


O IMPACTO DA GLOBALIZAÇÃO NAS MUDANÇAS DOS ASPECTOS CULTURAIS E NOS HÁBITOS ALIMENTARES DOS BRASILEIROS

 <https://doi.org/10.56238/arev7n4-065>

Data de submissão: 08/03/2025

Data de publicação: 08/04/2025

Anderson Liberato de Souza

Mestrando pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde (PPGCS) pela Faculdade de Ciências Médicas (FCM)/Instituto de Ciências Biológicas (ICB) da Universidade de Pernambuco (UPE).
Recife - Pernambuco, Brasil.
E-mail: andersonliberato01@gmail.com

Ana Clara Lacerda Cervantes de Carvalho

Mestranda pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde (PPGCS) pela Faculdade de Ciências Médicas (FCM)/Instituto de Ciências Biológicas (ICB) da Universidade de Pernambuco (UPE).
Recife - Pernambuco, Brasil.
E-mail: lacerdaana00@gmail.com

Bruno Soares de Sousa

Preceptor do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira (IMIP), Recife, Pernambuco, Brasil.
Email: bruno.sousa@fps.edu.br

Camilla Caroline Machado

Pós-Graduada em Nutrição Clínica pelo Programa de Residência uniprofissional do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira – IMIP.
Recife - Pernambuco, Brasil.
E-mail: camachadonutri@gmail.com

Tatiane Pontes Silva

Mestranda em Nutrição pelo programa de Pós-Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE).
Recife - Pernambuco, Brasil.
Email: tati_pontes12@hotmail.com

Luana Araújo Rodrigues

Pós-Graduada em Nutrição Clínica pelo Programa de Residência Uniprofissional do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira – IMIP.
Recife – Pernambuco, Brasil.
Email: luanaaraujopb@hotmail.com

Lyzandra Ewellin da Silva Oliveira

Pós-Graduada em Nutrição Clínica pelo Programa de Residência Uniprofissional do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira – IMIP.
Recife – Pernambuco, Brasil.
Email: lyzandraewellin@gmail.com

Lucas do Rego Lima Mendonça

Graduando em Nutrição pela UNIBRA - Centro Universitário Brasileiro
Recife – Pernambuco, Brasil.
Email: regolimamendoncalucas@gmail.com

Mayara Gabriela Souto de Barros

Pós-Graduada em Nutrição Clínica pelo Programa de Residência Uniprofissional do Instituto de
Medicina Integral Professor Fernando Figueira – IMIP.
Recife – Pernambuco, Brasil.
Email: mayara.barros@fps.edu.br

Gesika Assunção do Nascimento

MBA executivo em gestão de saúde pelo Instituto social das medianeiras da PAZ- ISMEP.
Olinda – Pernambuco, Brasil.
Email: nutricao.upaolindaiamep@gmail.com

Marina Vitória Barbosa da Silva

Graduanda em Nutrição pela UNIBRA - Centro Universitário Brasileiro
Recife – Pernambuco, Brasil.
Email: vitoriamarina692@gmail.com

Mayara Santos Capitó

Mestre em Cuidados Paliativos pelo Hospital Alfa
Recife – Pernambuco, Brasil.
Email: mayara.santosc@hotmail.com

Maria Helena Miranda Spinelli Gomes

Pós-Graduada em Nutrição Esportiva e Estética pelo Instituto de Medicina Integral Professor
Fernando Figueira – IMIP.
Recife – Pernambuco, Brasil.

Giovanna Maria Lins Pereira

Graduada em Nutrição pela Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)
Recife - Pernambuco, Brasil.
E-mail: giovannaplins@gmail.com

Camila Lima Chagas

Doutoranda em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE).
Recife – Pernambuco, Brasil.
E-mail: camila_chagas29@yahoo.com.br

RESUMO

A globalização é o fenômeno entendido como novas formas de reorganização em uma escala mundial de adaptação, cultural e econômica. Promove maior interação entre as pessoas, ocasionando na maior disseminação de informações e facilidade de transporte. Analisar a influência da globalização, nos aspectos culturais sobre a alimentação e a comensalidade dos povos. Trata-se de uma revisão integrativa, pelo uso dos relatórios de produção do SISVAN e de pesquisas em bases de dados, promovendo reflexões sobre a realização de estudos. Temos uma perda na identidade cultural alimentar, aumentando consideravelmente a produção e o consumo de alimentos industrializados que

pode estar relacionado à falta de tempo que as pessoas possuem para se alimentar, pois uma boa alimentação não é mais prioridade no cotidiano. O consumo de alimentos industrializados é prevalente nas regiões do Brasil que vem, dessa forma, alterando drasticamente o perfil do consumo alimentar dos brasileiros, promovidos pelo processo de globalização.

Palavras-chave: Cultura Alimentar. História do Alimento. Nutrição.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é uma necessidade fisiológica básica, sua importância ultrapassa as razões biológicas, uma vez que, tal processo abrange aspectos culturais, sociais, econômicos, científicos, políticos e psicológicos (Proença, 2010).

Sendo assim, a análise das práticas alimentares não se limita aos alimentos apropriados em si mesmos, mas abrange todo o processo que envolve desde a produção, seleção, aquisição, preparo, quando e por quem são consumidos, regras, valores, crenças e significados que acompanham o ato de alimentar-se. Portanto, percebe-se que o ato de comer se apresenta sempre em uma dimensão cultural, transpondo as relações sociais (Daniel; Cravo, 2010).

O conceito de cultura é amplo, e diz respeito as concepções e costumes humanos simbólicos da convivência social, sendo indispensável para a vivência humana em sociedade. Por isso, a cultura assume o papel de universalidade, pois todas as pessoas vivem por meio de modelos culturais. No entanto, ao mesmo tempo que a cultura é universal, cada sociedade possui sistemas próprios de como relaciona-se, bem como, lidar com questões de cunho social, como a fome (Romaneli, 2012).

Embora, a comida tenha importante relação com a cultura, a religião, tradições, gostos, e, expresse a identidade local dos povos, ela vem assumindo, graças a um modelo de produção alimentar global, um caráter de mercadoria, sujeita a organizações agroalimentares de caráter multinacional, que, além do impacto econômico e socioambiental, influencia diretamente nos costumes e cultura de uma população (Azevedo, 2017).

A globalização é o fenômeno entendido como novas formas de reorganização em uma escala mundial de adaptação social, cultural, política e econômica. Além disso, promove maior interação entre as pessoas, ocasionando na maior disseminação de informações, produtos e facilidade de transporte (Proença, 2010; Bernstein, 2011).

Nesse sentido, pode-se dizer que o processo de globalização afeta o paladar da população, trazendo novas práticas alimentares, costumes e hábitos (Vinha, 2015). Além disso, observa-se que, junto da globalização, riscos relacionados ao consumo dos alimentos, referentes ao cultivo, a manipulação, ao processamento e a conservação, foi intensificado (Proença, 2010).

Visto que, muitas pesquisas apontam para a existência de irregularidades em quase todos os grupos alimentares que são consumidos pela população, seja pelo excesso de agrotóxicos ou presença de parasitas em alimentos de origem vegetal, pela adição de hormônios em alimentos de origem animal, como também excesso de aditivos químicos, como conservantes e estabilizantes, presente nos alimentos industrializados (Proença, 2010).

A industrialização juntamente com o avanço nas áreas das tecnologias e das ciências, advindas da globalização, contribuiu fortemente para as mudanças no estilo de vida da população, principalmente em relação a alimentação. Contudo, essas mudanças alimentares, causadas em sua maioria pelo aparecimento da alimentação “fast food”, é caracterizada por altas calorias, rica em açúcares e gorduras e pobre em nutrientes, promove o surgimento de doenças como hipertensão, obesidade, desnutrição, diabetes, entre outras, que diminuem a qualidade e expectativa de vida da população (França, *et al*, 2012).

O estudo justifica-se pela necessidade da análise científica a respeito das mudanças alimentares na cultura brasileira decorrente do processo de influência dos meios de comunicação, ocorridos pela constante pressão advinda da industrialização, da globalização e do mercado tecnológico, ocasionando a reformulação e a padronização dos costumes e hábitos brasileiros, tanto na alimentação, quando no aspecto econômico, interferindo no processo de escolha de alimentos, de preços de mercado e até na produção agrícola, provocando a troca da alimentação típica brasileira pelo consumo desenfreado de alimentos processados, ultraprocessados.

Por causa do âmbito científico, econômico e social que a pesquisa apresenta, observa-se que, ao decorrer da história do Brasil, o país sofreu influência de diversas culturas, principalmente, a norte americana. Tal fato é intensificado por meio do processo de globalização dos meios de comunicação e da produção tecnológica, mostrando, dessa forma, a importância da compreensão dessas modificações na cultura alimentar brasileira, para assim ser possível discutir sobre o cenário atual da produção de alimentos, a economia brasileira e sobre o crescente número das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), ocorridos pela inversão do consumo de alimentos in natura pelos industrializados, levando a prejuízos na qualidade de vida da população.

2 METODOLOGIA

Efetua-se uma revisão integrativa da literatura e, também, documental, pelo uso de dados dos relatórios de produção do SISVAN, acarretando discussões sobre métodos e resultados de pesquisas, promovendo reflexões sobre a realização de futuros estudos e a organização de lacunas do conhecimento que precisam ser preenchidas. Este método de pesquisa permite a síntese de múltiplos estudos publicados e possibilita conclusões gerais a respeito de uma particular área de estudo (Mendes, Siqueira, Galvão, 2010).

Abordou-se, primeiramente, uma análise documental alcançada por meio de consultas à relatórios públicos disponibilizados pelo sistema DabSus® do SISVAN, arranjados a partir da combinação de palavras-chave: Relatório, Consumo alimentar, Ano de Referência; (2019), Mês de

referência; (Todos), Agrupar por (Brasil), Faixa etária: 2 anos ou mais, Fases da vida; (Adultos), Tipo de relatório; (Consumo Alimentar), Escolaridade; (Todos), Povo e comunidade; (Todos), Sexo; (Todos), Raça/cor; (Todos), e acompanhamento registrados; (Todos).

Para a análise e construção da análise integrativa, utilizou-se das seguintes etapas: 1) seleção da pergunta da pesquisa; 2) definição dos critérios de inclusão e exclusão de estudos e seleção dos artigos; 3) representação dos estudos selecionados em formato de tabela, considerando todas as características em comum; 4) observação crítica dos achados; 5) interpretação dos resultados; 6) e por fim, menção de forma objetiva as evidências encontradas.

Nesse sentido, a coleta de dados foi realizada no período de 23 de abril a 01 de maio de 2020, nas bases de dados *Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde* (LILACS) e *Sistema de Análise e Recuperação de Literatura Médica Online* (MEDLINE).

Durante a busca, utilizou-se o operador booleano AND juntamente dos seguintes descritores: “Cultura Alimentar”, “História do Alimento”, “Alimento e Comida” e “Nutrição”, “Tecnologia, Indústria e Agricultura”. Foi definido como critério de inclusão: artigos disponíveis na íntegra, publicados entre os anos de 2004 a 2019, uma vez que, identificou-se que os estudos publicados nesse período abordam melhor a temática.

Visto que, a valorização e construção da cultura alimentar, segurança alimentar e nutricional (SAN), o marketing e consumo dos alimentos, como também a preocupação em distúrbios alimentares e alimentação saudável, chamou atenção de estudiosos da área de história, tecnologia em gastronomia, engenharia de produção de alimentos, administração, turismo, sociologia e antropologia, influenciando positivamente na área científica da saúde também, outro critério a considerar diz respeito aos descritores da área de sociologia.

Além disso, não foi delimitado idioma na base de dados MEDLINE, entretanto para a pesquisa na LILACS, foram adicionados como critério de inclusão, artigos publicados no idioma português, pois continham conteúdo mais relevante para o estudo. O critério de exclusão se deu aos artigos que não abordavam a temática central do artigo.

Os trabalhos que permaneceram na amostra, após passar pelos critérios de análise e seleção, foram examinados e avaliando por meio da leitura na íntegra, focando na relevância deste e se estava de acordo com o objetivo da pesquisa. Do material obtido, teve à leitura minuciosa de cada artigo utilizado para a construção do estudo, destacando aqueles que responderam ao objetivo proposto, a fim de organizar e tabular os dados.

Para a organização dos dados, foram analisadas para formar textos conectados, expondo as ideias da pesquisa, mostrando as mudanças alimentares no decorrer do tempo, as modificações

alimentares provocadas pela influência de outras culturas, o consumo alimentar do brasileiro e as alterações metabólicas e no estado nutricional ocasionadas por esse processo e, também, dados estatísticos para a comprovação deste estudo, apresentando esses fatos em sequência nos dados dos resultados e discussão.

3 RESULTADOS

Dos 40 artigos de relevância e que correspondiam aos objetivos da pesquisa, após a aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, 24 artigos serviram como base para a construção desse estudo. A amostra de artigos de discussão da temática central do estudo constitui-se de 23 artigos, selecionados pelos critérios de inclusão previamente estabelecidos, no quadro 01 estão às especificações dos principais artigos para a elaboração da discussão.

Quadro 01: Principais artigos levantados nas bases de dados Lilacs e Medline para a discussão da temática do estudo.

Autor, ano	Objetivo	Principais Resultados	Conclusão
Moratoya, et al, 2013	Apresentar das características da mudança do consumo alimentar.	Uma renda mais elevada não contribui para o consumo saudável de alimentos, e que, a globalização e a urbanização possam distribuir uma grande variedade de itens alimentares para a sociedade, uma vida mais saudável não é garantida.	Constata que o consumo alimentar no Brasil e o do restante do mundo não são cointegrados, não existindo uma relação de equilíbrio no longo prazo.
Teixeira, 2015	Refletir e problematizar as implicações sociais que é a influência da globalização na cultura alimentar.	As inovações tecnológicas na área de alimentação vêm crescendo e permite a expansão do mercado e as interações entre os países, a globalização atinge muito além da cultura alimentar.	As relações entre globalização e cultura alimentar transcorrem pela compreensão da homogeneização das culturas alimentares, da padronização dos hábitos alimentares, diminuindo a tradição da cultura.
Martins, Faria, 2018	Promover educação nutricional em saúde para pacientes com DCNT na atenção primária, em especial diabetes e hipertensão.	Relatos de sucesso no controle glicêmico e pressórico são frequentes, evidenciados por pacientes que referem redução das complicações decorrentes do diabetes e hipertensão e redução da necessidade de buscar outros níveis de atenção.	Evidenciou a necessidade dos profissionais, nos serviços públicos de saúde, desaconselharem o consumo dos alimentos ultraprocessados a fim de combater a crescente incidência de DCNT.
Castro, Maciel, 2016	Discutir o conceito de gastronomia pelos processos sociais no cenário, enfocando a produção de identidades culturais.	A globalização suscitou novas reflexões sobre a diversidade cultural originando movimentos pelo respeito e pela consciência da heterogeneidade das identidades culturais.	Evidencia-se que o campo prático e teórico vem ocupando, sobretudo no fomento a grupos marginalizados como pequenos agricultores e seus produtos, mostrando outras maneiras de comer.

A alimentação é uma das atividades humanas mais essenciais, não apenas por razões biológicas, mas também por envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades, observando que os recursos

econômicos envolvidos em alimentação, em termos de mercado, são consideráveis, perfazendo um montante bastante superior a outros setores, como a qualidade nutricional dos alimentos (Malta, *et al*, 2019).

Sendo um indicador fundamental para a qualidade de vida, pois, além de afetar os indivíduos de diversas formas, em virtude da importância de proteínas, vitaminas, minerais e nutrientes que são necessários para o perfeito funcionamento do corpo. Percebe-se que o consumo, principalmente do setor alimentício, é afetado pelos preços, pela quantidade de alimentos disponíveis e pela renda, com o aprimoramento dos mecanismos utilizados na agricultura, o consumo não depende em sua totalidade da escassez dos recursos, mas também da organização e da forma com que estes estão sendo fornecidos. A história da alimentação humana reflete a preocupação constante com a busca e a produção de alimentos vem passando por diversas modificações, no decorrer das mudanças comportamentais e socioeconômicas da sociedade, tanto na forma de produzir quando de distribuir os alimentos. Com a globalização ocorre uma expansão de culturas, absorvidas causando um processo de miscigenação, por exemplo, a cultura brasileira sendo influenciada pelos mais variados povos e países, principalmente a norte americana e a cultura fast food (Moratoya, *et al*, 2013).

Além da importação de outros setores, como a moda americana, os hábitos alimentares também foram introduzidos fortemente na cultura brasileira, podendo citar, o costume do consumo de fast-food que, no Brasil, foi adquirido devido à implantação de franquias americanas de sanduíches em diversas regiões do país e divulgada pelos meios de comunicação intensivamente e, também, pelos próprios setores brasileiros. Temos uma perda na identidade cultural alimentar, aumentando consideravelmente a produção e o consumo de alimentos processados e industrializados, ocasionando o aumento no consumo de produtos industrializados e, também, da alimentação do tipo fast-food que pode estar relacionado à falta de tempo que as pessoas possuem para se alimentar, pois uma boa alimentação não é mais prioridade do cotidiano das pessoas. Essas mudanças que atingem os hábitos alimentares ofertadas pela globalização não ocorrem apenas em países industrializados, mas também em âmbito mundial (Castro, Maciel, 2016).

Cada vez mais as comidas industrializadas, alimentação típica americana, vêm ganhando espaço no cenário alimentar brasileiro e com isso perdemos aos poucos a identidade cultural. Além disso, cada vez mais os hábitos saudáveis vão sendo substituídos, fazendo com que os problemas de saúde, como a obesidade e as doenças cardiovasculares, se tornem cada vez mais incidentes e prevalentes, observando que os alimentos naturais e saudáveis, como vegetais, frutas e legumes estão perdendo espaço na mesa do consumidor, sobretudo pela população jovem. Ocorrendo a agregação de culturas e a experimentação de diferentes práticas alimentares, entretanto, por causa desse processo,

há a perda das raízes da cultura de base e dos hábitos rotineiros que vai sendo substituída por novos costumes, demonstrando ser de baixa qualidade nutricional. As alternativas de alimentação rápida e de baixo custo são tentadoras em um primeiro momento, mas a médio e longo prazo podem acarretar em problemas muito maiores a saúde da população (Texeira, 2015).

Nas últimas três décadas, ocorreram mudanças nos hábitos alimentares dos brasileiros: redução no consumo do arroz, feijão, cereais e leguminosas; maior consumo de carnes em geral, ovos, laticínios e açúcar; substituição da gordura animal por óleos e aumento nos gastos com alimentos industrializados. O ritmo agitado imposto pelo mercado de trabalho diminuiu cada vez mais o tempo livre para a alimentação, surgindo, assim, novas alternativas das indústrias de alimentos e dos serviços de alimentação, como alimentos congelados e pré-cozidos, drive-thru, fast-food e self-service, transformando-se no novo estilo do padrão alimentar brasileiro (Recine, Radaeli, 2014).

Essas mudanças nos hábitos alimentares decorrentes da influência de outras culturas e grande aceitabilidade, no Brasil, provocaram grandes alterações na escolha dos alimentos para consumo em todas as regiões, além de modificar hábitos tradicionais, principalmente, durante o ato de alimentar, substituindo o costume de realizar as refeições em família na mesa de jantar por comer, de forma separada, em frente a um aparelho televisivo, proporcionado ainda mais a interferência da cultura norte americana e a perda de identidade da cultura brasileira, sendo exemplificadas nas tabelas 01, 02, 03,04 e 05.

Tabela 01: Consumo de hambúrguer e/ou embutidos, por região do Brasil, pelos adultos no ano de 2019.

Abrangência Regional	Consumo de hambúrguer e/ou embutidos (Total)	Consumo de hambúrguer e/ou embutidos (%)	Total de Adultos acompanhados (as)
CENTRO-OESTE	25836	41%	62.703
NORDESTE	83291	31%	272.212
NORTE	20873	27%	76.139
SUDESTE	93874	39%	241.218
SUL	64485	47%	136.144
TOTAL BRASIL	288359	37%	788.416

Fonte: Relatórios de produção do SISVAN.

Tabela 02: Consumo de bebidas adoçadas, por região do Brasil, pelos adultos no ano de 2019.

Abrangência Regional	Consumo de bebidas adoçadas (Total)	Consumo de bebidas adoçadas (%)	Total de Adultos acompanhados (as)
CENTRO-OESTE	36894	59%	62.703
NORDESTE	134671	49%	272.212
NORTE	37530	49%	76.139
SUDESTE	136120	56%	241.218
SUL	80609	59%	136.144
TOTAL BRASIL	425824	54%	788.416

Fonte: Relatórios de produção do SISVAN.

Tabela 03: Consumo de biscoito recheado, doces ou guloseimas, por região do Brasil, pelos adultos no ano de 2019.

Abrangência Regional	Consumo de biscoito recheado, doces ou guloseimas (Total)	Consumo de biscoito recheado, doces ou guloseimas (%)	Total de Adultos acompanhados (as)
CENTRO-OESTE	22319	36%	62.703
NORDESTE	86074	32%	272.212
NORTE	23290	31%	76.139
SUDESTE	87493	36%	241.218
SUL	55173	41%	136.144
TOTAL BRASIL	274349	35%	788.416

Fonte: Relatórios de produção do SISVAN.

Tabela 04: Consumo de fruta, por região do Brasil, pelos adultos no ano de 2019.

Abrangência Regional	Consumo de fruta (Total)	Consumo de fruta (%)	Total de Adultos acompanhados (as)
CENTRO-OESTE	46624	74%	62.703
NORDESTE	202225	74%	272.212
NORTE	52367	69%	76.139
SUDESTE	174441	72%	241.218
SUL	104351	77%	136.144
TOTAL BRASIL	580008	74%	788.416

Fonte: Relatórios de produção do SISVAN.

Tabela 05: Hábito de realizar as refeições assistindo à televisão, por região do Brasil, pelos adultos no ano de 2019.

Abrangência Regional	Hábito de realizar as refeições assistindo à televisão (Total)	Hábito de realizar as refeições assistindo à televisão (%)	Total de Adultos acompanhados (as)
CENTRO-OESTE	31327	50%	62.703
NORDESTE	120670	44%	272.212
NORTE	29795	39%	76.139
SUDESTE	127987	53%	241.218
SUL	50726	37%	136.144
TOTAL BRASIL	360505	46%	788.416

Fonte: Relatórios de produção do SISVAN.

O alto no consumo e da prevalência, nas regiões, desses alimentos processados e ultraprocessados, visualizando nas tabelas, como doces, bebidas adoçadas e embutidos, ocasiona, no decorrer do tempo, alterações metabólicas e na composição corporal, estado nutricional, da sociedade, causando doenças como as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), obesidade e até déficits nutricionais, pois esses alimentos industrializados não tem a quantidade adequada de nutrientes essenciais, apenas calorias vazias que não satisfaz o apetite, levando a um consumo exagerado.

Além da diminuição dos alimentos naturais que contém os nutrientes essenciais na quantidade adequada para o crescimento, desenvolvimento e manutenção do organismo, como as frutas, podendo ser observada na tabela 02, agravando cada vez mais esse quadro patológico alimentar na sociedade, destacando que essa porcentagem de consumo de frutas não está relacionada com a quantidade e qualidade diária deste consumo, piorando ainda mais essa estimativa do desenvolvimento das DCNT e a qualidade de vidas das pessoas.

4 DISCUSSÃO

Essas doenças crônicas não transmissíveis são responsáveis por cerca de 70% de todas as mortes no mundo, estimando-se 38 milhões de mortes anuais, desses óbitos, 16 milhões ocorrem prematuramente e quase 28 milhões, em países de baixa e média renda. Evidências indicam aumento das DCNT em função do crescimento fatores de risco, inatividade física e dietas não saudáveis, contribuindo para o atual cenário mundial de grande prevalência dessas doenças e suas complicações (Malta, *et al*, 2017).

Incluem as doenças do aparelho circulatório, diabetes, câncer e doença respiratória crônica, tendem ser de longa duração e é resultado de uma combinação de fatores genéticos, fisiológicos, ambientais e comportamentais, constituindo, assim, a maior carga de morbimortalidade no mundo, responsáveis por 63% das mortes globais, acarretando na perda de qualidade de vida, limitações e incapacidades e afetam predominantemente os países em desenvolvimento (Martins, Faria, 2018).

As DCNT atingem indivíduos de todas as camadas socioeconômicas e, de forma mais intensa, aqueles pertencentes a grupos vulneráveis, como os de baixa escolaridade e renda, aumentando ainda mais a pobreza dos que são acometidos pelas incapacidades, limitações e redução da força produtiva. No Brasil, as DCNT correspondem a 72% das causas de morte, além disso, dados da Pesquisa Nacional de Saúde (2013) mostram que mais de 45% da população adulta, 54 milhões de indivíduos relata pelo menos uma DCNT (Malta, *et al*, 2019).

Parte desse panorama mundial é caracterizada por mudanças alimentares que envolvem a substituição de alimentos in natura e minimamente processados por alimentos industrializados prontos para o consumo, por exemplo, processados ou ultraprocessados, ricos em sódio e açúcar, essas transformações promovem desequilíbrios nutricionais e uma ingestão excessiva de calorias, contribuindo para o aumento dos índices das DCNTs (WHO, 2014).

Foi possível observar mudanças nos hábitos alimentares em diversos países, nas últimas décadas, refletindo diretamente na complexidade dos modelos de consumo, afetando na qualidade dos alimentos produzidos e industrializados, na tentativa de adequar a alimentação ao ritmo acelerado do dia-a-dia, as escolhas e os hábitos de consumo passaram a apontar para alimentos mais condizentes com o novo estilo de vida, por meio da industrialização que é um processo que pode distanciar o alimento das pessoas, na medida em que dificulta a percepção da origem e dos ingredientes que compõem um determinado alimento (Proença, 2010).

Na segunda metade do século XX, tiveram mudanças na sociedade brasileira que provocaram um intenso processo de transformação devido ao desenvolvimento industrial, dentre essas mudanças, está o padrão de consumo alimentar e os novos hábitos sociais e o desenvolvimento do hábito de

"comer fora", podendo ser analisado a como atividade social e uma necessidade imposta pelo modelo de força de trabalho. A expansão dos serviços de alimentação do tipo fast-food está ligada a uma demanda crescente, por parte da população, ofertando refeições de baixo custo com rapidez e uma suposta qualidade, sendo uma opção para um número crescente de consumidores urbanos. Criando as cadeias fast-food têm se tornado um sucesso para algumas tendências gerais como a caracterização americana da sociedade contemporânea (Silva, Prado, Seixas, 2017).

Na contemporaneidade, a alimentação é caracterizada pelo estilo de vida moderno, marcada pela escassez de tempo para preparo e consumo de alimentos, o que leva à emergência de alimentos do tipo fast food, que emprega técnicas de conservação e preparo, agregando tempo e trabalho, provocados pela influência global que gera mudanças nos costumes atreladas ao fenômeno da globalização, mundanizando os hábitos, podendo mais ou menos eficaz em algumas sociedades, pois ocorre a resistência da cultura preexistente do local. A cultura local expressa à identidade de um povo e revela sua história, que vem sendo comprometida pela globalização, pois não há mais uma identidade cultural tão nítida, mas assumem características globais híbridas, essa nova realidade acontece, por conta dos novos aparatos tecnológicos e informacionais que possibilitam a instantaneidade das ações e acontecimentos que invadem novos territórios (Santos, 2010).

Os meios de comunicação são os fatores determinantes para o processo de unificação dos hábitos alimentares, pois alcançam pessoas nas mais distantes e isoladas áreas do globo, estando presente no cotidiano das pessoas de todas as classes sociais, sendo responsável por transmitir a cultura global, divulgando, principalmente, como deve ser feita a alimentação, sugerindo um padrão de vida e de consumo que devem ser seguidos para alcançar a suposta felicidade imposta pela mídia. Os produtos alimentícios industrializados podem ocasionar problemas de saúde, devido à falta de nutrientes e conservantes adicionados, interferindo no sabor tornando-o preferível, pela população, por conta da publicidade, ofertando, esses alimentos, como sinônimo de satisfação, além da praticidade, causando grande aceitação, destacando assim, o papel da mídia na alimentação. O arroz e feijão, considerados base da alimentação brasileira, vêm sendo substituídos pela demanda de tempo que exigem para o preparo, e a cultura fast-food vem ganhando espaço em uma sociedade apressada, onde a instantaneidade supera a busca pela qualidade nutricional (Lima, Nascimento, Farias, 2016).

Portanto, a industrialização dos alimentos para alguns é algo benéfico, pois as pessoas procuram praticidade e conveniência como já citado, pois por terem uma vida agitada e por terem pouco tempo para se alimentar priorizam os alimentos industrializados e a alimentação do tipo fast-food. Como já mencionado a globalização influência bastante na cultura e nos hábitos alimentares da sociedade, pode-se perceber que temos um aumento no consumo de alimentos industrializados e uma

redução no consumo de alimentos tradicionais, tendo um forte investimento em publicidade pelas empresas que atuam nesse ramo (Fontenelle, 2010).

As inovações tecnológicas na área de alimentação vêm crescendo e permitem que a expansão do mercado e as interações entre os países de todo o mundo, a globalização atinge muito além da cultura alimentar dos países e todas as áreas da sociedade, porém o nível de intensidade que os países são atingidos pelo mundo global é distinto, pois depende da integração e o desenvolvimento dos países. Além que as grandes tendências de comportamento com relação à alimentação nas sociedades de consumo dos países industrializados, influenciando diretamente, pelo processo de globalização, na autonomia, a desestruturação das refeições, o convívio e a valorização da alimentação fora de casa, bem como a preocupação com a saúde e o equilíbrio alimentar (Martins, Faria, 2018).

A autonomia representa a aspiração das pessoas à diversidade, tanto de produtos como de serviço e local da alimentação, numa tentativa de rompimento com as tradições, estando intimamente ligado à conveniência, demonstrando desejo de simplificar o preparo e de escolha ao alimento disponível que atenderá melhor ao estilo de vida, mesmo que seja de qualidade nutricional “duvidosa”. Um exemplo desse processo é o desenvolvimento do autosserviço (self-service), otimizando a relação entre o tempo gasto para realizar as refeições e a possibilidade de escolha, ou alimentos de preferência, no momento da compra, por alimentos que apóiem facilidade de manipulação e preparo. Dessa forma, a desestruturação das refeições é uma realidade no Brasil, influenciada principalmente a partir de alterações observadas em todos os locais do mundo industrializado e modificações na estrutura familiar (Yamagata, Sauerbronn, 2019).

Esse modelo de prestação de serviços em alimentação, como visualizado anteriormente, permite, de maneira rápida e com um custo semelhante ao de um lanche, a compra de uma refeição completa. As pesquisas demonstram que essa opção pode representar alternativa saudável de alimentação, embora seja evidente a necessidade de orientar as pessoas para que as escolhas sejam coerentes com as suas necessidades nutricionais e alimentares (Fontenelle, 2010).

Destaca-se, contudo, que a opção rotineira pela modalidade de refeição por peso é predominante no público adulto, enquanto que ocorrem diferenciações no comportamento alimentar do público adolescente, causando preocupações a nível de saúde pública, pelos possíveis reflexos na vida adulta, pois pesquisas demonstram que as pessoas nessa faixa etária, diferentemente de gerações anteriores, geralmente querem escolher o que comem, preferindo as refeições incompletas (Santos, Oliveira, 2014).

A cultura fast food é considerada o modelo de lanchonete, restaurante e estabelecimento, servindo o tipo de comida pobre em nutriente e rica em calorias, caracterizando-se tanto pela comida,

quanto pelo serviço rápido e padronizado, sendo um sistema alimentar configurado como moderno e marcado pelo consumo de alimentos industrializados e pelo comer fora de casa. Esse mercado é selecionado por uma geração moderna que prefere os valores industrializados ao invés da qualidade nutricionais e que escolhem ter a satisfação do status da marca alimentícia em vez de ter saúde e as necessidades fisiológicas atendidas. O mercado impõe e o consumidor é obrigado a consumir, mesmo que ele ainda não tenha consciência do que faz. A essência do fenômeno da globalização é interligar a economia, a cultura e os comportamentos a um determinado indivíduo são disseminados a vários outros lugares e indivíduos de características e de configurações distintas, formando as padronizações de ofertas e comportamentos (Góes, 2010).

Uma das consequências da globalização das ofertas de mercado é a perda cultural, apresentando a negação cultural e a ausência de consciência social, o fenômeno de globalização de ofertas, o fast food é a cultura dos consumidores estadunidenses influenciando as demais culturas, incluindo a brasileira e como nutrição busca padronizar-se para que o consumidor não tenha opção, criando assim a “impressão” de que o alimento ingerido não é tão ruim quanto parece ser, enquanto que como economia apresenta o consumidor a um mundo de falsas ideologias para atingir seu único objetivo de lucrar (Santos, Oliveira, 2014).

Tabela 06: Estado nutricional, por região do Brasil, dos adultos no ano de 2019.

Região	Baixo peso	Eutrófico	Sobrepeso	Obesidade Grau I	Obesidade Grau II	Obesidade Grau III
Centro-Oeste	2,41%	32,36%	33,6%	19,81%	7,86%	3,9%
Nordeste	2,88%	36,91%	35,21%	17,28%	5,6%	2,13%
Norte	2,54%	36,9%	36,06%	17,13%	5,37%	2,01%
Sudeste	2,44%	32,74%	33,22%	19,39%	7,94%	4,29%
Sul	1,64%	29,26%	33,98%	21,55%	8,95%	4,63%
Total Brasil	2,52%	34,48%	34,51%	18,55%	6,79%	3,14%

Fonte: Relatórios de produção do Sisvan.

A redução do nível de atividade física e a relação com a prevalência da obesidade provocada pelo do consumo de alimentos industrializados referem-se, observadas na tabela 06 na composição corporal da população brasileira, às mudanças na distribuição das ocupações por setores, a agricultura para a indústria, e nos processos de trabalho com redução do esforço físico ocupacional; das alterações nas atividades de exercício físico, como práticas esportivas, para longas horas diante da televisão ou do computador; e do uso crescente de equipamentos domésticos, ocasionando esse aumento de pessoas obesas e com sobrepeso a níveis alarmantes. Nos últimos anos, as facilidades decorrentes da tecnologia moderna e a expansão para todas as partes do mundo, o sedentarismo e as mudanças significativa no estilo de vida tornaram-se causas para o desenvolvimento de doenças ou riscos à saúde

humana, associados à falta de adequação alimentar e ao estresse, principais determinantes da obesidade e do sobrepeso (Fernandes, 2018).

5 CONCLUSÃO

Ao analisar os dados obtidos pelo SISVAN, pode-se perceber que o consumo de alimentos embutidos, bebidas adoçadas e guloseimas são prevalentes em todas as regiões do Brasil, esses hábitos podem ser justificados pela globalização, que vem alterando drasticamente o perfil do consumo alimentar dos brasileiros.

A influência da globalização sobre a alimentação e aspectos culturais dos povos tem impactado diretamente nas novas formas de consumo alimentar, tem afetado o paladar e até mesmo a saúde da população. A globalização pode ser vista de forma positiva e ao mesmo tempo negativa, onde ela amplia a diversidade alimentar e ao mesmo tempo diminui, incluindo as suas diversas opções alimentares e excluindo a história e cultura alimentar local.

As alterações na alimentação devem ser observadas de uma forma sociocultural, com as diferentes culturas e particularidades, evitando a perda da originalidade da cultura e da história dos alimentos. Assim, assegurando a defesa da comida como patrimônio histórico, cultural e imaterial.

REFERÊNCIAS

- AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, Porto Alegre, v. 19, n. 44, p. 276-307, 2017.
- BERNSTEIN, H. A dinâmica de classe e desenvolvimento agrário na era da globalização. *Sociologias*, Porto Alegre, v. 13, n. 27, p. 52-81, maio/ago. 2011.
- CASTRO, H. C.; MACIEL, M. R. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Revista de História e Geografia Agora*, v. 18, n. 7, p. 18-27, 2016.
- DANIEL, J. M. P.; CRAVO, V. Z. Valor social e cultural da alimentação. In: CANESQUI, A. M. (org.). *Olhares socioantropológicos sobre os modos de comer*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 57-68. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-04.pdf>. Acesso em: 23 abr. 2020.
- FERNANDES, M. M. Obesidade e hábitos alimentares: questão cultural em um processo de globalização. *Revista Digital Buenos Aires*, v. 13, n. 127, 2018.
- FONTENELLE, I. A. O nome da marca: McDonald's, fetichismo e cultura descartável. São Paulo: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2010.
- FRANÇA, F. C. O. et al. Mudanças nos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. Bahia: Centro de Estudos do Recôncavo – UEFS, 2012.
- GÓES, J. A. W. Fast food: um estudo sobre globalização alimentar. Salvador: EDUFBA, 2010.
- LIMA, L. P.; NASCIMENTO, R. G.; FARIAS, W. S. Influência da globalização nos hábitos culturais: aprendizagem significativa a partir da relação teoria-prática. *Capa*, v. 9, n. 1, 2016.
- MALTA, D. C. et al. Probabilidade de morte prematura por doenças crônicas não transmissíveis, Brasil e regiões, projeções para 2025. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, v. 22, n. 19, 2019.
- MALTA, D. C. et al. Doenças crônicas não transmissíveis e a utilização de serviços de saúde: análise da Pesquisa Nacional de Saúde no Brasil. *Revista de Saúde Pública*, v. 51, n. 4, 2017.
- MARTINS, P. F. A.; FARIA, L. R. C. Alimentos ultraprocessados: uma questão de saúde pública. *Comunicações em Ciências da Saúde*, v. 29, n. 1, p. 14-17, 2018.
- MENDES, K. D. S.; SILVEIRA, R. C. C. P.; GALVÃO, C. M. Revisão integrativa: método de pesquisa para a incorporação de evidências na saúde e na enfermagem. *Texto & Contexto – Enfermagem*, v. 17, n. 4, 2010.
- MORATOYA, E. E. et al. Mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil e no mundo. *Revista de Política Agrícola*, v. 12, n. 1, 2013.
- PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Ciência & Cultura*, São Paulo, v. 62, n. 4, out. 2010.

RECINE, E.; RADAELI, P. Alimentação e cultura. Brasília: Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde, 2014.

ROMANELLI, G. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. Medicina, Ribeirão Preto, v. 39, n. 3, p. 347-354, jul./set. 2012.

SANTOS, M. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2010.

SANTOS, R. F. S.; OLIVEIRA, S. C. Fast food: um reflexo da padronização do consumo consequente da globalização das ofertas de mercado. In: SOCIEDADE BRASILEIRA DE ESTUDOS INTERDISCIPLINARES DA COMUNICAÇÃO, 2014, [S.l.]. Anais eletrônicos. [S.l.]: Intercom, 2014.

SILVA, J. K.; PRADO, S. D.; SEIXAS, C. M. A força do "hábito alimentar": referências conceituais para o campo da Alimentação e Nutrição. Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 27, n. 4, p. 1065-1085, 2017.

SISVAN. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. 2019. Disponível em: http://dabsistemas.saude.gov.br/sistemas/sisvan/login.php?acesso_negado=true. Acesso em: 26 abr. 2020.

TEXEIRA, C. S. A influência da globalização na cultura alimentar. Rio de Janeiro: AdCont, 2015.

VINHA, T. P. Saberes e sabores do alimento: um breve resgate pela história. Interfaces da Educação, Paranaíba, v. 6, n. 17, p. 289-311, 2015.

YAMAGATA, F. C.; SAUERBRONN, J. F. R. Alimento e comida: reflexões sobre história do alimento, consumo e significados. Diálogo com a Economia Criativa, Rio de Janeiro, v. 4, n. 10, p. 07-19, jan./abr. 2019.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global status report on noncommunicable diseases 2014. Geneva: WHO, 2014. Disponível em: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/148114/1/9789241564854_eng.pdf?ua=1.