicam que, entre novembro de 2023 e janeiro de 2025, 4,7% dos domicílios avaliados em Florianópolis foram classificados em risco de insegurança alimentar, percentual superior ao observado no estado de Santa Catarina e na Região Sul. Embora o município apresente indicadores socioeconômicos agregados favoráveis e forte dinamismo econômico associado ao setor de serviços e ao turismo, o dado evidencia a existência de segmentos acompanhados pela Atenção Primária à Saúde expostos a instabilidades no acesso cotidiano aos alimentos. A interpretação aqui adotada limita-se ao universo coberto pela base analisada, não permitindo generalizações para toda a população municipal, mas indicando heterogeneidades internas relevantes.

No plano analítico da Teoria das Práticas, a estabilidade do acesso alimentar depende da previsibilidade e da continuidade dos materiais que sustentam a reprodução da prática no tempo (Schatzki, 2001). A existência de ampla oferta territorial de pescados, hortifrutigranjeiros e produtos frescos, destacada no dossiê de candidatura à Rede UNESCO de Cidades Criativas da Gastronomia, não equivale, necessariamente, à garantia de acesso regular e socialmente distribuído. A tensão observada no caso decorre do mecanismo pelo qual disponibilidade territorial e capacidade efetiva de aquisição operam em planos distintos. Assim, a presença de circuitos valorizados pelo turismo pode coexistir com bolsões de vulnerabilidade alimentar.

Os dados do SISVAN reforçam essa leitura ao indicar que, em 2022, 34% dos adultos acompanhados relataram consumo de frutas, 33% de verduras e legumes e 32% de feijão. O conjunto de anos considerados entre 2015 e 2022 revela variações anuais, sem consolidação de

percentuais elevados e estáveis. O VIGITEL aponta, em 2023, consumo regular de frutas e hortaliças em 35,5%, com redução em relação a anos anteriores, e consumo de feijão oscilando entre 33% e 40% ao longo da série histórica (VIGITEL, 2023). Esses resultados sugerem que a disponibilidade estrutural do território não se traduz automaticamente em padrões consolidados de consumo entre os adultos acompanhados.

Essa configuração dialoga com a interpretação de Belik (2020), segundo a qual insegurança alimentar e desigualdade de acesso não decorrem apenas de insuficiência de oferta, mas da forma como sistemas de produção e comercialização se organizam e distribuem seus efeitos no território. O Atlas da Situação Alimentar e Nutricional da População Brasileira Adulta reforça que regiões com indicadores socioeconômicos mais favoráveis também apresentam assimetrias internas de acesso (Brasil, 2023). No caso de Florianópolis, a coexistência entre identidade gastronômica valorizada e indicadores moderados de consumo de alimentos *in natura* indica que o mecanismo estruturante da prática alimentar não é exclusivamente produtivo ou territorial, mas mediado por renda, custo de vida e dinâmicas urbanas específicas.

Diferentemente de Belo Horizonte, cuja estabilidade do acesso se ancora fortemente em dispositivos institucionais de abastecimento, e de Belém, cuja reprodução das práticas depende da articulação entre produção local e circuitos ribeirinhos, em Florianópolis a tensão central parece residir na distância entre oferta territorial qualificada e acesso socialmente distribuído. Segundo os pressupostos da Teoria das Práticas, os materiais necessários à reprodução da prática alimentar estão amplamente presentes no território, mas sua incorporação às rotinas cotidianas revela desigualdades internas que condicionam a continuidade das práticas baseadas em alimentos *in natura*.

4.3.2 Categoria 2 - Composição das práticas alimentares: materiais e competências

A composição das práticas alimentares em Florianópolis revela um arranjo marcado pela coexistência entre identidade gastronômica litorânea e incorporação seletiva de produtos industrializados. O dossiê de candidatura à Rede UNESCO de Cidades Criativas da Gastronomia destaca a centralidade de pescados, mariscos, mandioca e preparações de matriz açoriana como elementos estruturantes da identidade alimentar local. Contudo, os dados do SISVAN indicam que, entre os adultos acompanhados em 2022, 34% relataram consumo de frutas, 33% de verduras e legumes e 32% de feijão, ao passo que 29% registraram consumo de

alimentos ultraprocessados e 18% de bebidas adoçadas. O VIGITEL aponta que, em 2023, 27,5% atingiram o consumo recomendado de frutas e hortaliças, enquanto 15% relataram consumo frequente de refrigerantes e 17% consumo elevado de ultraprocessados (VIGITEL, 2023). Esses indicadores sugerem que a identidade gastronômica institucionalmente reconhecida não se traduz de forma linear na composição cotidiana da dieta da população acompanhada.

Na perspectiva da Teoria das Práticas, a composição da prática alimentar resulta da articulação entre materiais disponíveis, competências culinárias e significados compartilhados (Schatzki, 2001; Shove et al., 2012). A presença territorial de pescados frescos e mercados especializados não garante, por si, sua incorporação regular às rotinas domésticas. O mecanismo relevante aqui parece operar pela mediação entre oferta qualificada e custo de vida urbano, bem como pela segmentação socioespacial entre áreas turísticas e residenciais. Assim, a recombinação de elementos ocorre em um contexto no qual conveniência e praticidade disputam espaço com repertórios tradicionais.

Belik (2020) argumenta que sistemas alimentares urbanos tendem a produzir sobreposição entre circuitos diferenciados de provisão. Em Florianópolis, essa sobreposição assume forma específica: alimentos associados à identidade territorial coexistem com produtos industrializados amplamente disponíveis em redes varejistas e estabelecimentos voltados ao consumo rápido. Diferentemente de Belo Horizonte, onde políticas públicas de abastecimento estruturam parte significativa da oferta de alimentos frescos, e de Belém, onde circuitos produtivos locais são centrais para a reprodução da prática, em Florianópolis a composição parece mais fortemente mediada por dinâmicas de mercado e pela economia de serviços.

O Guia Alimentar para a População Brasileira enfatiza que a manutenção de práticas baseadas em alimentos in natura depende de ambientes alimentares favoráveis e da preservação de competências culinárias (Brasil, 2014). Os dados indicam que tais competências permanecem presentes, mas em patamares moderados entre os adultos acompanhados. A prática alimentar, portanto, organiza-se como arranjo híbrido no qual tradição culinária, sazonalidade litorânea e conveniência urbana se articulam de forma situada, sem predominância absoluta de um único repertório.

Essa configuração distingue o caso ao evidenciar que identidade gastronômica reconhecida internacionalmente e composição alimentar cotidiana não são dimensões automaticamente coincidentes. Com base na Teoria das Práticas, a reprodução da prática

alimentar em Florianópolis depende da recombinação contínua entre materiais territorializados e materiais industrializados, mediada por condições socioeconômicas específicas do município.

4.3.3 Categoria 3 - Temporalidade e rotina alimentar: competências e ordenações práticas

Em 2022, 56% dos adultos acompanhados pelo SISVAN em Florianópolis declararam realizar regularmente as três refeições principais do dia. O dado indica que pouco mais da metade mantém estrutura temporal organizada em torno das refeições formais. Diferentemente de Belém, onde a regularidade alcança patamares mais elevados, e de Belo Horizonte, onde a institucionalização do acesso sustenta maior previsibilidade, em Florianópolis observa-se maior dispersão na organização temporal da prática alimentar.

Na Teoria das Práticas, a temporalidade constitui elemento interno que organiza ritmos e expectativas da ação (Schatzki, 2001). A manutenção parcial das três refeições principais sugere que convenções temporais permanecem operantes, mas coexistem com formas fragmentadas de alimentação. O VIGITEL registra estabilidade moderada no consumo de feijão e hortaliças, ao mesmo tempo em que aponta presença consistente de ultraprocessados (VIGITEL, 2023). Essa coexistência pode ser interpretada, à luz de Warde (2005), como articulação entre refeições estruturadas e práticas alimentares intersticiais, realizadas fora dos horários tradicionais.

O mecanismo que organiza essa configuração parece vinculado às dinâmicas urbanas específicas do município, marcadas por mobilidade, sazonalidade turística e forte inserção no setor de serviços. A organização do tempo de trabalho e deslocamento tende a influenciar a fragmentação das refeições, sem que isso implique desaparecimento completo da estrutura formal. O Atlas da Situação Alimentar e Nutricional da População Brasileira Adulta indica que estabilidade temporal pode coexistir com composição alimentar tensionada (Brasil, 2023), reforçando que regularidade de horários não garante qualidade ou homogeneidade material da prática.

Assim, a temporalidade das práticas alimentares em Florianópolis revela arranjo híbrido no qual refeições estruturadas convivem com adaptações fragmentadas. À luz da Teoria das Práticas, a continuidade da prática alimentar é preservada por meio de ajustes internos, indicando que a estabilidade temporal opera como mecanismo parcial de organização, sem eliminar tensões materiais subjacentes.

4.3.4 Categoria 4 - Configuração espacial e midiática das refeições: materiais e significados

No caso de Florianópolis, o SISVAN registrou, em 2022, que 17% dos adultos acompanhados declararam realizar refeições assistindo à televisão, em universo de 401 indivíduos (SISVAN, 2023). O dado aparece apenas nesse ano da série analisada, o que impõe cautela interpretativa quanto à sua generalização temporal. Ainda assim, sua incorporação é relevante para compreender a configuração espacial da prática alimentar no município, sobretudo quando comparada aos percentuais observados nos demais casos analisados.

Considerando o escopo conceitual da Teoria das Práticas, o espaço de realização da refeição e os artefatos que o compõem constituem elementos internos da prática, moldando seus ritmos, padrões de atenção e modos de interação (Schatzki, 2001; Shove et al., 2012). A realização da refeição diante da televisão implica reorganização sociomaterial que desloca parcialmente a centralidade da mesa e introduz mediação tecnológica no momento do comer. No entanto, o percentual observado em Florianópolis é inferior ao registrado em outros contextos urbanos analisados, o que sugere menor incorporação sistemática da mediação televisiva entre os adultos acompanhados no ano considerado.

Os dados do VIGITEL indicam, paralelamente, presença consistente de consumo de alimentos ultraprocessados e bebidas adoçadas durante os anos analisados (VIGITEL, 2023). Embora o inquérito não informe diretamente o contexto espacial das refeições, a literatura aponta que a circulação desses materiais amplia a possibilidade de realização da prática alimentar em múltiplos ambientes, como trabalho, deslocamento e lazer (Belik, 2020). No caso de Florianópolis, a coexistência entre percentual moderado de refeições assistindo à televisão e presença de produtos de conveniência sugere que a reorganização espacial da prática pode ocorrer também por meio de fragmentações cotidianas não necessariamente captadas pelo indicador televisivo.

O dossiê de candidatura de Florianópolis à Rede UNESCO de Cidades Criativas da Gastronomia enfatiza festivais, mercados e práticas alimentares públicas territorializadas como parte constitutiva da identidade local. Essa ênfase evidencia coexistência entre práticas coletivas fortemente situadas e práticas domésticas potencialmente mediadas por artefatos tecnológicos. O Guia Alimentar para a População Brasileira ressalta que o local onde se come influencia os significados atribuídos à refeição e a forma como os alimentos são consumidos (Brasil, 2014), reforçando que a pluralidade de espaços impacta a configuração da prática.

Diferentemente de Belém e Belo Horizonte, onde a mediação televisiva aparece com maior recorrência e percentuais mais elevados, em Florianópolis a configuração espacial da prática alimentar revela incorporação mais limitada desse artefato específico no universo acompanhado. À luz da Teoria das Práticas, o caso indica que a reorganização espacial do comer não depende exclusivamente da mediação por telas, mas da articulação entre conveniência, mobilidade urbana e dinâmicas territoriais próprias de um município marcado por forte sazonalidade turística e segmentação espacial.

A reprodução das práticas alimentares em Florianópolis evidencia tensão específica entre identidade gastronômica territorialmente reconhecida e incorporação cotidiana dos materiais que a sustentam. Embora o município apresente ampla oferta de pescados, hortifrutigranjeiros e preparações tradicionais destacadas institucionalmente, os dados disponíveis indicam patamares moderados de consumo de alimentos in natura entre os adultos acompanhados, bem como presença consistente de produtos industrializados (SISVAN, 2023; VIGITEL, 2023). No escopo conceitual da Teoria das Práticas, essa configuração sugere que disponibilidade territorial e acesso efetivo operam por mediações socioeconômicas como custo de vida, segmentação espacial e organização do trabalho urbano, produzindo recombinações situadas na composição, na temporalidade e na espacialidade do comer (Schatzki, 2001; Belik, 2020).

Importa salientar que, no caso de Florianópolis, os registros do SISVAN encontram-se disponíveis apenas a partir de 2022, o que delimita a análise longitudinal intra-caso e exige cautela na comparação temporal com os demais municípios. Essa característica não inviabiliza a interpretação estrutural das categorias propostas, mas condiciona sua amplitude histórica. Diferentemente de Belém, onde o arco temporal contemplado pelo estudo permite observar variações ao longo de múltiplos anos, e de Belo Horizonte, cuja continuidade de registros sustenta análise temporal mais extensa, em Florianópolis a leitura das práticas alimentares apoia-se em recorte temporal mais concentrado, devendo ser compreendida como interpretação situada no universo efetivamente acompanhado.

4.4 Caso 4: Paraty (RJ)

Paraty foi reconhecida como Cidade Criativa da Gastronomia em 2017 e localiza-se na região Sudeste do Brasil, apresentando um sistema alimentar fortemente ancorado na interação entre tradições caiçaras, quilombolas e indígenas. A base material dessas práticas envolve pescados, mandioca, banana, milho, palmito-juçara e outros produtos agroextrativistas, cuja obtenção, preparo e consumo articulam conhecimentos ecológicos locais, sazonalidade ambiental e modos de vida transmitidos intergeracionalmente. Esses elementos estruturam repertórios alimentares que conectam mar, floresta e cidade, configurando práticas situadas que dependem de relações territoriais específicas entre produção, circulação e consumo de alimentos (Prefeitura de Paraty, 2017).

As competências mobilizadas nas práticas alimentares paratienses incluem técnicas culinárias tradicionais como o moqueio, a defumação, o uso de folhas, o manejo da mandioca e o preparo de pratos associados a celebrações religiosas e comunitárias. Tais competências não se restringem ao domínio técnico, mas envolvem saberes corporificados, formas de cooperação comunitária e rotinas compartilhadas que organizam o cotidiano alimentar. Os significados associados a essas práticas articulam identidade territorial, pertencimento cultural e memória coletiva, reforçando a centralidade da alimentação como prática social que estrutura relações entre indivíduos, comunidades e espaço urbano.

Ao mesmo tempo, o sistema alimentar de Paraty é atravessado por dinâmicas contemporâneas vinculadas ao turismo cultural e gastronômico. A concentração de restaurantes no centro histórico, a diversificação da oferta culinária e a circulação de produtos industrializados e refeições de conveniência coexistem com práticas alimentares tradicionais, compondo arranjos híbridos. Esses arranjos articulam circuitos curtos de abastecimento, iniciativas comunitárias, mercados locais e estabelecimentos voltados ao turismo, produzindo combinações variáveis entre materiais, competências e significados no cotidiano urbano (Prefeitura de Paraty, 2017).

No âmbito da Teoria das Práticas, conforme formulada por Schatzki (2001), Reckwitz (2002) e Shove et al. (2012), as práticas alimentares em Paraty podem ser compreendidas como arranjos sociomateriais nos quais tradições territoriais, políticas públicas, dinâmicas turísticas e sistemas de provisão se articulam de maneira situada. A análise dos dados do SISVAN (2015–2022) e da TRIA acumulada entre novembro de 2023 e janeiro de 2025 permite observar como essas combinações moldam o consumo alimentar de adultos acompanhados pela Atenção

Primária no município, evidenciando processos de estabilização, recomposição e tensão das práticas alimentares em um território marcado pela pluralidade cultural e pela mediação crescente do turismo.

4.4.1 Categoria 1. Estabilidade e instabilidade do acesso alimentar: materiais e condições estruturais

Do ponto de vista estrutural, Paraty apresenta configuração de acesso alimentar marcada por heterogeneidades internas que coexistem com sua forte inserção na economia turística e cultural. A Triagem para Risco de Insegurança Alimentar registrou, entre novembro de 2023 e janeiro de 2025, 5,2% dos domicílios avaliados em risco de insegurança alimentar, percentual superior ao observado na Região Sudeste e no estado do Rio de Janeiro. Esse dado indica que, mesmo em território associado à valorização gastronômica e à circulação intensa de bens e serviços, segmentos da população acompanhada vivenciam restrições materiais que tensionam a previsibilidade do acesso cotidiano aos alimentos.

Sob o enfoque da Teoria das Práticas, a estabilidade do acesso alimentar depende da continuidade e da disponibilidade relativamente regular dos materiais que sustentam a prática no tempo (Schatzki, 2001). A presença territorial de pesca artesanal, agricultura familiar e circuitos tradicionais de provisão não assegura, por si, que esses materiais estejam distribuídos de forma homogênea entre residentes e setores vinculados ao turismo. O mecanismo relevante consiste na coexistência entre uma economia orientada ao consumo externo e necessidades alimentares da população local, produzindo diferenciações internas no acesso. Essa leitura converge com Maluf et al. (2022), ao indicar que a insegurança alimentar decorre da forma como sistemas alimentares organizam renda, provisão e políticas públicas, mesmo em territórios com identidade produtiva consolidada.

Os dados da TRIA indicam que 41,5% dos domicílios em risco incluem famílias com menores de 18 anos e 6,2% possuem membros de povos ou comunidades tradicionais. Esses grupos historicamente apresentam maior exposição a vulnerabilidades estruturais no acesso a bens e serviços, especialmente em contextos marcados por disputas territoriais e pressão econômica associada à valorização imobiliária e turística. Estudos como Hacon et al. (2020) demonstram que comunidades tradicionais podem enfrentar fragilizações progressivas no acesso a recursos alimentares, mesmo quando inseridas em territórios com forte base produtiva local. A interpretação aqui proposta limita-se ao universo acompanhado pela base analisada,

mas sugere que a reprodução das práticas alimentares em Paraty é atravessada por desigualdades que não se resolvem exclusivamente pela existência de produção local.

Paralelamente, os dados do SISVAN indicam, em 2022, consumo de frutas por 55% dos adultos acompanhados, verduras e legumes por 64% e feijão por 73%, com percentuais elevados para este último ao longo do período analisado, mantendo-se acima de 80% até 2020. O contraste entre risco identificado na TRIA e presença consistente de alimentos tradicionais sugere que disponibilidade e acesso regular operam em níveis distintos. Essa leitura dialoga com Belik (2020), ao indicar que insegurança alimentar decorre menos da ausência física de alimentos e mais da forma como renda, provisão e circulação se organizam no território.

O Atlas da Situação Alimentar e Nutricional da População Brasileira Adulta reforça que municípios com forte identidade alimentar podem apresentar simultaneamente consumo relevante de alimentos in natura e bolsões de insegurança alimentar (Brasil, 2023). O Guia Alimentar para a População Brasileira acrescenta que o acesso adequado depende de políticas públicas, renda e organização territorial, não apenas da existência de alimentos disponíveis (Brasil, 2014). Em Paraty, a estabilidade do acesso alimentar mostra-se, portanto, parcial e socialmente diferenciada, distinguindo-se de Belo Horizonte, onde a institucionalização do abastecimento exerce papel central, e de Belém, onde circuitos produtivos territoriais estruturam fortemente a provisão cotidiana.

4.4.2 Categoria 2. Composição das práticas alimentares: materiais e competências

A composição das práticas alimentares em Paraty revela configuração marcada por coexistência estrutural entre repertórios tradicionais territorializados e ampla circulação de produtos ultraprocessados. O dossiê de candidatura destaca a centralidade da culinária caiçara, quilombola e indígena, ancorada em pescados, mandioca, banana e hortaliças, articulada a um território no qual turismo e gastronomia operam como vetores econômicos relevantes. Essa identidade alimentar constitui referência simbólica consolidada, mas sua incorporação cotidiana deve ser analisada à luz da materialidade empírica registrada nas bases oficiais.

Os dados do SISVAN indicam que, em 2022, 64% dos adultos acompanhados consumiram verduras e legumes, 73% feijão e 48% frutas. Simultaneamente, 73% relataram consumo de alimentos ultraprocessados, 64% bebidas adoçadas e 27% embutidos ou hambúrgueres. O horizonte temporal analisado entre 2015 e 2020 reforça essa configuração híbrida, com ultraprocessados variando entre 80% e 94% nos anos com maior número de

acompanhados. A prática alimentar não se organiza por substituição linear entre tradição e industrialização, mas por recombinação intensa de elementos no interior da mesma rotina.

Na Teoria das Práticas, transformações ocorrem por rearticulação entre materiais, competências e significados (Shove et al., 2012). Em Paraty, a permanência de feijão, hortaliças e preparações tradicionais sugere manutenção de competências culinárias territorializadas. Contudo, a elevada presença de ultraprocessados indica que materiais orientados à conveniência integram de forma estrutural o arranjo sociomaterial da prática. O mecanismo observável consiste na sobreposição entre circuitos alimentares locais e cadeias industriais amplificadas pela dinâmica turística.

Essa leitura dialoga com Maluf et al. (2022), ao indicar que sistemas alimentares territoriais podem coexistir com cadeias industriais globalizadas, produzindo padrões alimentares híbridos. Borelli et al. (2021) e Diniz et al. (2024) demonstram que circuitos tradicionais não desaparecem diante da modernização alimentar, mas passam a operar em coexistência tensa com mercados ampliados. A elevada presença de ultraprocessados também se insere no debate sobre expansão desses produtos no Brasil (Monteiro et al., 2024; Pagliai et al., 2021), indicando que a recombinação observada em Paraty não é isolada, mas articulada a processos estruturais mais amplos.

Diferentemente de Belo Horizonte, onde políticas públicas de abastecimento estruturam parte da oferta de alimentos frescos, e de Florianópolis, onde a segmentação territorial e a sazonalidade modulam o acesso, Paraty revela composição marcada por tensão mais pronunciada entre identidade gastronômica promovida e incorporação quantitativamente elevada de ultraprocessados. A prática emerge como ecologia sociomaterial híbrida na qual tradição e conveniência operam simultaneamente como elementos estruturantes.

4.4.3 Categoria 3. Temporalidade e rotina alimentar: competências e ordenações práticas

A organização temporal das práticas alimentares em Paraty apresenta elevado grau de estabilização no indicador mais recente. Em 2022, 91% dos adultos acompanhados declararam realizar as três refeições principais, percentual superior ao observado nas demais cidades analisadas. Esse dado indica forte ancoragem da prática alimentar em rotinas temporalmente estruturadas no universo acompanhado naquele ano.

A partir da Teoria das Práticas, a temporalidade constitui elemento interno que organiza ritmos e expectativas do comer (Schatzki, 2001). A manutenção das três refeições principais

funciona como mecanismo de estabilização prática, permitindo continuidade do comer cotidiano mesmo quando a composição material sofre rearranjos. O dado de 2022 sugere consolidação temporal naquele recorte específico.

Entretanto, o período sob exame revela oscilações entre 2015 e 2021, com percentuais variando entre 13% e 75%, indicando heterogeneidades na cobertura e no perfil dos acompanhados. A inferência sobre estabilidade deve, portanto, ser delimitada ao período com maior consistência de registros, evitando generalizações retrospectivas.

Warde (2005) argumenta que rotinas alimentares tendem a persistir mesmo sob recombinações materiais. Estudos sobre práticas alimentares em contextos de vulnerabilidade indicam que ajustes concentram-se na composição, e não necessariamente na estrutura temporal (Halkier, 2020; Delormier et al., 2009). Em Paraty, o mecanismo observável sugere que a temporalidade opera como eixo organizador robusto, mesmo quando coexistem tensões materiais associadas à renda e à dinâmica turística.

Comparativamente, Paraty distingue-se por apresentar maior intensidade de estabilização temporal no dado mais recente, o que diferencia o caso tanto de Florianópolis, onde a estrutura temporal é menos difundida, quanto de Belo Horizonte, onde a estabilização decorre mais claramente da institucionalização do abastecimento.

4.4.4 Categoria 4. Configuração espacial e midiática das refeições: materiais e significados

No que se refere à configuração espacial e midiática, os dados do SISVAN indicam que, em 2022, 45% dos adultos acompanhados realizavam refeições assistindo à televisão, com variação entre 38% e 63% no intervalo temporal considerado. Esse padrão revela incorporação recorrente da mediação televisiva ao arranjo cotidiano do comer.

Na Teoria das Práticas, artefatos como televisores integram o arranjo sociomaterial da prática, influenciando ritmos e modos de atenção (Schatzki, 2001; Shove et al., 2012). A refeição diante da televisão desloca parcialmente a centralidade da mesa e introduz elemento de simultaneidade entre comer e lazer. A recorrência do hábito sugere estabilização da mediação midiática como componente ordinário da prática.

Estudos sobre mediação alimentar indicam que ambientes mediados por telas influenciam padrões de atenção e escolhas alimentares (Smith et al., 2019; Robles et al., 2024). A elevada presença de bebidas adoçadas e ultraprocessados no município indica compatibilidade entre alimentos de conveniência e contextos de menor ritualização espacial. O

mecanismo relevante consiste na articulação entre conveniência alimentar e mediação tecnológica, ampliando os espaços possíveis de execução da prática.

Belik (2020) argumenta que ambientes urbanos vinculados a turismo e circulação intensa de bens tendem a favorecer práticas ajustadas à conveniência. O dossiê de Paraty evidencia simultaneamente festivais, mercados e eventos que valorizam comensalidade pública. Observa-se, portanto, coexistência entre práticas coletivas territorializadas e práticas domésticas mediadas por dispositivos midiáticos.

Diferentemente de Florianópolis, onde o dado televisivo é pontual e recente, e de Belo Horizonte, onde a mediação convive com forte institucionalização do acesso, em Paraty a televisão aparece como elemento consistente no arranjo da prática. A configuração espacial revela pluralidade na qual tradição culinária, turismo, lazer e mediação tecnológica operam como dimensões simultâneas da reprodução cotidiana do comer.

A reprodução das práticas alimentares em Paraty evidencia arranjo sociomaterial caracterizado por coexistência estrutural entre identidade culinária territorializada e intensa incorporação de produtos ultraprocessados. Os dados indicam presença expressiva de feijão, hortaliças e frutas simultaneamente a percentuais elevados de consumo de ultraprocessados e bebidas adoçadas (SISVAN, 2023). Partindo da Teoria das Práticas, observa-se recombinação intensa de materiais no interior da mesma rotina alimentar, na qual competências tradicionais permanecem ativas, mas operam lado a lado com materiais orientados à conveniência (Schatzki, 2001; Shove et al., 2012; Maluf et al., 2022).

No plano temporal e espacial, Paraty distingue-se por elevada estabilização das três refeições principais no dado mais recente e por incorporação consistente da mediação televisiva. Diferentemente de Belém, onde circuitos territoriais estruturam fortemente a provisão, de Belo Horizonte, onde políticas públicas desempenham papel central, e de Florianópolis, onde segmentação territorial modula o acesso, Paraty revela configuração em que identidade cultural promovida, economia turística e conveniência alimentar coexistem de forma estrutural, produzindo prática alimentar híbrida no contexto urbano-turístico.

4.5 Síntese comparativa dos quatro casos

A comparação entre Belém, Belo Horizonte, Florianópolis e Paraty é conduzida a partir da Teoria das Práticas, que concebe o consumo alimentar como resultado da articulação situada entre materiais, competências e significados, organizados no tempo e no espaço (Schatzki, 2001; Shove et al., 2012; Warde, 2005). A leitura comparativa incorpora, ainda, aportes estruturais sobre sistemas alimentares, particularmente no que se refere ao papel das políticas públicas, das desigualdades territoriais e das dinâmicas urbanas na conformação das condições de provisão e acesso (Belik, 2020). Nesse enquadramento, a comparação não se orienta por gradações de desempenho entre cidades, mas pela identificação dos mecanismos predominantes que estabilizam, tensionam ou reconfiguram as práticas alimentares em contextos urbanos distintos.

No eixo do acesso alimentar, a análise revela a existência de regimes diferenciados de estabilização sociomaterial. Em Belém, a continuidade das práticas depende majoritariamente de circuitos territoriais de provisão ancorados em feiras, mercados e redes ribeirinhas, configurando regime produtivo-territorial que sustenta o cotidiano mesmo sob níveis elevados de vulnerabilidade estrutural. Belo Horizonte apresenta regime institucionalizado de estabilização, no qual equipamentos públicos de abastecimento e políticas estruturadas operam como mediadores centrais da previsibilidade material. Florianópolis evidencia estabilidade segmentada, marcada por ampla disponibilidade territorial combinada a diferenciações internas de acesso, especialmente entre grupos acompanhados pela Atenção Primária. Paraty, por sua vez, configura regime de estabilidade parcial tensionado por dinâmicas turísticas, no qual circuitos tradicionais coexistem com pressões sobre renda, custo de vida e distribuição. A comparação indica, portanto, que a estabilidade do acesso não se explica pela mera presença de alimentos, mas pelo mecanismo dominante que articula território, política pública, mercado e desigualdades internas.

No plano da composição das práticas, os quatro casos convergem na configuração de arranjos híbridos, porém com intensidades e hierarquizações distintas. Em Belém e Paraty, repertórios fortemente vinculados à biodiversidade local, à pesca artesanal e a saberes transmitidos intergeracionalmente mantêm centralidade simbólica e prática, ainda que atravessados por elevada circulação de ultraprocessados. Florianópolis articula tradição litorânea e conveniência sob influência da sazonalidade e do turismo, produzindo recombinações que não eliminam competências locais, mas as reposicionam. Belo Horizonte

apresenta configuração mais hierarquizada, na qual preparações tradicionais estruturam refeições principais, enquanto produtos industrializados ocupam espaços intersticiais do cotidiano urbano. Em todos os casos, a transformação ocorre por recombinação de elementos, e não por substituição linear, confirmando a dinâmica descrita por Shove et al. (2012).

A dimensão temporal revela que a ordenação das três refeições principais permanece como eixo estruturante do cotidiano alimentar, ainda que com graus distintos de consolidação. Paraty e Belo Horizonte apresentam maior estabilização recente da estrutura temporal, enquanto Belém e Florianópolis evidenciam coexistência mais pronunciada entre refeições estruturadas e práticas fragmentadas. A manutenção da temporalidade opera como mecanismo de continuidade prática, independentemente de variações na composição material das dietas. Tal padrão reforça a compreensão de que rotinas temporais funcionam como elemento organizador relativamente robusto, mesmo sob condições materiais tensionadas.

Quanto à espacialidade e à mediação midiática, os quatro contextos demonstram incorporação significativa de artefatos tecnológicos e ambientes de conveniência ao arranjo da prática alimentar. Belém, Belo Horizonte e Paraty apresentam dados explícitos sobre refeições realizadas diante da televisão, indicando deslocamentos parciais da centralidade da mesa doméstica. Em Florianópolis, ainda que os registros de telas sejam restritos temporalmente, a circulação de alimentos de conveniência sugere expansão dos espaços de realização do comer para contextos associados a mobilidade, trabalho e lazer. A mediação tecnológica não elimina práticas coletivas e territorializadas, mas amplia a pluralidade espacial da prática, introduzindo reorganizações nos modos de atenção e interação.

Transversalmente, a comparação demonstra que o reconhecimento institucional como Cidade Criativa da Gastronomia não produz uniformização das práticas alimentares, mas se insere em ecologias sociomateriais previamente estruturadas. A criatividade gastronômica manifesta-se de maneira situada, articulada a diferentes mecanismos de estabilização do acesso, padrões de recombinação material, ordenações temporais e configurações espaciais. A contribuição teórica do estudo reside em evidenciar que a reprodução do consumo alimentar urbano pode ser analisada como resultado de regimes distintos de articulação entre território, políticas públicas, mercado, turismo e competências culinárias, oferecendo um enquadramento comparativo que desloca o foco da identidade gastronômica declarada para os mecanismos concretos que sustentam o comer cotidiano em contextos urbanos desiguais.

4.6 Matriz comparativa dos quatro casos

Com o objetivo de integrar analiticamente os achados dos quatro estudos de caso e explicitar convergências e diferenciações estruturais nas práticas alimentares observadas, apresenta-se a matriz comparativa das Cidades Criativas da Gastronomia brasileiras analisadas. A matriz organiza os resultados segundo as categorias derivadas da Teoria das Práticas, permitindo visualizar como materiais, competências e significados se articulam, de forma situada, na conformação do comer cotidiano em Belém, Belo Horizonte, Florianópolis e Paraty.

A construção da matriz segue a lógica interpretativa dos estudos de casos múltiplos, nos quais cada município constitui configuração empírica singular, mas comparável a partir de eixos comuns. Ao estruturar os achados segundo quatro dimensões — estabilidade do acesso alimentar, composição das práticas alimentares, temporalidade das refeições e configuração espacial e midiática — o instrumento sintetiza os mecanismos predominantes de estabilização, recombinação e adaptação das práticas em cada contexto territorial.

Tabela 4

Matriz comparativa das práticas alimentares nas Cidades Criativas da Gastronomia brasileiras, organizada pelas categorias analíticas da Teoria das Práticas

(Continua)

Categoria analítica (teoria das práticas)	Belém (PA)	Belo Horizonte (MG)	Florianópolis (SC)	Paraty (RJ)
1. Estabilidade e instabilidade do acesso alimentar	Regime de estabilização territorial produtiva sob instabilidade estrutural. A TRIA indica 24,3% de domicílios em risco de insegurança alimentar, revelando instabilidade significativa no acesso. A reprodução das práticas depende fortemente de circuitos territoriais amazônicos de provisão, como feiras, mercados e redes ribeirinhas, que operam como	Regime de estabilização institucionalizada do acesso. A TRIA registra 2,2% de domicílios em risco, indicando elevada previsibilidade material. Equipamentos públicos de abastecimento e políticas municipais atuam como materiais institucionais centrais, estruturando a continuidade das práticas alimentares com menor	Regime de estabilização segmentada. A TRIA aponta 4,7% de domicílios em risco, concentrados em grupos específicos acompanhados pela APS. A ampla disponibilidade territorial de alimentos não se converte de forma homogênea em acesso efetivo, produzindo diferenciações internas que tensionam a reprodução das	Regime de estabilização parcial tensionado por dinâmicas turísticas. A TRIA registra 5,2% de domicílios em risco. A continuidade das práticas alimentares é sustentada por circuitos tradicionais de provisão, mas atravessada por pressões associadas à sazonalidade, ao custo de vida e à centralidade do turismo na economia local.

Categoria analítica (teoria das práticas)	Belém (PA)	Belo Horizonte (MG)	Florianópolis (SC)	Paraty (RJ)
	materiais socioterritoriais de sustentação parcial da continuidade do comer cotidiano.	dependência de circuitos territoriais informais ou de dinâmicas turísticas.	práticas em segmentos específicos do território.	
2. Composição das práticas alimentares	Arranjo híbrido territorialmente ancorado. A prática alimentar articula alimentos amazônicos e circuitos produtivos locais a ampla circulação de ultraprocessados. A recombinação de materiais expressa coexistência entre biodiversidade regional, saberes tradicionais e pressões estruturais do sistema alimentar urbano.	Arranjo híbrido hierarquizado por institucionalização do abastecimento. Preparações tradicionais estruturam as refeições principais, sustentadas por competências culinárias amplamente difundidas e por políticas públicas de acesso a alimentos in natura. Produtos industrializados ocupam posições complementares, configurando recomposição interna da prática sem ruptura estrutural.	Arranjo híbrido orientado à recombinação sazonal e turística. A prática integra pescados e hortaliças regionais a produtos industrializados de ampla disponibilidade. A recombinação dos repertórios reflete articulação entre tradição litorânea, sazonalidade produtiva e ritmos urbanos contemporâneos.	Arranjo híbrido tensionado por sobreposição entre identidade gastronômica e conveniência. Alimentos associados à culinária caiçara, quilombola e indígena permanecem simbolicamente centrais, mas coexistem com elevada presença de ultraprocessados. A composição expressa rearticulação intensa entre tradição territorial e dinâmicas do mercado turístico.
3. Temporalidade e rotina alimentar	Temporalidade estruturada com forte ancoragem cultural. Em 2022, 87% realizam as três refeições principais. A ordenação temporal opera como mecanismo de estabilização prática que sustenta a continuidade do comer cotidiano mesmo sob instabilidade material.	Temporalidade consolidada sob regime institucional. Sessenta e quatro por cento realizam as três refeições principais. A rotina alimentar mantém relativa estabilidade, coexistindo com práticas de conveniência, mas preservando a estrutura formal da refeição.	Temporalidade parcialmente fragmentada. Cinquenta e seis por cento realizam as três refeições principais. Observa-se coexistência entre refeições estruturadas e práticas alimentares intersticiais ajustadas a ritmos urbanos, mobilidade e organização contemporânea do trabalho.	Temporalidade altamente estabilizada no período mais recente. Em 2022, 91% realizam as três refeições principais, maior proporção entre os casos. A ordenação temporal opera como eixo robusto de continuidade prática, mesmo diante de recomposições materiais intensas.

Categoria analítica (teoria das práticas)	Belém (PA)	Belo Horizonte (MG)	Florianópolis (SC)	Paraty (RJ)
				(conclusão)
4. Configuração espacial e midiática das refeições	Espacialidade doméstica mediada e territorialmente contrastiva. Entre 31% e 54% realizam refeições diante da televisão. A prática alimentar se reorganiza em ambientes híbridos que articulam domesticidade e mediação midiática, coexistindo com práticas públicas fortemente territorializadas.	Espacialidade doméstica institucionalmente estabilizada com mediação recorrente. Cinquenta e três por cento realizam refeições diante da televisão. A incorporação de artefatos midiáticos ocorre no interior de regime de acesso institucionalizado, configurando recomposição espacial sem desestruturação das refeições formais.	Espacialidade plural com mediação pontual identificada em 2022. Dezesete por cento realizam refeições diante da televisão no ano com registro disponível no SISVAN. A circulação de alimentos de conveniência sugere realização da prática em múltiplos espaços urbanos e domésticos, refletindo recomposição espacial associada à mobilidade e ao turismo.	Espacialidade híbrida com mediação tecnológica integrada. Quarenta e cinco por cento realizam refeições diante da televisão, com variações ao longo da série histórica. A prática alimentar articula domesticidade mediada por dispositivos eletrônicos e forte presença de comensalidade pública vinculada à identidade territorial e ao turismo.

Nota. Elaboração própria a partir dos dados do SISVAN, TRIA e VIGITEL.

A leitura transversal da matriz evidencia que, embora os quatro municípios compartilhem o enquadramento institucional da Rede UNESCO de Cidades Criativas da Gastronomia, suas práticas alimentares se estruturam a partir de regimes sociomateriais distintos. Em Belém, a estabilização do acesso se ancora predominantemente em circuitos territoriais de provisão articulados à biodiversidade e às redes ribeirinhas; em Belo Horizonte, observa-se regime de estabilização institucional, no qual políticas públicas de abastecimento operam como mediadores centrais da previsibilidade material; em Florianópolis, a estabilidade assume caráter segmentado, combinando ampla disponibilidade territorial e diferenciações internas de acesso; em Paraty, a reprodução das práticas ocorre sob regime de estabilidade parcial tensionado por dinâmicas do turismo e por heterogeneidades socioeconômicas locais.

No plano composicional, a matriz revela padrão convergente de recombinação intensa entre repertórios tradicionais e materiais industrializados, ainda que com diferentes graus de hierarquização interna. Enquanto em Belo Horizonte as preparações tradicionais tendem a

estruturar as refeições principais e os produtos de conveniência ocupam posições complementares, em Paraty observa-se coexistência quantitativamente elevada entre alimentos tradicionais e ultraprocessados no interior da mesma rotina. Belém mantém forte centralidade de materiais associados à biodiversidade local, ainda que tensionados por desigualdades estruturais, e Florianópolis evidencia recombinações associadas à sazonalidade litorânea e à economia de serviços. Em todos os casos, a prática alimentar emerge como ecologia sociomaterial dinâmica, na qual a transformação ocorre por rearticulação de elementos, e não por substituição linear.

Quanto à temporalidade, a matriz demonstra que a estabilidade das três refeições principais opera como mecanismo recorrente de continuidade prática, embora com intensidades distintas. Paraty apresenta estabilização temporal mais pronunciada no ano mais recente analisado; Belo Horizonte mantém ordenação relativamente consolidada; Belém e Florianópolis revelam maior coexistência entre refeições estruturadas e práticas fragmentadas. A comparação indica que a organização temporal do comer tende a preservar-se mesmo quando condições materiais e composição da dieta se modificam, confirmando o papel da temporalidade como eixo estruturador da prática.

No que se refere à configuração espacial e midiática, a matriz evidencia incorporação significativa de artefatos mediáticos nas quatro cidades, ainda que em graus diferenciados. A realização de refeições assistindo à televisão aparece de forma explícita em Belém, Belo Horizonte e Paraty, e de forma mais pontual em Florianópolis, onde a limitação temporal dos dados do SISVAN delimita a interpretação. A presença simultânea de práticas públicas territorializadas e práticas domésticas mediadas por dispositivos eletrônicos revela pluralização dos espaços do comer, nos quais domesticidade, lazer, trabalho e turismo se articulam como contextos de execução da prática alimentar.

Em termos teóricos, a matriz permite avançar ao demonstrar que o reconhecimento institucional como Cidade Criativa da Gastronomia não produz homogeneização das práticas alimentares, mas se insere em regimes sociomateriais preexistentes que condicionam os mecanismos de estabilização e recombinação do comer cotidiano. A contribuição analítica reside em evidenciar que criatividade gastronômica, quando examinada no plano das práticas, opera como dimensão incorporada a estruturas materiais, políticas e territoriais específicas, e não como atributo simbólico autônomo. A comparação entre os quatro casos indica que a reprodução do consumo alimentar urbano pode ser compreendida a partir de distintos mecanismos predominantes, territorial, institucional, segmentado ou turístico, que organizam,

em graus variados, acesso, composição, temporalidade e espacialidade das práticas alimentares em contextos urbanos desiguais.

5 DISCUSSÃO

A discussão dos resultados parte da leitura integrada da Tabela 4, que sistematiza comparativamente os quatro casos analisados e permite compreender como práticas alimentares urbanas se organizam a partir de diferentes combinações entre materiais, competências e significados. Ao adotar a Teoria das Práticas como eixo interpretativo, este estudo desloca a análise do consumo alimentar de explicações centradas em escolhas individuais para uma compreensão relacional, na qual o comer é produzido por arranjos sociomateriais situados, historicamente constituídos e territorialmente diferenciados (Schatzki, 2001; Reckwitz, 2002; Shove et al., 2012).

A comparação entre Belém, Belo Horizonte, Florianópolis e Paraty evidencia que, embora compartilhem o reconhecimento institucional como Cidades Criativas da Gastronomia, as práticas alimentares observadas não convergem para um modelo homogêneo. Ao contrário, a Tabela 3 revela ecologias sociomateriais distintas, nas quais políticas públicas, circuitos territoriais, repertórios culturais e dinâmicas urbanas modulam de maneira específica a estabilidade do acesso, a composição das dietas, a temporalidade das refeições e a espacialidade do comer cotidiano.

5.1 Estabilidade e instabilidade do acesso alimentar no contexto territorial brasileiro

A leitura comparativa da Tabela 4 evidencia que a estabilidade do acesso alimentar constitui um dos principais eixos de diferenciação entre os casos. Belém e Paraty apresentam percentuais mais elevados de domicílios em risco de insegurança alimentar, enquanto Florianópolis e, sobretudo, Belo Horizonte registram níveis mais baixos. Esses resultados não apenas confirmam as desigualdades territoriais amplamente descritas na literatura sobre o sistema alimentar brasileiro, como também evidenciam como tais desigualdades se traduzem em diferentes condições de reprodução das práticas alimentares.

Belik (2020) argumenta que o sistema alimentar brasileiro é marcado por assimetrias estruturais que produzem, simultaneamente, abundância localizada e restrição persistente de acesso. A Tabela 4 mostra que essa dinâmica se expressa de maneira clara nos casos analisados:

em Belém e Paraty, a presença de circuitos alimentares tradicionais e de materialidades territoriais específicas não elimina a instabilidade do acesso, mas atua como mecanismo parcial de sustentação das práticas alimentares sob condições tensionadas. Em Belo Horizonte, por outro lado, a institucionalização de políticas públicas de abastecimento emerge como elemento central de estabilização das práticas, reduzindo a necessidade de rearranjos adaptativos cotidianos.

Na perspectiva praxeológica, esses achados reforçam que a estabilidade de uma prática não depende apenas da disponibilidade física de alimentos, mas da previsibilidade e continuidade dos materiais que a sustentam. A Tabela 4 explicita que, quando o acesso é garantido por arranjos institucionais relativamente estáveis, como em Belo Horizonte, as práticas alimentares tendem a se reproduzir com menor grau de adaptação forçada. Em contextos onde o acesso é desigual ou instável, como em Belém e Paraty, a prática se mantém, mas sob tensão, exigindo rearranjos constantes nos repertórios alimentares.

5.2 Composição das práticas alimentares e hibridização dos repertórios

Outro padrão transversal evidenciado pela Tabela 4 é a hibridização das práticas alimentares nas quatro cidades analisadas. Em todos os casos, observa-se a coexistência entre alimentos in natura e preparações tradicionais, por um lado, e produtos ultraprocessados, por outro, ainda que em intensidades distintas. Esse achado dialoga diretamente com o diagnóstico de Belik (2020) sobre a expansão da indústria alimentícia e a reorganização dos sistemas de provisão no Brasil.

A leitura comparativa indica que essa hibridização não opera por substituição linear, mas por recombinação de elementos, conforme proposto por Schatzki (2001) e Shove et al. (2012). Em Belém e Paraty, alimentos territorialmente ancorados permanecem centrais nas práticas alimentares, mas coexistem com elevada circulação de ultraprocessados. Em Florianópolis, a combinação entre tradição litorânea, turismo e conveniência urbana produz repertórios alimentares particularmente híbridos. Belo Horizonte, por sua vez, apresenta uma hierarquização mais nítida dos repertórios, na qual preparações tradicionais estruturam as refeições principais, enquanto produtos industrializados ocupam posições complementares.

Esses achados reforçam a contribuição da Teoria das Práticas ao demonstrar que a prática alimentar se transforma quando novos materiais passam a integrá-la, alterando

competências culinárias, tempos de preparo e significados associados ao comer, sem que isso implique a eliminação dos repertórios previamente consolidados.

5.3 Temporalidade, espacialidade e recomposição das práticas

A Tabela 4 também evidencia que a temporalidade das refeições permanece relativamente estabilizada nas quatro cidades, com a manutenção das três refeições principais como referência organizadora do cotidiano alimentar. Esse padrão dialoga com as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), que associa regularidade das refeições à organização do cotidiano e à comensalidade.

No entanto, a comparação revela variações importantes. Florianópolis apresenta maior fragmentação temporal, enquanto Belém e Paraty demonstram maior preservação da estrutura das refeições. Essas diferenças indicam que a temporalidade, na Teoria das Práticas, não é um dado fixo, mas um elemento constitutivo que pode ser tensionado por ritmos urbanos, mobilidade e condições materiais.

De modo complementar, a configuração espacial e midiática das refeições evidencia a incorporação crescente de artefatos midiáticos ao arranjo sociomaterial do comer. A realização de refeições diante da televisão, registrada em três dos quatro casos, e inferida no quarto, indica que o espaço da prática alimentar se diversifica, articulando domesticidade, lazer e mobilidade urbana. Essa reorganização espacial não elimina práticas coletivas ou territorializadas, mas amplia o repertório de contextos nos quais o comer ocorre.

5.4 Síntese interpretativa

De forma integrada, a discussão dos resultados mostra que as práticas alimentares nas Cidades Criativas da Gastronomia analisadas são produzidas por combinações situadas de continuidade e adaptação, moldadas por condições estruturais, repertórios culturais e dinâmicas urbanas contemporâneas. A Tabela 4 evidencia que a criatividade gastronômica reconhecida institucionalmente convive com desigualdades de acesso, hibridização alimentar e recomposição das práticas no cotidiano urbano.

Esses achados reforçam que práticas alimentares não podem ser compreendidas como escolhas isoladas, mas como produções sociais dependentes de arranjos sociomateriais específicos. Ao articular empiricamente os quatro casos, este estudo contribui para ampliar a

compreensão sobre como sistemas alimentares urbanos se organizam no contexto brasileiro, oferecendo subsídios analíticos para o debate sobre políticas públicas, cultura alimentar e sustentabilidade nas Cidades Criativas da Gastronomia.

6 CONCLUSÃO

Este estudo analisou as práticas alimentares em quatro cidades brasileiras reconhecidas como Cidades Criativas da Gastronomia pela UNESCO, evidenciando que o consumo alimentar urbano se configura como resultado da articulação entre elementos sociomateriais que operam simultaneamente em escalas cotidianas, territoriais e institucionais. Sob o enfoque da Teoria das Práticas, o comer não pode ser compreendido como comportamento individual isolado, mas como prática social produzida pela integração entre materiais, competências e significados que se organizam em ecologias específicas e situadas.

A análise comparativa de Belém, Belo Horizonte, Florianópolis e Paraty demonstrou que, embora inseridas em contextos territoriais distintos, as quatro cidades compartilham padrões estruturais relevantes, ao mesmo tempo em que expressam configurações singulares das práticas alimentares. Belém e Paraty apresentaram tensões mais acentuadas relacionadas ao acesso alimentar, conforme evidenciado pelos dados da TRIA, ainda que mantenham repertórios culinários tradicionais fortemente associados a alimentos regionais e a práticas domésticas historicamente constituídas. Belo Horizonte destacou-se pela maior estabilidade do acesso, sustentada pela institucionalização de políticas públicas de abastecimento que atuam como materiais estabilizadores das práticas alimentares. Florianópolis revelou um arranjo marcado pela articulação entre pesca artesanal, mobilidade urbana e ampla circulação de alimentos industrializados, compondo práticas híbridas ajustadas aos ritmos urbanos contemporâneos.

Esses achados reforçam a interpretação estrutural proposta por Belik (2020), segundo a qual o sistema alimentar brasileiro produz simultaneamente situações de abundância localizada e restrição persistente de acesso. Nos casos analisados, a presença territorial de alimentos e de circuitos tradicionais de provisão não se traduz automaticamente em acesso regular, previsível e socialmente adequado para todos os grupos sociais, evidenciando que a estabilidade das práticas alimentares depende de arranjos institucionais, econômicos e territoriais mais amplos.

De forma transversal, os resultados evidenciaram processos de hibridização das práticas alimentares nas quatro cidades, caracterizados pela coexistência entre alimentos *in natura* e produtos ultraprocessados. Essa combinação dialoga com evidências empíricas recentes sobre

práticas alimentares urbanas no Brasil, que apontam a hibridização como padrão recorrente, e não como exceção ou desvio em relação a repertórios tradicionais (Borelli et al., 2021). A presença simultânea desses repertórios indica que as práticas alimentares incorporam, de modo adaptativo, tanto tradições culinárias quanto soluções de conveniência moldadas por condições materiais, ritmos urbanos e formas contemporâneas de organização da vida cotidiana.

A análise da temporalidade e da espacialidade das refeições revelou, ainda, a persistência da estrutura das três refeições diárias como referência organizadora do comer cotidiano, embora acompanhada por transformações na composição e nos ambientes de realização das refeições. A incorporação de alimentos de conveniência e a realização frequente de refeições mediadas por dispositivos midiáticos indicam reconfigurações nas formas de comensalidade, integrando alimentação, lazer e descanso em arranjos sociomateriais híbridos. Esses achados reforçam que a temporalidade e a espacialidade constituem componentes internos das práticas alimentares, passíveis de adaptação sem que haja ruptura completa com estruturas previamente consolidadas.

No que se refere ao acesso alimentar, os resultados também convergem com a abordagem proposta por de Jesus e Hoffmann (2024), ao evidenciar que a exposição à insegurança alimentar não decorre apenas da ausência física de alimentos, mas da incapacidade de acessar, de forma contínua, uma cesta alimentar adequada. Nos contextos analisados, especialmente em Belém e Paraty, a prática alimentar se reproduz mesmo sob condições de instabilidade material, o que reforça a necessidade de compreender o acesso alimentar como uma dimensão relacional, dependente de renda, políticas públicas, circuitos de provisão e organização territorial.

Do ponto de vista teórico, o estudo contribui ao demonstrar a potência analítica da Teoria das Práticas para compreender o consumo alimentar urbano em contextos marcados por desigualdades estruturais, diversidade territorial e reconhecimento institucional da gastronomia. Ao articular empiricamente os quatro casos por meio de uma matriz comparativa, o artigo evidencia que as práticas alimentares se reproduzem por recombinações situadas de materiais, competências e significados, e não por substituições lineares ou decisões individuais isoladas.

Em termos de implicações, os resultados oferecem subsídios relevantes para o campo das políticas públicas e da gestão urbana da alimentação, ao indicar que estratégias voltadas à promoção da gastronomia e da alimentação adequada e saudável devem considerar não apenas a valorização simbólica dos repertórios culinários, mas também as condições materiais de

acesso, as rotinas cotidianas e os ambientes nos quais o comer ocorre. Para as Cidades Criativas da Gastronomia, isso implica reconhecer que criatividade alimentar, soberania alimentar e equidade no acesso aos alimentos constituem dimensões interdependentes, que exigem abordagens integradas e territorialmente sensíveis.

Cumprir destacar algumas limitações do estudo que devem ser consideradas na interpretação dos resultados. A análise foi conduzida exclusivamente a partir de dados secundários de natureza institucional e estatística, o que implica dependência das formas de coleta, cobertura e categorização adotadas pelos sistemas oficiais utilizados. Além disso, os dados do SISVAN, da TRIA e do VIGITEL refletem populações específicas acompanhadas pelos serviços de saúde ou por inquéritos telefônicos, não representando a totalidade dos residentes dos municípios analisados. Do mesmo modo, as descrições institucionais presentes nos dossiês de candidatura à Rede UNESCO de Cidades Criativas da Gastronomia refletem recortes estratégicos e narrativas oficiais, não abrangendo integralmente a complexidade das práticas alimentares cotidianas. Essas limitações não invalidam os achados, mas delimitam seu alcance analítico e reforçam o caráter interpretativo e contextual da análise desenvolvida.

Por fim, o estudo reforça a necessidade de compreender as práticas alimentares como fenômenos socioculturais complexos, produzidos na interseção entre tradição, modernidade, políticas públicas e dinâmicas urbanas contemporâneas. Ao analisar empiricamente quatro contextos urbanos distintos, este artigo contribui para ampliar o debate sobre práticas alimentares e sistemas alimentares urbanos no Brasil, ao mesmo tempo em que evidencia a necessidade de investigações futuras que aprofundem dimensões qualitativas, territoriais e relacionais do consumo alimentar, especialmente em contextos reconhecidos por sua criatividade gastronômica.

CONCLUSÃO GERAL

Esta dissertação investigou o consumo alimentar no Brasil a partir de um percurso analítico que integrou a sistematização da produção científica nacional recente e o aprofundamento empírico em contextos urbanos específicos, representados pelas Cidades Criativas da Gastronomia reconhecidas pela UNESCO. Ao adotar o formato multipaper, o estudo articulou diferentes escalas analíticas, abrangendo dimensões estruturais, territoriais e cotidianas. De modo geral, os resultados demonstram que o consumo alimentar urbano nas cidades analisadas se organiza como prática social territorialmente situada, estruturada por arranjos sociomateriais que articulam infraestruturas alimentares, rotinas cotidianas e significados culturais. Esse percurso analítico permitiu compreender o consumo alimentar como fenômeno social e organizacional inscrito em dinâmicas territoriais específicas.

O primeiro artigo evidenciou que a produção científica brasileira sobre consumo alimentar, no período de 2019 a 2024, permanece fortemente concentrada em abordagens setoriais, sobretudo vinculadas à nutrição, à saúde pública e à segurança alimentar. Embora esses estudos dialoguem empiricamente com temas centrais da sustentabilidade, observou-se limitada articulação explícita com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e com abordagens capazes de integrar, de forma sistemática, dimensões sociais, territoriais, econômicas e organizacionais do consumo. Esse mapeamento revelou um campo marcado por heterogeneidade conceitual e metodológica, no qual o consumo alimentar é frequentemente analisado por meio de indicadores agregados, com menor atenção às dinâmicas urbanas e às condições concretas em que as práticas se reproduzem no cotidiano.

A partir desse diagnóstico, o segundo artigo aprofundou empiricamente o fenômeno ao analisar comparativamente as práticas alimentares em Belém, Belo Horizonte, Florianópolis e Paraty. A leitura praxeológica permitiu compreender que o consumo alimentar nesses contextos não se manifesta de forma homogênea, mas se organiza por meio de arranjos sociomateriais específicos, resultantes da articulação entre materiais, competências e significados que operam sob condições estruturais distintas. Mesmo inseridas em um mesmo enquadramento institucional, as Cidades Criativas da Gastronomia apresentam práticas alimentares moduladas por desigualdades territoriais, políticas públicas de abastecimento, repertórios culturais locais e ritmos urbanos diferenciados.

Nesse sentido, os resultados evidenciam que a organização das práticas alimentares urbanas depende da interação entre condições materiais de provisão alimentar, arranjos institucionais locais e repertórios culturais que orientam o cotidiano do comer.

No plano empírico, a comparação entre os casos revelou que Belém e Paraty evidenciaram tensões mais acentuadas no acesso alimentar, conforme indicado pelos dados da Triagem para Risco de Insegurança Alimentar, ainda que mantenham repertórios culinários tradicionais fortemente ancorados em alimentos regionais e em práticas domésticas historicamente constituídas. Belo Horizonte destacou-se pela maior estabilidade material, associada à institucionalização de políticas públicas de abastecimento que funcionam como elementos estruturantes das práticas alimentares. Florianópolis apresentou um arranjo caracterizado por estabilidade moderada, no qual práticas alimentares articulam repertórios litorâneos, mobilidade urbana e dinâmicas contemporâneas de conveniência.

Em todos os casos analisados, observou-se a presença de práticas alimentares híbridas, caracterizadas pela coexistência entre alimentos in natura e produtos ultraprocessados. Essa configuração não se apresenta como substituição linear dos repertórios tradicionais, mas como recombinação situada de materiais, em consonância com transformações mais amplas do sistema alimentar brasileiro. A persistência das refeições principais, ainda que acompanhada pela incorporação de alimentos de conveniência e pela mediação midiática no espaço doméstico, indica que a temporalidade do comer permanece relativamente estabilizada, embora sujeita a adaptações práticas associadas a restrições materiais, reorganizações do tempo e mudanças nos ambientes alimentares.

Esses resultados indicam que o consumo alimentar urbano não pode ser compreendido apenas como resultado de escolhas individuais ou de tendências homogêneas de transição alimentar. Ao contrário, as práticas observadas revelam a coexistência e recombinação de repertórios alimentares distintos, moldados por condições territoriais específicas, sistemas locais de abastecimento e rotinas cotidianas. Essa dinâmica evidencia que transformações no consumo alimentar ocorrem de forma situada e gradual, mediadas por arranjos sociomateriais que estabilizam determinadas práticas ao mesmo tempo em que permitem sua adaptação a mudanças nos sistemas alimentares urbanos.

Do ponto de vista teórico, a dissertação contribui para o campo do marketing ao demonstrar a pertinência da Teoria das Práticas como lente analítica para a compreensão do consumo alimentar em contextos urbanos. Ao articular aportes provenientes da nutrição e do marketing, o estudo amplia o diálogo entre comportamento do consumidor, cultura e dinâmicas

de mercado associadas à alimentação. Dessa forma, a pesquisa se insere nas interfaces entre cultura, consumo e marketing e sociedade, contribuindo para o avanço das abordagens socioculturais do consumo ao evidenciar o consumo alimentar como prática social territorialmente situada, estruturada por dinâmicas culturais, institucionais e de mercado.

No plano metodológico, o estudo também contribui ao mobilizar a revisão de escopo como estratégia de sistematização da produção científica nacional recente sobre consumo alimentar, permitindo mapear tendências, lacunas e direções emergentes do campo. Ao evidenciar que práticas alimentares são produzidas em ecologias sociomateriais complexas, o estudo desloca o foco de explicações centradas em decisões individuais para uma compreensão relacional e contextualizada do consumo, alinhada a abordagens que tratam os sistemas alimentares como ecossistemas interdependentes.

A partir dessa perspectiva, os resultados evidenciam como os elementos constitutivos das práticas, materiais, competências e significados, articulam-se de forma diferenciada nos contextos urbanos analisados. Os materiais manifestam-se nas infraestruturas de abastecimento, na disponibilidade e circulação de alimentos e nos sistemas locais de provisão que estruturam as condições concretas do consumo alimentar. As competências relacionam-se aos saberes culinários, às rotinas alimentares e às habilidades mobilizadas na organização cotidiana do comer. Os significados, por sua vez, expressam-se nas representações culturais associadas à alimentação, especialmente na valorização de alimentos regionais, nas formas de sociabilidade alimentar e na permanência de práticas socialmente compartilhadas. A interação entre esses elementos contribui para explicar tanto a persistência quanto as transformações observadas nas práticas alimentares nas cidades analisadas, evidenciando o caráter sociomaterial e territorialmente situado do consumo alimentar.

Cumprir explicitar algumas limitações que delimitam o alcance analítico desta dissertação. No que se refere ao primeiro artigo, a revisão de escopo concentrou-se na produção científica nacional indexada em bases específicas e no período de 2019 a 2024, o que pode ter excluído estudos relevantes publicados em outros intervalos temporais ou em bases não contempladas. Além disso, o mapeamento privilegiou a análise dos enfoques teóricos e metodológicos predominantes, não aprofundando a avaliação empírica individual de cada estudo. No segundo artigo, a investigação baseou-se exclusivamente em dados secundários de natureza institucional e estatística, cujas formas de coleta, cobertura e categorização condicionam as possibilidades interpretativas. Ademais, os dados do SISVAN, da TRIA e do VIGITEL refletem populações específicas acompanhadas pelos sistemas de saúde ou por

inquéritos amostrais, não representando a totalidade dos residentes dos municípios analisados. Por fim, os dossiês de candidatura à Rede UNESCO de Cidades Criativas da Gastronomia refletem narrativas institucionais estratégicas, que não esgotam a complexidade das práticas alimentares cotidianas nos territórios estudados.

No plano das implicações, os resultados oferecem subsídios para a formulação de políticas públicas e estratégias institucionais voltadas às Cidades Criativas da Gastronomia. Os achados indicam que a valorização simbólica da gastronomia, frequentemente mobilizada como estratégia de desenvolvimento urbano e turístico, deve ser acompanhada pela consideração das condições materiais de acesso aos alimentos, das rotinas cotidianas e dos ambientes nos quais o comer ocorre. Nesse sentido, políticas públicas voltadas às cidades criativas podem se beneficiar do fortalecimento de infraestruturas alimentares locais, como mercados públicos, feiras livres, circuitos curtos de abastecimento e programas de segurança alimentar. Ao reconhecer o consumo alimentar como prática social situada, torna-se possível articular criatividade gastronômica, soberania alimentar e equidade no acesso aos alimentos em estratégias urbanas mais integradas e territorialmente sensíveis.

A partir dos resultados obtidos, abrem-se possibilidades relevantes para pesquisas futuras que aprofundem dimensões não exploradas neste estudo. Investigações de natureza qualitativa, baseadas em observação direta, entrevistas e etnografias alimentares, podem contribuir para compreender de forma mais aprofundada como práticas alimentares são performadas no cotidiano e como significados, competências e materiais são negociados pelos diferentes atores. Estudos comparativos entre cidades criativas e cidades não reconhecidas institucionalmente podem ampliar a compreensão sobre o papel efetivo do enquadramento da criatividade gastronômica na organização dos sistemas alimentares urbanos. Ademais, pesquisas que integrem análises de governança alimentar, políticas públicas locais e iniciativas da economia criativa podem oferecer subsídios para o desenho de estratégias mais articuladas entre valorização cultural, soberania alimentar e equidade no acesso aos alimentos.

Por fim, a dissertação reforça a importância de compreender o consumo alimentar como fenômeno central para a análise das dinâmicas urbanas contemporâneas. As práticas alimentares analisadas expressam simultaneamente continuidades culturais, desigualdades estruturais e processos de adaptação cotidiana. Nesse sentido, a pesquisa contribui para deslocar a análise do consumo alimentar de abordagens centradas exclusivamente em escolhas individuais para uma compreensão relacional das práticas alimentares, entendidas como fenômenos sociomateriais produzidos em contextos urbanos específicos.

Ao mobilizar a Teoria das Práticas como lente interpretativa, o estudo oferece uma abordagem capaz de integrar dimensões culturais, territoriais e institucionais do consumo alimentar. Essa perspectiva contribui para aproximar e articular contribuições provenientes dos campos do marketing e da nutrição, ampliando o repertório analítico disponível para compreender o consumo alimentar como prática social situada. Ao fazê-lo, a dissertação dialoga com agendas contemporâneas do marketing voltadas às relações entre cultura, consumo e sociedade, contribuindo para qualificar o debate sobre sistemas alimentares urbanos e sobre as dinâmicas socioculturais e de mercado que moldam as práticas alimentares.

REFERÊNCIAS

- Aksoy, N., Kabadayi, E., & Alan, A. (2021). **An unintended consequence of Covid-19: Healthy nutrition.** *Appetite*, 166, 105430. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105430>
- Andrade-Silva, A., Farias, D., Carrilho, T., de Castro, I., Kac, G., & de Castro, M. (2024). **Trends in Complementary Feeding Indicators in Children Aged 6–23 Months According to Participation in a Conditional Cash Transfer Program: Data from the Brazilian Food and Nutrition Surveillance System, 2015–2019.** *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 21(7). <https://doi.org/10.3390/ijerph21070923>
- Almeida, T. C., & Emmendoerfer, M. L. (2023). **Cidades criativas e suas práticas coprodutivas para a inovação no setor público.** *P2P & Inovação*, 10(1), 60–78.
- Arthur, H., Sanderson, David, Tranter, Paul, & Thornton, A. (2022). **A review of theoretical frameworks of food system governance, and the search for food system sustainability.** *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 46(8), 1277–1300. <https://doi.org/10.1080/21683565.2022.2104422>
- Auestad, N., & Fulgoni, V. (2015). **What Current Literature Tells Us about Sustainable Diets: Emerging Research Linking Dietary Patterns, Environmental Sustainability, and Economics.** *Advances in Nutrition*, 6(1), 19–36. <https://doi.org/10.3945/an.114.005694>
- Baldermann, S., Blagojević, L., Frede, K., Klopsch, R., Neugart, S., Neumann, A., Ngwene, B., Norkewit, J., Schröter, D., Schröter, A., Schweigert, F. J., Wiesner, M., & Schreiner, M. (2016). **Are Neglected Plants the Food for the Future? Critical Reviews in Plant Sciences**, 35(2), 106–119. <https://doi.org/10.1080/07352689.2016.1201399>
- Barnes, C., McCrabb, S., Stacey, F., Nathan, N., Yoong, S., Grady, A., Sutherland, R., Hodder, R., Innes-Hughes, C., Davies, M., & Wolfenden, L. (2021). **Improving implementation of school-based healthy eating and physical activity policies, practices, and programs: A systematic review.** *Translational Behavioral Medicine*, 11, 1365–1410. <https://doi.org/10.1093/tbm/ibab037>
- Base Legislação da Presidência da República—**Portaria nº 188 de 03 de fevereiro de 2020.** ([s.d.]). Recuperado 30 de abril de 2025, de <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=PRT&numero=188&ano=2020&data=03/02/2020&ato=9ecUTW61EMZpWT815>
- Belik, W. (2020). **Um retrato do sistema alimentar brasileiro.**
- Béné, C. (2020). **Resilience of local food systems and links to food security – A review of some important concepts in the context of COVID-19 and other shocks.** *Food Security*, 12(4), 805–822. <https://doi.org/10.1007/s12571-020-01076-1>
- Bezerra, I., Souza, de M., Pereira, A., & Sichieri, R. (2013). **Consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil.** *Revista de Saúde Pública*, 47. <https://www.scielo.br/j/rsp/>

Bezerra, I., Vasconcelos, M., Cavalcante, B., Yokoo, M., Pereira, A., & Sichieri, R. (2021). **Evolução do consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil de 2008–2009 a 2017–2018**. Revista de Saúde Pública, 55(Supl.1), 1–11. <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2021055003221>

Borelli, T., Beltrame, D., Wasike, W., Samarasinghe, G., Tan, A., & Hunter, D. (2021). **The bfn mainstreaming toolkit. A roadmap to using neglected and underutilized species for food system change**. Em Orphan Crops for Sustainable Food and Nutrition Security: Promoting Neglected and Underutilized Species. Taylor and Francis. <https://doi.org/10.4324/9781003044802-15>

Bortolini, G., de Oliveira, T., da Silva, S., Santin, R., de Medeiros, O., Spaniol, A., Pires, A., Alves, M., & Faller, L. (2020). **Feeding and nutrition efforts in the context of primary healthcare in Brazil**. Revista Panamericana de Salud Publica-Pan American Journal of Public Health, 44. <https://doi.org/10.26633/RPSP.2020.39>

Brainer, M. S. de C. P., Carneiro, W. M. A., Santos, J. A. N. D., Souza, G. S. D., & Silva, C. E. G. E. (2008). **A Agroindústria de Alimentos de Frutas e Hortaliças no Nordeste e Norte dos Estados de Minas Gerais e Espírito Santo**. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.109440>

Brasil. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. (2025). **Brasil fora do mapa da fome: A saída do mapa da fome, a redução recorde da insegurança alimentar grave e o Plano Brasil Sem Fome – Um balanço**. Governo Federal.

Braun, V., & Clarke, V. (2006). **Using thematic analysis in psychology**. Qualitative Research in Psychology, 3(2), 77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>

Braun, V., & Clarke, V. (2021). **Thematic analysis: A practical guide**. SAGE Publications.

Cano, F. C. S. (2021). **Alimentação brasileira: das especificidades regionais à perda da identidade cultural**. Diversitas Journal, 6(1), 881-899.

Canuto, R., Fanton, M., & Lira, D. (2019). **Iniquidades sociais no consumo alimentar no Brasil: Uma revisão crítica dos inquéritos nacionais**. Ciência & Saúde Coletiva, 24(9), 3193–3212. <https://doi.org/10.1590/1413-81232018249.26202017>

Castro, A., Tereza Da Silva, J., Collese, T. S., & Segui, E. M. (2023). **Food security and fruit and vegetable consumption among preschoolers: An exploratory study during the COVID-19 pandemic**. O Mundo Da Saúde. <https://publichealthscotland.scot/repository/food-security-and-fruit-and-vegetable-consumption-among-preschoolers-an-exploratory-study-during-the-covid-19-pandemic/>

Castro, J. de (1984). **Geografia da Fome**. Editora Y.

Cavalcanti, C. (1993). **País e região: Desigualdades e preconceitos regionais no Brasil**. Cadernos de Estudos Sociais, 9(1), Artigo 1. <https://periodicos.fundaj.gov.br/CAD/article/view/1126>

- Conti, J. B. (2005). **A questão climática do nordeste brasileiro e os processos de desertificação.** Revista Brasileira de Climatologia, 1.
<https://doi.org/10.5380/abclima.v1i1.25226>
- Corona, L., Silva, G., & Freiria, C. (2024). **Factors Associated with Dietary Diversity in Community-Dwelling Brazilian Older Adults.** Foods, 13(21).
<https://doi.org/10.3390/foods13213449>
- Costa, S., Faria, D., Gabe, T., Sattamini, F., Khandpur, N., Leite, M., Steele, M., Louzada C., Levy, B., & Monteiro, A. (2021). **Escore Nova de consumo de alimentos ultraprocessados: Descrição e avaliação de desempenho no Brasil.** Revista de Saúde Pública, 55, 13.
<https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2021055003588>
- Cruz, J., dos Santos, L., Devoz, P., Gallimberti, M., Cerazette, G., Duarte, N., de Lima, L., Nunes, E., Soares, J., Pinto, M., Soares, G., de Souza, S., Paradell, N., Bueno, M., Rocha, B., Barcelos, G., Meneses, H., Domingo, J., Zayas, Z., & Barbosa, F. J. (2024). **Blood levels of 21 metals and metalloids in riverside villagers of the Brazilian Amazon: A human biomonitoring study with associations with sociodemographic, dietary, and lifestyle factors.** Environmental Research, 261. <https://doi.org/10.1016/j.envres.2024.119767>
- da Cruz, F. M. R. (2024). **O centro histórico de Belém (Pará, Brasil) e a Cidade Criativa da Gastronomia: o caso da alimentação paraense.** Caderno Pedagógico, 21(5), e4061-e4061.
- da Cruz, G., Louzada, M., da Silva, J., Garzillo, J., Rauber, F., Rivera, X., Reynolds, C., & Levy, R. (2024). **The environmental impact of beef and ultra-processed food consumption in Brazil.** Public Health Nutrition, 27(1).
<https://doi.org/10.1017/S1368980023002975>
- da Cunha, M., Paraguassú, L., Assis, J., Silva, A., & Cardoso, R. (2020). **Urban gardening and neglected and underutilized species in Salvador, Bahia, Brazil.** Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 16(1). <https://doi.org/10.1186/s13002-020-00421-0>
- da Silva, A., Teixeira, R., Prates, E., & Malta, D. (2021). **Monitoring and projection of targets for risk and protection factors for coping with noncommunicable diseases in Brazilian capitals.** Ciencia & Saude Coletiva, 26(4), 1193–1206.
<https://doi.org/10.1590/1413-81232021264.42322020>
- da Silva, B., Neta, A., Rodrigues, R., de Araújo, J., Moreira, P., Ferreira, F., Vianna, R., Neto, J., de Carli, E., & de Lima, R. (2024). **Costs of obesity attributable to the consumption of sugar-sweetened beverages in Brazil.** Scientific Reports, 14(1).
<https://doi.org/10.1038/s41598-024-59991-8>
- da Silva, G., Assumpção, D., Freiria, C., Borim, F., de Brito, T., & Corona, L. (2023). **Association of Food Consumption According to the Degree of Processing and Sociodemographic Conditions in Older Adults.** Foods, 12(22).
<https://doi.org/10.3390/foods12224108>
- da Silva, N., de Camargo, M., dos Vaz, J., Correa, M., Matijasevich, A., dos Santos, I., & Cascaes, A. (2023). **Ultra-processed food consumption and dental caries in adolescents**

from the 2004 Pelotas Birth Cohort study. Community Dentistry and oral Epidemiology, 51(6), 1180–1186. <https://doi.org/10.1111/cdoe.12851>

da Silva, S., Oliveira, D., Pereira, J., Castro, S., Costa, B., & Lima, M. (2019). **Seasonal variation of mercury in commercial fishes of the Amazon Triple Frontier, Western Amazon Basin.** Ecological Indicators, 106. <https://doi.org/10.1016/j.ecolind.2019.105549>

de Abreu Sá Diniz, J. D., Guéneau, S., Garcia, J. P., & Borges, B. L. (2024). **Foraging and Consumption of Cerrado Biome Species in the Brasilia Alternative Urban Food System.** Em Urban Foraging in the Changing World. Springer Nature. https://doi.org/10.1007/978-981-97-0345-6_19

de Castro, I., Pereira, A., Carneiro, L., Cardoso, L., Bezerra, F., Citelli, M., Oliveira, J., Maia, P., de Moraes, M., Neto, J., da Silva, A., & Damiao, J. (2021). **Prevalence of anemia and vitamin A deficiency and iron and vitamin A intake in children that use the Brazilian Unified National Health System in Rio de Janeiro, Brazil.** Cadernos de Saúde Pública, 37(4). <https://doi.org/10.1590/0102-311X00252420>

de Jesus, J. G., & Hoffmann, R. (2024). **Insegurança alimentar no Brasil e relação com a pobreza e outros condicionantes, 2004 a 2023.** Segurança Alimentar e Nutricional, 31, e024010. <https://doi.org/10.20396/san.v31i00.8670159>

De Matos, Andreza et al. Impacto do título de “**Cidade Criativa da Gastronomia**” para a **marca de Florianópolis, Brasil.** Revista Turismo em Análise, v. 35, p. 16-37, 2024.

de Moraes, C., Claro, P., & Rodrigues, V. (2023). **Why can't the alternative become mainstream? Unpacking the barriers and enablers of sustainable protein innovation in Brazil.** Sustainable Production and Consumption, 35, 313–324. <https://doi.org/10.1016/j.spc.2022.11.008>

De Oliveira Moreira, P., Fraga, C., Lavandoski, J., Almeida, P., & Cardoso, L. (2025). **Sustainable tourism marketing through destination image: An AHP approach for UNESCO creative cities in gastronomy: The case of Popayán, Colombia.** Administrative Sciences, 15(5), 192. <https://doi.org/10.3390/admsci15050192>

De Oliveira, R., Santos, I., Graciano, G., Libanio, A., de Oliveira, L., & Bracarense, L. (2021). **A sustainable approach for urban farming based on city logistics concepts for local production and consumption of vegetables.** Research in Transportation Economics, 87. <https://doi.org/10.1016/j.retrec.2021.101038>

De Queiroz, F., Raposo, A., Han, H., Nader, M., Ariza-Montes, A., & Zandonadi, R. (2022). **Eating Competence, Food Consumption and Health Outcomes: An Overview.** International Journal of Environmental Research and Public Health, 19. <https://doi.org/10.3390/ijerph19084484>.

Delormier, T., Frohlich, L., & Potvin, L. (2009). **Food and eating as social practice – understanding eating patterns as social phenomena and implications for public health.** Sociology of Health & Illness, 31(2), 215–228. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9566.2008.01128.x>

- Dias, F., & de Carvalho, M. (2024). **Promotion of Healthy Diets to Address Cardiovascular Diseases in Brazil: The Importance of Nutritional Guidelines and Public Policies [Promoção de Dietas Saudáveis para o Enfrentamento de Doenças Cardiovasculares no Brasil: A Importância das Diretrizes Nutricionais e Políticas Públicas]**. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*, 121(7).
<https://doi.org/10.36660/abc.20240378i>
- Dicken, S., Qamar, S., & Batterham, R. (2023). **Who consumes ultra-processed food? A systematic review of sociodemographic determinants of ultra-processed food consumption from nationally representative samples**. *Nutrition research reviews*, 37, 416–456. <https://doi.org/10.1017/S0954422423000240>
- Dinh, T. (2024). **Transnational cultural identity through everyday practices of foraging and consuming local wild plants among Vietnamese migrants in Japan and Germany. Culture, Agriculture**. *Food and Environment*, 46(2), 77–87.
<https://doi.org/10.1111/cuag.12326>
- Domingos, S., Mesquita, O., De Godoi, L., & Mendes, A. (2023). **Brazil's Return to the Hunger Map: An Analysis of Public Policies and Effective Measures for Food Security**. *Laws*, 12(6), 90. <https://doi.org/10.3390/laws12060090>
- dos Santos, J., Araujo, M., & da Silva, C. (2024). **Overweight is the main behavioral risk factor associated with colorectal cancer mortality in the Brazilian population: An ecological analysis**. *Scientific Reports*, 14(1), 28178. <https://doi.org/10.1038/s41598-024-79921-y>
- Embrapa. (2023, 6 de outubro). Artigo – **Alimentos e territórios**.
<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/79219780/artigo---alimentos-e-territorios>
- Enriquez-Martinez, O., Martins, M., Pereira, T., Pacheco, S., Pacheco, J., Lopez, K., Huancahuire-Vega, S., Silva, D., Mora-Urda, A., Rodriguez-Vásquez, M., Montero López, M., & Molina, M. (2021). **Diet and Lifestyle Changes During the COVID-19 Pandemic in Ibero-American Countries: Argentina, Brazil, Mexico, Peru, and Spain**. *Frontiers in Nutrition*, 8, 671004. <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.671004>
- Falcao, R., Lyra, C., de Moraes, C., Pinheiro, L., Pedrosa, L., Lima, S., & Sena-Evangelista, K. (2019). **Processed and ultra-processed foods are associated with high prevalence of inadequate selenium intake and low prevalence of vitamin B1 and zinc inadequacy in adolescents from public schools in an urban area of northeastern Brazil**. *Plos One*, 14(12). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0224984>
- Filho, U., Guilhoto, J., Moretto, A., Rodrigues, R., & Brene, P. (2011). **Sistema inter-regional sul-restante do Brasil: Geração de renda e interdependência regional**. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*, 7(1), Artigo 1.
<https://www.rbgdr.net/revista/index.php/rbgdr/article/view/363>
- Fischler, C. (1995). **El omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Anagrama.

Fonseca, A. B., Souza, T. S. N. D., Frozi, D. S., & Pereira, R. A. (2011). **Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição**. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16, 3853-3862.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. **FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2018. The State of Food Security and Nutrition in the World 2018. Building climate resilience for food security and nutrition**. Rome: FAO

Gering, S., Martins, C., Marques, N., Cattafesta, M., da Cunha, A., Soares, F., Neto, E., & Salaroli, L. (2024). **The Consumption of Ultra-Processed Foods Is Associated with Abdominal Obesity in Individuals on Hemodialysis in Brazil**. *Obesities*, 4(3), 212–225. <https://doi.org/10.3390/obesities4030019>

Gomes, C., Mendes, L., Vieira, M., Costa, M., & Melendez, G. (2022). **Spatial distribution of sedentary behavior and unhealthy eating habits in Belo Horizonte, Brazil: The role of the neighborhood environment**. *Ciencia & Saúde Coletiva*, 27(4), 1503–1512. <https://doi.org/10.1590/1413-81232022274.47232020>

Guo, Y., & Hsu, F. (2023). **Branding creative cities of gastronomy: The role of brand experience and the influence of tourists' self-congruity and self-expansion**. *British Food Journal*. <https://doi.org/10.1108/BFJ-05-2022-0434>

Hacon, S., Oliveira-da-Costa, M., Gama, C., Ferreira, R., Basta, P., Schramm, A., & Yokota, D. (2020). **Mercury Exposure through Fish Consumption in Traditional Communities in the Brazilian Northern Amazon**. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(15). <https://doi.org/10.3390/ijerph17155269>

Halkier, B. (2020). **Social Interaction as Key to Understanding the Intertwining of Routinized and Culturally Contested Consumption**. *Cultural Sociology*, 14(4), 399–416. <https://doi.org/10.1177/1749975520922454>

Hammaker, J., Anda, D., Kozakiewicz, T., Bachina, V., Berretta, M., Shisler, S., & Lane, C. (2022). **Systematic review on fiscal policy interventions in nutrition**. *Frontiers in Nutrition*, 9. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.967494>

Hunter, D., Borelli, T., Beltrame, D., Oliveira, C., Coradin, L., Wasike, V., Wasilwa, L., Mwai, J., Manjella, A., Samarasinghe, G., Madhujith, T., Nadeeshani, H., Tan, A., Ay, S., Güzelsoy, N., Lauridsen, N., Gee, E., & Tartanac, F. (2019). **The potential of neglected and underutilized species for improving diets and nutrition**. *Planta*, 250(3), 709–729. <https://doi.org/10.1007/s00425-019-03169-4>

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2019). **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017–2018**. IBGE.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2021). **Informativo POF: família, alimentação e condições de vida**. IBGE.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2023). **Indicadores não monetários de qualidade de vida no Brasil**. IBGE.

Jackson, A., Weaver, R., Iniguez, A., & Lanigan, J. (2022). **A lifespan perspective of structural and perceived social relationships, food insecurity, and dietary behaviors during the COVID-19 pandemic.** *Appetite*, 168, 105717. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105717>

Jagers, S., Harring, N., & Matti, S. (2024). **Impact of ideology on individuals' attitudes to a climate-motivated tax on food.** *Climate Policy*, 24(10), 1381–1394. <https://doi.org/10.1080/14693062.2024.2385484>

Karpyn, A., McCallops, K., Wolgast, H., & Glanz, K. (2020). **Improving Consumption and Purchases of Healthier Foods in Retail Environments: A Systematic Review.** *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17. <https://doi.org/10.3390/ijerph17207524>

Kołota, A., & Głabska, D. (2021). **COVID-19 Pandemic and Remote Education Contributes to Improved Nutritional Behaviors and Increased Screen Time in a Polish Population-Based Sample of Primary School Adolescents: Diet and Activity of Youth during COVID-19 (DAY-19) Study.** *Nutrients*, 13(5), 1596. <https://doi.org/10.3390/nu13051596>

Lamine, C., Tuscano, M., Feyereisen, M., Castro, T., & Bui, S. (2024). **Articulating sustainable transitions, food justice and food democracy: Insights from three social experiments in France, Belgium and Brazil.** *Sociologia Ruralis*, 64(1), 41–63. <https://doi.org/10.1111/soru.12460>

Landry, C. (2000). **The Creative City: A Toolkit for Urban Innovators.** Earthscan.

Landry, Charles. **As origens e futuro da cidade criativa.** São Paulo: SESI, 2013.

Lauria, F., Russo, M. D., Formisano, A., De Henauw, S., Hebestreit, A., Hunsberger, M., Krogh, V., Intemann, T., Lissner, L., Molnár, D., Moreno, L., Reisch, L., Tornaritis, M., Veidebaum, T., Williams, G., Siani, A., & Russo, P. (2021). **Ultra-processed foods consumption and diet quality of European children, adolescents and adults: Results from the I.Family study.** *Nutrition, metabolism, and cardiovascular diseases : NMCD*. <https://doi.org/10.1016/j.numecd.2021.07.019>

Lefebvre, H. (1991). **The Production of Space.** Blackwell Publishing.

Leoti, A., Anjos, F., & Costa, R. (2023). **Creative territory and gastronomy: Cultural, economic, and political dimensions of tourism in historic Brazilian cities.** *Sustainability*, 15(7), 5844. <https://doi.org/10.3390/su15075844>

Liboredo, J., Amaral, C., & de Carvalho, N. (2024). **Using of food service: Changes in a Brazilian sample during the COVID-19 pandemic.** *Nutrition & Food Science*, 54(3), 579–596. <https://doi.org/10.1108/NFS-06-2023-0129>

Louzada, M. Cruz, G., Silva, K., Grassi, A., Andrade, G., Rauber, F., Levy, R., & Monteiro, C. (2023). **Consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil: Distribuição e evolução temporal 2008–2018.** *Revista de Saúde Pública*, 57(1), 12. <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2023057004744>

- Louzada, M., Couto, V., Rauber, F., Tramontt, C., Santos, T., Lourenço, B., & Jaime, P. (2023). **Food and Nutrition Surveillance System markers predict diet quality**. *Revista de Saúde Pública*, 57. <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2023057005087>
- Louzada, M., Tramontt, C., de Jesus, J., Rauber, F., Hochberg, J., Santos, T., & Jaime, P. (2022). **Developing a protocol based on the Brazilian Dietary Guidelines for individual dietary advice in the primary healthcare: Theoretical and methodological bases**. *Family Medicine and Community Health*, 10(1). <https://doi.org/10.1136/fmch-2021-001276>
- Luerdi. (2023). **Enhancing sustainable development at local level: A study of UNESCO's initiative through Creative Cities Network**. *Jurnal El-Riyasah*, 14(2), 118–133.
- Machado, P., Steele, E., Levy, R., da Costa Louzada, M., Rangan, A., Woods, J., Gill, T., Scrinis, G., & Monteiro, C. A. (2020). **Ultra-processed food consumption and obesity in the Australian adult population**. *Nutrition & Diabetes*, 10(1), 1–11. <https://doi.org/10.1038/s41387-020-00141-0>
- Maia, C. (2022). **Evolução dos Sistemas Alimentares**. Editora Z.
- Maluf, R., Burlandy, L., Cintrao, R., Jomalini, E., Carvalho, T., & Tribaldos, T. (2022). **Sustainability, justice and equity in food systems: Ideas and proposals in dispute in Brazil**. *Environmental Innovation and Societal Transitions*, 45, 183–199. <https://doi.org/10.1016/j.eist.2022.10.005>
- Marengo, J., & Bernasconi, M. (2015). **Regional differences in aridity/drought conditions over Northeast Brazil: Present state and future projections**. *Climatic Change*, 129(1–2), 103–115. <https://doi.org/10.1007/s10584-014-1310-1>
- Medina, L., Barros, M., Sousa, N., Bastos, T., Lima, M. G., & Szwarcwald, C. L. (2019). **Desigualdades sociais no perfil de consumo de alimentos da população brasileira: Pesquisa Nacional de Saúde, 2013**. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, 22(suppl 2), E190011.SUPL.2. <https://doi.org/10.1590/1980-549720190011.supl.2>
- Mediotte, E. J., Emmendoerfer, M. L., da Silva Júnior, A. C., & de Almeida, T. C. (2023). **O papel da governança e do placemaking para o desenvolvimento territorial: Reflexões para as cidades (que buscam ser) criativas**. *Boletim de Conjuntura (BOCA)*, 13(37), 138–152.
- Melo, I., Costa, C., Santos, J., Santos, A., Florêncio, T., & Bueno, N. (2017). **Consumption of minimally processed food is inversely associated with excess weight in adolescents living in an underdeveloped city**. *Plos One*, 12. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0188401>
- Ministério da Saúde. (2014). **Guia alimentar para a população brasileira** (2ª ed.).
- Ministério da Saúde. (2023). **Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN 2015–2022**.
- Ministério da Saúde. (2023). **Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas – VIGITEL 2006–2023**.

Ministério da Saúde. (2025). **Triagem para risco de insegurança alimentar – TRIA.**

Mintz, S. W. (1996). **Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past.** Beacon Press.

Monteiro dos Santos, J. E., Campos Araújo, M., & Marcelo Furtado Passos da Silva, C. (2024). **Overweight is the main behavioral risk factor associated with colorectal cancer mortality in the Brazilian population: an ecological analysis.** *Scientific Reports*, 14(1), 28178.

Moratoya, E. E., Ribeiro, M. C. A., & Santana, W. A. (2013). **Mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil e no mundo.** *Revista de Política Agrícola*, 22(1), 72–84.

Naja, F., & Hamadeh, R. (2020). **Nutrition amid the COVID-19 pandemic: A multi-level framework for action.** *European Journal of Clinical Nutrition*, 74(8), 1117–1121. <https://doi.org/10.1038/s41430-020-0634-3>

Nelson, M., Hamm, M., Hu, F., Abrams, S., & Griffin, T. (2016). **Alignment of Healthy Dietary Patterns and Environmental Sustainability: A Systematic Review.** *Advances in Nutrition*, 7(6), 1005–1025. <https://doi.org/10.3945/an.116.012567>

Neri, D., Steele, E., Khandpur, N., Cediël, G., Zapata, M., Rauber, F., Marrón-Ponce, J., Machado, P., Louzada, M., Andrade, G., Batis, C., Babio, N., Salas-Salvadó, J., Millett, C., Monteiro, C., Levy, R., & NOVA Multi-Cty Study Grp Ultra-Pr. (2022). **Ultraprocessed food consumption and dietary nutrient profiles associated with obesity: A multicountry study of children and adolescents.** *Obesity Reviews*, 23. <https://doi.org/10.1111/obr.13387>

Neuman, N. (2019). **On the engagement with social theory in food studies: Cultural symbols and social practices.** *Food, Culture & Society*, 22(1), 78–94. <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1547069>

Newton, P., Eichhorst, W., Hegwood, M., Morais-da-Silva, R., Heidemann, M., Hoffmann, A., & Reis, G. (2024). **Price above all else: An analysis of expert opinion on the priority actions to scale up production and consumption of plant-based meat in Brazil.** *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 8. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1303448>

O Globo. (2025, 27 de outubro). **Brasil está entre os oito países mais famintos da América do Sul, aponta Índice Global da Fome.** <https://oglobo.globo.com/economia/noticia/2025/10/27/brasil-esta-entre-os-oito-paises-mais-famintos-da-america-do-sul-aponta-indice-global-da-fome.ghtml>

Observatório Brasileiro de Alimentação e Nutrição. (2021). **Atlas da situação alimentar e nutricional da população brasileira adulta.**

Organization, W. H. (2022). **The state of food security and nutrition in the world 2022: Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable (Vol. 2022).** Food & Agriculture Org.

Oshaug, A., Eide, W., & Eide, A. (1994). **Human rights: A normative basis for food and nutrition-relevant policies.** *Food Policy*, 19(6), 491–516. [https://doi.org/10.1016/0306-9192\(94\)90042-6](https://doi.org/10.1016/0306-9192(94)90042-6)

Pagliai, G., Dinu, M., Madarena, M., Bonaccio, M., Iacoviello, L., & Sofi, F. (2021). **Consumption of ultra-processed foods and health status: A systematic review and meta-analysis.** *British Journal of Nutrition*, 125(3), 308–318. <https://doi.org/10.1017/s0007114520002688>

Pai, S., & Bahadur, K. (2020). **The Impact of Food Insecurity on Child Health.** *Vulnerable Children in the United States*, 67(2), 387–396. <https://doi.org/10.1016/j.pcl.2019.12.004>

Parajára, M., Colombet, Z., Machado, I., Menezes, M., Verly, E. J., O’Flaherty, M., & Meireles, A. (2023). **Mortality attributable to diets low in fruits, vegetables, and whole grains in Brazil in 2019: Evidencing regional health inequalities.** *Public Health*, 224, 123–130. <https://doi.org/10.1016/j.puhe.2023.08.028>

Pereda, P., Moz-Christofolletti, M., Duran, A., Louzada, M., & Ng, S. (2024). **Equity-Driven fiscal Policies: Taxing Ultra-Processed products and subsidizing minimally processed foods.** *Food Policy*, 126. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2024.102667>

Peters, M., Godfrey, C., McInerney, P., Munn, Z., Tricco, A., & Khalil, H. (2024). Scoping reviews. Em E. Aromataris, C. Lockwood, K. Porritt, B. Pilla, & Z. Jordan (Orgs.), **JBIManual for Evidence Synthesis.** JBI. <https://doi.org/10.46658/JBIMES-24-09>

Peters, M., Marnie, C., Tricco, A., Pollock, D., Munn, Z., Alexander, L., McInerney, P., Godfrey, C., & Khalil, H. (2020). **Updated methodological guidance for the conduct of scoping reviews.** *JBIM Evidence Synthesis*, 18, 2119 - 2126. <https://doi.org/10.11124/jbies-20-00167>.

Peters, M., Marnie, C., Tricco, A., Pollock, D., Munn, Z., Alexander, L., McInerney, P., Godfrey, C., & Khalil, H. (2020). **Updated methodological guidance for the conduct of scoping reviews.** *JBIM Evidence Implementation*, 19(1), 3–10. <https://doi.org/10.1097/XEB.0000000000000277>

Picchioni, F., Goulao, L., & Roberfroid, D. (2022). **The impact of COVID-19 on diet quality, food security and nutrition in low and middle income countries: A systematic review of the evidence.** *Clinical Nutrition*, 41(12), 2955–2964. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2021.08.015>

Pincinato, R., Gasalla, M., Garlock, T., & Anderson, J. (2022). **Market incentives for shark fisheries.** *Marine Policy*, 139. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2022.105031>

Pompeu, J., Gerage, J., & Ometto, J. (2020). **A spatiotemporal database on the energy, macro and micro-nutrients from the Brazilian agricultural production.** *Data In Brief*, 30. <https://doi.org/10.1016/j.dib.2020.105602>

Portaria-913-22-MS. ([s.d.]). Recuperado 30 de abril de 2025, de https://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/Portaria/PRT/Portaria-913-22-MS.htm

Potapova, A. (2024). **State policy and the level of food security in Brazil. From successful eradication of hunger to a food crisis.** *Latinskaia Amerika*, 4, 57–73.
<https://doi.org/10.31857/S0044748X24040047>

Prefeitura de Belém. (2015). **Formulário de requerimento: 2015 Convite à apresentação de candidaturas – Rede de Cidades Criativas da UNESCO** [Formulário de candidatura]. UNESCO.

Prefeitura de Belo Horizonte. (2019). **Belo Horizonte Cidade Criativa da Gastronomia: Dossiê de candidatura à Rede de Cidades Criativas da UNESCO.** Prefeitura de Belo Horizonte.

Prefeitura de Florianópolis. (2014). **Florianópolis: Cidade UNESCO da Gastronomia [Dossiê de candidatura à Rede de Cidades Criativas da UNESCO]**. Prefeitura Municipal de Florianópolis.

Prefeitura de Paraty. (2017). **Paraty cidade criativa da gastronomia: Dossiê de candidatura à Rede de Cidades Criativas da UNESCO.** Prefeitura Municipal de Paraty.

Rapini, M., Chiarini, T., & Stein, A. (2021). **University collaborations in Brazilian regions: Spatial network analysis.** *Blucher Engineering Proceedings*, 39–58.
<https://doi.org/10.5151/v-enei-612>

Rapini, M., Chiarini, T., & Stein, A. (2024). **Universities in inclusive regional innovation systems: Academic engagement and uneven knowledge use in Brazil.** *Journal of Regional Science*, 64(1), 108–135. <https://doi.org/10.1111/jors.12667>

Reckwitz, A. (2002). **Toward a theory of social practices: A development in culturalist theorizing.** *European Journal of Social Theory*, 5(2), 243–263.

REIS, Ana Carla Fonseca. **Cidades criativas: análise de um conceito em formação e da pertinência de sua aplicação à cidade de São Paulo. 2011.** Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

Ribeiro, G., & Pinto, A. (2021). **Consumption of Ultra-Processed Foods in Brazilian Children: An Analysis of Regional Trends.** *Journal of Pediatric Nursing-Nursing Care of Children & Families*, 61, E106–E111. <https://doi.org/10.1016/j.pedn.2021.06.006>

Ribeiro-Silva, R., Pereira, M., Campello, T., Aragão, É., Guimarães, J., Ferreira, A., Barreto, M., & Santos, S. (2020). **Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil.** *Ciência & Saúde Coletiva*, 25(9), 3421–3430.
<https://doi.org/10.1590/1413-81232020259.22152020>

Ricci, B., Brasil, V., & de Almeida, S. (2020). **Labelling in self-service retail: can the presented form of nutritional information on packaging increase perceptions of healthiness and purchase intention?** *Revista Brasileira de Marketing*, 19(2), 427–447.
<https://doi.org/10.5585/remark.v19i2.17776>

Robles, B., Mota-Bertran, A., Saez, M., & Solans, M. (2024). **Association between ultraprocessed food consumption and excess adiposity in children and adolescents: A systematic review.** *Obesity Reviews*, 25(10). <https://doi.org/10.1111/obr.13796>

Robles, C., Mialon, M., Mais, L., Neri, D., Silva, K., & Baker, P. (2024). **Breastfeeding, first-food systems and corporate power: A case study on the market and political practices of the transnational baby food industry in Brazil.** *Globalization and Health*, 20(1). <https://doi.org/10.1186/s12992-024-01016-0>

Saleem, S., Bhattacharya, S., & Deshpande, N. (2022). **Non-communicable diseases, type 2 diabetes, and influence of front of package nutrition labels on consumer's behaviour: Reformulations and future scope.** *Diabetes & Metabolic Syndrome-Clinical Research & Reviews*, 16(2). <https://doi.org/10.1016/j.dsx.2022.102422>

Santos, I., Oliveira, A., da Silva, S., & Conde, W. (2024). **Food and nutrition surveillance actions in Brazil and Portugal: A comparative documentary analysis.** *Cadernos de Saúde Pública*, 40(8). <https://doi.org/10.1590/0102-311XPT189823>

Santos, M. (2002). **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção.** Hucitec.

SANTOS, M. **Território, territórios: ensaios sobre o ordenamento territorial.** São Paulo: Hucitec, 2007.

Santos, U., & Mendes, P. (2021). **Regional spillovers of knowledge in Brazil: Evidence from science and technology municipal indicators.** *Innovation and Development*, 13(2), 323–342. <https://doi.org/10.1080/2157930X.2021.1978723>

Sato, P., Ulian, M., Da Silva Oliveira, M., Cardoso, M., Wells, J., Devakumar, D., Lourenço, B., & Scagliusi, F. (2020). **Signs and strategies to deal with food insecurity and consumption of ultra-processed foods among Amazonian mothers.** *Global Public Health*, 15(8), 1130–1143. <https://doi.org/10.1080/17441692.2020.1749694>

Scartezini, N. T. (2011). **Insegurança Alimentar nas cidades.**

Schatzki, T. R. (2001). **Introduction.** In T. R. Schatzki, K. Knorr-Cetina, & E. von Savigny (Eds.), *The practice turn in contemporary theory* (pp. 1–14). Routledge.

Schunko, C., & Brandner, A. (2021). **Urban nature at the fingertips: Investigating wild food foraging to enable nature interactions of urban dwellers.** *Ambio*, 51, 1168–1178. <https://doi.org/10.1007/s13280-021-01648-1>

Segovia, C., & Hervé, J. (2022). **The creative city approach: Origins, construction and prospects in a scenario of transition.** *City, Territory and Architecture*, 9(1), Article 29. <https://doi.org/10.1186/s40410-022-00166-9>

Segui, E., de Castro, A., da Silva, J., & Collese, T. (2023). **Food security and fruit and vegetable consumption among preschoolers: An exploratory study during the COVID-19 pandemic.** *Mundo da Saúde*, 47(1), 139–148. <https://doi.org/10.15343/0104-7809.202343139148I>

Shove, E., Pantzar, M., & Watson, M. (2012). **The dynamics of social practice: Everyday life and how it changes**. Sage.

Silva, C. L. O., & Saraiva, L. A. S. (2016). **Cidades criativas e a (re) invenção do discurso sobre o espaço urbano**. In Anais do IV Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais. Universidade Federal de Minas Gerais.

Silva, R., Garavello, M., Nardoto, G., Mazzi, E., & Martinelli, L. (2019). **Urban access and government subsidies impact livelihood and food transition in slave-remnant communities in the Brazilian Cerrado**. *Agronomy for Sustainable Development*, 39(2). <https://doi.org/10.1007/s13593-019-0568-0>

Skotnicka, M., Karwowska, K., Kłobukowski, F., Wasilewska, E., & Małgorzewicz, S. (2021). **Dietary Habits before and during the COVID-19 Epidemic in Selected European Countries**. *Nutrients*, 13(5), 1690. <https://doi.org/10.3390/nu13051690>

Smith, R., Kelly, B., Yeatman, H., & Boyland, E. (2019). **Food Marketing Influences Children's Attitudes, Preferences and Consumption: A Systematic Critical Review**. *Nutrients*, 11(4), Artigo 4. <https://doi.org/10.3390/nu11040875>

Springmann, M., Dinivitzer, E., Freund, F., Jensen, J. D., & Bouyssou, C. (2025). **A reform of value-added taxes on foods can have health, environmental and economic benefits in Europe**. *Nature Food*, 6, 161–169. <https://doi.org/10.1038/s43016-024-01097-5>

Stake, R. E. (2007). **A arte da investigação com estudos de caso** (A. M. Chaves, Trad.). Fundação Calouste Gulbenkian.

Tabares-Tabares, M., Aznar, L. A. M., Aguilera-Cervantes, V. G., León-Landa, E., & López-Espinoza, A. (2022). **Screen use during food consumption: Does it cause increased food intake? A systematic review**. *Appetite*, 171, 105928. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105928>

Takehara, C., Nicoluci, I., Andrade, T., & Ariseto-Bragotto, A. (2022). **A comprehensive database of declared high-intensity sweeteners in Brazilian commercial products and updated exposure assessment**. *Food Research International*, 161. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111899>

Triches, R. (2021). **Sustainable diets: Definition, state of the art and perspectives for a new research agenda in Brazil**. *Ciência & Saúde Coletiva*, 26(5), 1833–1846. <https://doi.org/10.1590/1413-81232021265.09742019>

UNESCO. (2019). **UNESCO Creative Cities Network – Annual Report**. UNESCO. <https://en.unesco.org/creative-cities>

Valente, K., Ribeiro, S., & Joele, M. (2023). **Local agri-food systems: past, present and future of the regionalization experience of school meal in the municipality of Soure/PA [sistemas agroalimentares locais: passado, presente e futuro da experiência de regionalização da merenda escolar no município de Soure/PA]**. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*, 19(2), 75–96. <https://doi.org/10.54399/rbgdr.v19i2.6949>

- Vasconcelos, F. (2008). **Josué de Castro e a Geografia da Fome no Brasil**. Cadernos de Saúde Pública, 24(11), 2710–2717. <https://doi.org/10.1590/s0102-311x2008001100027>
- Vedovato, G., & Leonardi, F. (2021). **The “Comida de Republica” web-based course to promote healthy eating among college students**. Revista de Nutricao-Brazilian Journal of Nutrition, 34. <https://doi.org/10.1590/1678-9865202134e200016>
- Venson, A., Cardoso, L., Santiago, F., de Souza, K., & Bielemann, R. (2023). **Price elasticity of demand for ready-to-drink sugar-sweetened beverages in Brazil**. Plos One, 18(11). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0293413>
- Verly, E. J., Machado, I., Meireles, A., & Nilson, E. (2023). **Avoidable diet-related deaths and cost-of-illness with culturally optimized modifications in diet: The case of Brazil**. Plos One, 18(7). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0288471>
- Verly, E., Sichieri, R., Darmon, N., Mailliot, M., & Sarti, F. (2019). **Planning dietary improvements without additional costs for low-income individuals in Brazil: Linear programming optimization as a tool for public policy in nutrition and health**. Nutrition Journal, 18. <https://doi.org/10.1186/s12937-019-0466-y>
- Von Braun, J., Afsana, K., Fresco, L., & Hassan, M. (Orgs.). (2023). **Science and Innovations for Food Systems Transformation**. Springer International Publishing. <https://doi.org/10.1007/978-3-031-15703-5>
- Warde, A. (2005). **Consumption and theories of practice**. Journal of Consumer Culture, 5(2), 131–153. <https://doi.org/10.1177/1469540505053090>
- Warde, A. (2016). **The practice of eating**. John Wiley & Sons.
- Zhu, H., & Yasami, M. (2021). **Developing gastronomic resources: Practices of UNESCO creative cities of gastronomy**. GeoJournal of Tourism and Geosites, 39(4), 1406–1414.

DECLARAÇÃO

Eu Beatriz Gondim-Matos, declaro para os devidos fins que este Trabalho de Conclusão: CONSUMO ALIMENTAR DAS CIDADES CRIATIVAS PELA GASTRONOMIA UNESCO NO BRASIL, escrito sob minha orientação, está em versão final, de acordo com as solicitações realizadas pela banca examinadora. Informo também que procedi à revisão final do texto, constatando que atende às especificações das normas da ABNT para apresentação de trabalhos acadêmicos da UFCA, no que diz respeito ao conteúdo e à formatação.

Juazeiro do Norte/ CE 17/03/2026



Documento assinado digitalmente

BEATRIZ GONDIM MATOS

Data: 18/03/2026 11:54:54-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Beatriz Gondim-Matos