



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
FACULDADE DE ARTES, LETRAS E COMUNICAÇÃO
CURSO DE JORNALISMO

PRATO CHEIO, BARRIGA VAZIA

Reportagem multimídia sobre a relação entre o consumo de alimentos
ultraprocessados e a insegurança alimentar em MS

MAURÍCIO AGUIAR SOBRINHO

Campo Grande
NOVEMBRO/2024

FACULDADE DE ARTES, LETRAS E COMUNICAÇÃO

Cidade Universitária, s/nº - Bairro Universitário
79070-900 - Campo Grande (MS)
Fone: (0xx67) 3345-7607 <http://www.ufms.br>
<http://www.jornalismo.ufms.br> / jorn.faalc@ufms.br



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



PRATO CHEIO, BARRIGA VAZIA

Reportagem multimídia sobre a relação entre o consumo de alimentos
ultraprocessados e a insegurança alimentar em MS

MAURÍCIO AGUIAR SOBRINHO

Relatório apresentado como requisito
parcial para aprovação na Componente
Curricular Não Disciplinar (CCND)
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)
do Curso de Jornalismo da Faculdade de
Artes, Letras e Comunicação (FAALC)
Universidade Federal de Mato Grosso do
Sul (UFMS).

Orientador(a): Prof^a. Dr^a. Katarini Miguel

FACULDADE DE ARTES, LETRAS E COMUNICAÇÃO

Cidade Universitária, s/nº - Bairro Universitário
79070-900 - Campo Grande (MS)
Fone: (0xx67) 3345-7607 <http://www.ufms.br>
<http://www.jornalismo.ufms.br> / jorn.faalc@ufms.br



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



Página reservada à colocação da ATA da banca de defesa

FACULDADE DE ARTES, LETRAS E COMUNICAÇÃO

Cidade Universitária, s/nº - Bairro Universitário
79070-900 - Campo Grande (MS)
Fone: (0xx67) 3345-7607 <http://www.ufms.br>
<http://www.jornalismo.ufms.br> / jorn.faalc@ufms.br



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



AGRADECIMENTOS

Primeiramente, gostaria de agradecer à minha orientadora, professora Katarini, com quem aprendi muito desde nossa primeira aula de Jornalismo Interpretativo e que topou orientar este trabalho, mesmo à distância.

Quero agradecer também aos colegas que colaboraram na produção deste projeto, João Pedro Buchara e Rafaella Moura, que muito engrandeceram esta reportagem.

Agradeço também às grandes amizades que fiz durante o curso de Jornalismo, principalmente Bianca, Evelyn e Heloísa, com quem compartilhei os anos mais importantes da minha vida e que sempre disseram que este trabalho daria certo, mesmo quando eu não achei que daria.

Por fim, agradeço à minha família; especialmente minha mãe, que sempre me apoiou e desde o início me fez acreditar que a educação seria o caminho.

FACULDADE DE ARTES, LETRAS E COMUNICAÇÃO

Cidade Universitária, s/nº - Bairro Universitário
79070-900 - Campo Grande (MS)
Fone: (0xx67) 3345-7607 <http://www.ufms.br>
<http://www.jornalismo.ufms.br> / jorn.faalc@ufms.br



SUMÁRIO

Resumo	6
Introdução	7
1. Atividades desenvolvidas	11
1.1 Execução	12
1.2 Dificuldades encontradas	15
1.3 Objetivos alcançados	16
2. Suportes teóricos adotados	18
Considerações finais	29
Referências	31
Apêndices	36



RESUMO:

Este projeto experimental, intitulado 'Prato cheio, barriga vazia', apresenta uma reportagem multimídia sobre as relações entre o consumo de alimentos ultraprocessados e a insegurança alimentar em Mato Grosso do Sul e foi desenvolvido como trabalho de conclusão do curso de Jornalismo na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). A reportagem é dividida em três capítulos, de acordo com suas temáticas de abordagem. O primeiro capítulo 'Se não tem pão, que comam miojos', consiste em explicar o que são os ultraprocessados e quais suas consequências para a saúde humana. O segundo capítulo, 'Quem vive, precisa comer', elucida como os ultraprocessados impactam direta e indiretamente na insegurança alimentar. Por fim, o terceiro capítulo, 'Comida do futuro (ou do passado?)', aborda os possíveis caminhos para a atenuação do consumo de ultraprocessados por meio da agricultura familiar e os empecilhos encontrados no Mato Grosso do Sul. Também consta um prefácio, intitulado 'O biscoito', bem como um conteúdo extra, 'Quer saber mais'. A reportagem foi elaborada a partir de extensa pesquisa bibliográfica e documental e entrevistas com fontes especialistas e personagens, inseridas no contexto descrito. Por meio dos elementos multimídia, como fotos, vídeos, áudios, infográficos e ilustrações, foi possível expor os impactos dos ultraprocessados na saúde e nos hábitos alimentares da população, bem como sua influência nos índices de insegurança alimentar, de maneira interativa e imersiva ao leitor. O produto final pode ser acessado por meio do link: <https://readymag.website/u582606501/5085177/>.

PALAVRAS-CHAVE: jornalismo científico; jornalismo em saúde; reportagem multimídia; ultraprocessados; alimentação.



INTRODUÇÃO

Este projeto experimental surgiu com o objetivo de abordar os impactos do consumo de alimentos ultraprocessados na insegurança alimentar em Mato Grosso do Sul, a partir da investigação dos sistemas alimentares no estado e as possíveis consequências à saúde da população, por meio de uma reportagem multimídia. A produção da reportagem, intitulada 'Prato cheio, barriga vazia', teve como base a abordagem transversal da alimentação, e suas interfaces com a saúde, a ciência e o meio ambiente.

A princípio, a ideia de abordar esta temática surgiu na disciplina de 'Prática de Reportagem', na época ministrada pelo professor Mário Fernandes, em que produzi uma reportagem sobre o desperdício de alimentos em Mato Grosso do Sul (MS). Durante a pesquisa sobre alimentação e a indústria de alimentos como um todo, descobri a trama complexa que está por trás dos produtos alimentícios que compramos e consumimos todos os dias, e como estes podem estar prejudicando nossa saúde e influenciando na insegurança alimentar.

Segundo a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD Contínua)¹ de 2024, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), quase 22% dos domicílios sul-mato-grossenses estão em situação de insegurança alimentar. A situação alimentar dos domicílios brasileiros é classificada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) em quatro categorias: segurança alimentar e três níveis de insegurança alimentar: leve, moderado e grave. Aqueles em segurança alimentar "têm acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais" (Penssan, 2022, p. 19).

A insegurança alimentar leve é a "preocupação ou incerteza em relação ao acesso aos alimentos no futuro, qualidade inadequada dos alimentos resultante de estratégias que visam não comprometer a quantidade de comida na mesa" (Penssan, 2022, p. 19). Já a insegurança alimentar moderada é a "redução

¹Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv102084.pdf>. Acesso em: 04 nov. 2024.



quantitativa de alimentos e/ou suspensão nos padrões de alimentação pela falta de alimentos” (Penssan, 2022, p. 19). Por fim, a grave é o ato de “não comer por falta de dinheiro para comprar alimentos, fazer apenas uma refeição por dia ou simplesmente ficar um dia inteiro sem comer” (Penssan, 2022, p. 19).

A insegurança alimentar não está apenas associada à carência de alimentos na mesa dos domicílios brasileiros, mas também à qualidade e ao valor nutricional dos alimentos consumidos pelas famílias. O Guia Alimentar para a População Brasileira (2014)², define as diretrizes alimentares para a população, além de apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis. O Guia indica que a alimentação da população tenha como base alimentos frescos, *in natura* e minimamente processados e evite os alimentos ultraprocessados.

Alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Alimentos minimamente processados são alimentos *in natura* que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas. [...] Produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial. Exemplos incluem refrigerantes, biscoitos recheados, “salgadinhos de pacote” e “macarrão instantâneo” (Ministério da Saúde, 2014).

Além disso, cerca de 64% das residências em situação de insegurança alimentar moderada ou grave não consomem hortaliças e frutas, o número sobe para 70,4% quando se refere às carnes. A insegurança alimentar também afeta o principal símbolo da cultura alimentar no Brasil: o arroz e o feijão. (Penssan, 2022, p. 19). O consumo deficiente de alimentos *in natura* e minimamente processados e a ingestão desenfreada de ultraprocessados, além de não estar de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, está diretamente associado ao risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares, câncer, diabetes e obesidade, bem como transtornos psíquicos.

Nesse sentido, o grupo de pesquisa Alimentando Políticas, criado e mantido pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec), aponta que a partir de 2026 os alimentos *in natura* se tornarão mais caros que os alimentos ultraprocessados,

²Disponível em:
https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 04 nov. 2024.



que apresentaram queda nos preços nas últimas décadas (IDEC, 2020). Sendo assim, o grupo prevê que os alimentos recomendados para consumo pelo Guia Alimentar para População Brasileira serão os menos acessíveis à população em situação de vulnerabilidade socioeconômica, já que seus preços tendem a aumentar gradativamente até 2030.

Uma alimentação saudável e adequada é um direito humano básico, garantido constitucionalmente e que prevê o acesso constante e regular a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, de maneira que não comprometa as demais necessidades essenciais, além de respeitar as características da cultura alimentar dos povos e suas particularidades de raça, gênero e etnia. O alimento ainda deve ser produzido de forma sustentável e apropriada. Tal direito é resguardado pela Lei nº 11.346³ de Segurança Alimentar e Nutricional.

Tendo isso em vista, este projeto experimental buscou abordar as consequências do consumo de ultraprocessados na saúde e nos hábitos alimentares da população, e a influência da queda dos preços destes produtos alimentícios e o aumento dos preços dos *in natura* e minimamente processados, propiciando situações de insegurança alimentar. Além disso, aborda caminhos para a democratização do acesso à alimentação adequada e de qualidade, por meio de iniciativas agroecológicas em Mato Grosso do Sul.

A reportagem foi dividida em três capítulos, 'Se não tem pão, que comam miojos', em que contextualizei o advento dos ultraprocessados e como a composição destes produtos alimentícios prejudicam a saúde, a partir do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, e como estes invadiram e se instalaram nas casas da população. Já no segundo capítulo, 'Quem vive, precisa comer', busquei esclarecer como os ultraprocessados têm impulsionado o aumento dos preços dos alimentos *in natura* e minimamente processados e impactado na insegurança alimentar das pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica, enquanto diminui a qualidade e o valor nutricional de suas refeições.

³Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em: 04 nov. 2024.



Por fim, o último capítulo, ‘Comida do futuro (ou do passado?)’, discorro sobre as possibilidades de atenuação do consumo desenfreado de ultraprocessados, por meio do impulsionamento da agricultura familiar e de iniciativas agroecológicas, bem como as consequências dos desastres climáticos na alimentação. O projeto ainda apresenta um prefácio, intitulado ‘O biscoito’, em que trago um relato pessoal sobre minha experiência com os ultraprocessados, que influenciou esta construção narrativa.

O formato selecionado para a apresentação do projeto foi a reportagem multimídia, que permite, por meio de suas possibilidades de utilização de diferentes recursos gráficos e audiovisuais, como fotos, vídeos, áudios, infográficos, ilustrações e colagens, uma contextualização mais aprofundada do tema, assim como uma maior imersão do leitor, que pode interagir com a reportagem de diferentes maneiras. A reportagem está hospedada na plataforma *Readymag* e pode ser acessada por meio do *link*: <https://readymag.website/u582606501/5085177/>.



1. Atividades desenvolvidas

- Elaboração do pré-projeto
- Pesquisa documental e bibliográfica;
- Pesquisa sobre as fontes e criação de roteiro para entrevistas semiestruturadas;
- Realização das entrevistas e captação do material audiovisual;
- Decupagem das entrevistas;
- Estruturação e construção do texto;
- Edição do texto;
- Edição de vídeo e áudio e tratamento das fotos;
- Envio para a diagramação;
- Produção do relatório final.



1.1. Execução:

Após a formulação do pré-projeto para o desenvolvimento deste produto, na disciplina de 'Pesquisa em Jornalismo', ministrada pelo professor Sílvio Pereira, dei início ao processo de produção a partir de uma pesquisa bibliográfica e documental, com a finalidade de reunir dados, artigos científicos e relatórios sobre o tema, e embasar a definição inicial das três temáticas centrais que seriam abordadas no produto final: impacto dos ultraprocessados na saúde humana, sua influência na insegurança alimentar e a agricultura familiar como forma de democratização da alimentação.

Foram consultados dados de instituições como o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN), a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens) da Universidade de São Paulo (USP), do Instituto de Defesa de Consumidores (Idec), o Governo Federal, por meio dos ministérios da Saúde e do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, entre outros. Foram também consultados os levantamentos '2º Estudo Nacional da Alimentação e Nutrição Infantil', produzido pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e o 'Mapa da Fome e do Desperdício de Alimentos no Brasil', do Pacto Contra a Fome.

A partir da definição destes três eixos norteadores, iniciei a etapa de seleção de fontes especialistas que fossem pertinentes às temáticas. Meu objetivo inicial era selecionar pesquisadores que, além de possuírem especialidades e estudos reconhecidos nas áreas de conhecimento que eu buscava, também fossem locais, não apenas pela facilitação logística – já que gostaria de realizar as entrevistas da maneira presencial – mas também por julgar que poderiam se aprofundar nas particularidades locais do tema.

Dessa forma, selecionei quatro pesquisadores, todos de Campo Grande (MS): a doutora em Fisiopatologia em Clínica Médica, Bruna Paola Murino Rafacho e a doutora em Saúde Pública, Camila Medeiros da Silva Mazzeti, ambas



professoras da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição (Facfan) da UFMS; a doutora em Administração, Yasmin Gomes Casagrande, professora da Escola de Administração e Negócios (Esan) da UFMS; e doutor em Antropologia, Luis Alejandro Lasso Gutiérrez.

As pesquisadoras Bruna Rafacho e Camila Mazzeti são nutricionistas e integram Observatório de Condições Crônicas e Alimentação (OCCA) da UFMS, a primeira possui pesquisas sobre o papel da alimentação e seus determinantes nas doenças crônicas não transmissíveis, enquanto a segunda possui experiência na análise do estado nutricional das populações. Já a professora Yasmin Casagrande realiza estudos sobre a insegurança alimentar em Mato Grosso do Sul e é coordenadora do Laboratório de Inteligência em Segurança Alimentar (LisaLab) da UFMS. Por fim, o pesquisador Luis Alejandro Lasso atua nas áreas de agroecologia, agricultura familiar e desenvolvimento rural sustentável.

O contato inicial com as fontes foi por e-mail, no caso das professoras Bruna e Camila, e por *WhatsApp*, com a professora Yasmin e o pesquisador Alejandro Lasso. A partir de agosto, dei início às entrevistas presenciais com as fontes especialistas, que foram gravadas em áudio e vídeo, com um *smartphone* e um tripé *gimbal*. Após as entrevistas com as fontes especialistas, iniciei o processo de pesquisa e seleção das fontes personagens. A princípio, o objetivo era selecionar três fontes personagens: uma pessoa em situação de insegurança alimentar, uma pessoa que consome muitos ultraprocessados e um agricultor familiar.

Já em setembro, a primeira fonte personagem a ser entrevistada foi a Marilza Eleotério de Barcelos Silva, de 46 anos, cuja família está em situação de insegurança alimentar e vive na ocupação Deusli, em Campo Grande (MS). O contato com a fonte foi feito por intermédio do também acadêmico de Jornalismo, João Pedro Buchara, que auxiliou na realização da entrevista com a captação de áudio, vídeo e fotos. Depois, realizei duas entrevistas com agricultores familiares, um local, de Campo Grande (MS), conduzida pessoalmente, e outra de Bonito (MS), feita de maneira remota, em virtude da distância. Optei por utilizar na reportagem somente a segunda entrevista, com a produtora rural Élide Martins Aivi, já que suas respostas agregaram mais à narrativa proposta.



Por fim, a última fonte personagem foi entrevistada por intermédio da orientadora, professora Katarini. Neste caso, a fonte optou por não se identificar, devido à personalidade e constrangimento do relato, por isso, ela recebeu o nome fictício de 'Ana' na reportagem. Esta fonte relatou sua experiência com o consumo de ultraprocessados e como estes afetaram sua saúde e os hábitos alimentares de sua família. Com o encerramento da etapa de entrevistas, realizei a decupagem de todo o material coletado e dei início à estruturação do texto, separando as informações coletadas a partir das fontes de acordo com os eixos temáticos pré-estabelecidos, e os relacionando com os dados e informações selecionadas durante a etapa de pesquisa bibliográfica e documental.

Inicialmente, o planejamento previa a redação do texto durante o mês de setembro, porém, devido ao atraso na etapa de entrevistas, a redação do texto foi feita em outubro, e em estágios. Sendo assim, escrevi os capítulos separadamente e enquanto a orientadora os revisava e dava seu parecer, eu concluía a redação dos demais. Em relação ao conteúdo textual, o pré-projeto previa entre 10 e 12 mil caracteres para toda a reportagem, embora, na redação final, os três capítulos juntos somaram mais de 42 mil caracteres. Além dos três capítulos que compõem a reportagem, também foi produzido um prefácio, com a finalidade de introduzir e contextualizar a reportagem, como também relatar a minha experiência pessoal com a alimentação e os ultraprocessados.

No que tange à disponibilização visual do produto, durante a fase de pré-projeto estabeleci que a reportagem seria diagramada na plataforma *Readymag*, que propicia diferentes possibilidades e suportes para conteúdos multimídia. Para isso, decidi terceirizar esta etapa de produção, que foi feita pela também acadêmica de Jornalismo da UFMS, Rafaella Moura, que já diagramou outros projetos experimentais do curso e tem experiência com a plataforma escolhida. De início, realizamos uma reunião para alinhar os principais detalhes do projeto e definir as próximas etapas. Concordamos em utilizar uma paleta de cores variada, que evoluísse ao longo da reportagem, trazendo cores quentes – como amarelo e vermelho – que remetesse às embalagens dos ultraprocessados, e também verde, que é associado aos alimentos *in natura*.



Em relação às mídias audiovisuais, foram editadas em diferentes plataformas. As fotos foram tratadas no *Gimp*, os áudios foram editados no *Audacity* e os vídeos foram recortados e editados no *Kdenlive*, e posteriormente usei a versão do editor de vídeos *CapCut* para *Windows* para adicionar as legendas e os nomes das fontes. Esta etapa de edição envolveu uma mudança significativa em relação ao previsto no anteprojeto, que presumia a utilização dos *softwares* da *Adobe* para a edição das mídias audiovisuais, mas como meu *notebook* não possui muitas das definições de *hardware* requeridas para o uso dos *softwares* da *Adobe*, utilizá-los ficou praticamente impossível.

Além disso, foram planejadas e produzidas quatro infografias: uma sobre as categorias de alimentos baseada na classificação NOVA, do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens) e utilizada no Guia Alimentar para a População Brasileira, uma sobre a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) do Ministério da Saúde, uma sobre os dados da insegurança alimentar em Mato Grosso do Sul com base em dados da PNAD Contínua do IBGE e a última sobre a composição da nova cesta básica instituída pelo Governo Federal.

Por último, a reportagem foi montada na plataforma on-line *Readymag*, dividida em seis páginas: um menu, um prefácio, os três capítulos — ‘Se não tem pão, que comam miojos’, ‘Quem vive, precisa comer’ e Comida do passado (ou do futuro?)’ — e uma conteúdo extra (‘saiba mais’), revisado e disponibilizado virtualmente. Todos os capítulos possuem fotos, áudios, vídeos, infográficos, intercalados com o texto, de maneira que complementam a narrativa. O capítulo três possui ainda um box (‘E agora’), que fala sobre as relações entre as mudanças climáticas e a alimentação.

1.2. Dificuldades encontradas

A princípio, a primeira dificuldade encontrada foi a escassez de dados sobre alimentação e insegurança alimentar em Mato Grosso do Sul. O pré-projeto previa que a reportagem tivesse como foco a cidade de Campo Grande (MS), com a finalidade de delimitar o tema na região da capital, porém, não existem dados sobre



insegurança alimentar e consumo de ultraprocessados e *in natura* específicos sobre a cidade, por isso, tomei a decisão de abranger a reportagem a todo o Mato Grosso do Sul, utilizando dados a nível estadual que encontrei.

Além disso, tive também dificuldades em acessar algumas fontes personagens, principalmente aquelas que consumiam muitos produtos ultraprocessados. Entrei em contato com algumas pessoas e estas não quiseram se manifestar, devido aos sentimentos de vergonha que os prejuízos à saúde que o consumo destes produtos ocasionou. Enfim, minha orientadora, professora Katarini, intermediou o contato com uma fonte que ela conhecia e que se adequava ao perfil que buscávamos para a reportagem.

Outra dificuldade encontrada foi na captação de vídeos, tendo em vista que não tenho câmera profissional – e nem sempre os equipamentos do curso estão disponíveis – e microfone de lapela, portanto, grande parte das captações audiovisuais foram feitas por *smartphone*, com auxílio de um estabilizador *gimbal*, o que diminuiu a qualidade dos áudios captados. Por isso, precisei utilizar um software para tentar abafar o máximo possível os ruídos. A única entrevista presencial que não tive tal dificuldade foi com a fonte personagem Marilza, em que contei com a colaboração do colega do curso João Pedro Buchará e utilizamos um microfone de lapela.

Por fim, como relatei no subcapítulo de Execução, não consegui utilizar os *softwares* da Adobe para a edição das fotos e vídeos como pretendia, de acordo com meu anteprojeto, devido à carência das definições de *hardware* requeridas para rodar as ferramentas em meu *notebook*. Sendo assim, tive que optar por alternativas, como o editor *Gimp*, para fotos, e *Kdenlive* e *CapCut* para *Windows*, para os vídeos, que me atenderam bem na medida do possível, mas que infelizmente não possuem funções mais complexas como os *softwares* da Adobe.

1.3. Objetivos alcançados

O objetivo geral do anteprojeto era 'produzir uma reportagem multimídia sobre o impacto do consumo de alimentos ultraprocessados no aumento da



insegurança alimentar em Campo Grande/MS', tal objetivo foi cumprido, mas com ressalvas, já que precisei abranger a região de abordagem para todo o Mato Grosso do Sul, tendo em vista a escassez de dados e informações sobre alimentação e insegurança alimentar em Campo Grande, como relatei no subcapítulo anterior.

O primeiro objetivo específico visava relacionar e comparar os dados da insegurança alimentar em Mato Grosso do Sul com os dados nacionais, o que foi cumprido. O segundo objetivo buscava apresentar os índices de consumo de alimentos *in natura*, minimamente processados e ultraprocessados em Campo Grande e descrever a formação de possíveis desertos alimentares. Novamente, este objetivo foi cumprido parcialmente, já que não foram encontrados dados relativos ao consumo em Campo Grande.

Outro objetivo buscava traçar uma comparação entre os preços dos alimentos *in natura* e minimamente processados com os ultraprocessados no Mato Grosso do Sul, houve a comparação a nível nacional, com base em pesquisas, porém tal comparação não foi possível a nível estadual, já que não existem estudos sobre os preços dos ultraprocessados em Mato Grosso do Sul. Um dos objetivos também propunha a análise da composição da nova cesta básica, instituída pelo Decreto Nº11.936, o que foi cumprido integralmente.

Por fim, o último objetivo específico presumia a identificação de possíveis iniciativas de agricultura agroecológica e seus impactos na democratização do acesso e consumo consciente de alimentos saudáveis, que também foi cumprido.



2. Suportes teóricos adotados

2.1. Sistemas alimentares e os ultraprocessados

Sistemas alimentares é o nome que se dá a todos os processos que englobam a produção, distribuição, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), o nome surgiu na década de 1990 e deu início a discussões e investigações científicas que aprofundaram o tema nas últimas décadas. Lamine, Maréchal e Darolt (2018) apontam que Louis Malassis definiu o sistema alimentar como “a forma em que as pessoas se organizam para produzir, distribuir e consumir sua comida”.

O termo é a convergência de diversos acontecimentos que resultaram na industrialização, a globalização e a mundialização durante o século 20, entre eles, a chamada Revolução Verde, que marcou, após a Segunda Guerra Mundial (1939-1945), a modernização da agricultura a partir da difusão de tecnologias agrícolas, que proporcionaram o aumento da produção entre as décadas de 1960 e 1970 (Octaviano, 2010). Além do avanço das tecnologias no campo, a Revolução Verde contribuiu para o aumento da concentração fundiária e a desigualdade no meio rural.

Lazzari e Souza (2017) apontam que a Revolução Verde surge no Brasil com a promessa de modernizar a indústria agrícola, erradicar a fome, aumentar a produção e buscar o desenvolvimento econômico do país. Nesse âmbito, as autoras apontam que ela teve profundo impacto na organização do espaço político rural no Brasil, calcada no aparato tecnológico, nos insumos químicos e no apoio governamental aos grandes produtores.

A aclamada modernização do campo fez com que pequenos produtores fossem expropriados, dando lugar aos moldes empresariais de organização da produção, garantindo que a divisão desigual de terras continuasse a ser efetiva, aumentando ainda mais as diferenças. [...] A diversidade é sufocada pela monocultura, uma das máximas da Revolução Verde. A especialização em uma só área de cultivo faz com que a policultura seja abandonada e junto com ela todas as práticas passadas de geração em geração (Lazzari; Souza, 2017, p. 5-7).



Com o advento da agricultura industrial, a produtividade agrícola no Brasil aumentou consideravelmente. De acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)⁴, entre 1975 e 2017, a produção de grãos no país cresceu 521%, saltando de 38 milhões de toneladas para 236 milhões. Ainda segundo o instituto de pesquisa, a produção agrícola brasileira alimenta aproximadamente 800 milhões de pessoas em todo o mundo. No entanto, dados do IBGE⁵ apontam que, em 2023, cerca de 21,6 milhões de domicílios no Brasil enfrentavam algum grau de insegurança alimentar.

A partir disso é possível concluir que, apesar da produção agrícola brasileira atingir níveis históricos e – segundo a Embrapa – alimentar quase um bilhão de pessoas mundo afora, milhões de famílias no Brasil ainda sofrem com a fome. Nesse âmbito, Preiss e Schneider (2020), expõem o paradoxo que é característica dos sistemas alimentares, em que a produção de alimentos aumenta concomitantemente com a insegurança alimentar no mundo.

O sistema agroalimentar hegemônico, que em alguns países também é chamado de agronegócio, também está longe de ser eficiente, pois uma parcela importante dos alimentos produzidos é desperdiçada, tanto em perdas nas lavouras como nos supermercados das cidades. [...] malgrado se produzam cada vez mais quantidades de alimentos, o número de pessoas com fome no mundo ou que vivem em insegurança alimentar só faz crescer (Preiss; Schneider, 2020, p. 11).

Os sistemas alimentares contemporâneos são, portanto, herança das diversas mudanças ocorridas no século 20, como a urbanização, a globalização, e principalmente, a Revolução Verde e o advento da agricultura industrial. Estes sistemas supramencionados constituem, de acordo com a FAO, “toda a gama de atores e atividades envolvidos na produção, agregação, transporte, processamento, distribuição e consumo de produtos alimentícios originários da agropecuária e os insumos utilizados” (FAO, 2022, p.18).

Além do aumento da concentração de terras e da insegurança alimentar, a desnutrição e as doenças relacionadas ao sobrepeso, como a obesidade, são

⁴Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/visao/trajetoria-da-agricultura-brasileira>. Acesso em: 05 maio 2024.

⁵Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/39838-segura-nca-alimentar-nos-domicilios-brasileiros-volta-a-crescer-em-2023>. Acesso em: 05 maio 2024.



consequências dos sistemas alimentares e suas mudanças ocorridas desde a década de 80, como apontado por Conterato e Vasconcellos (2020). Com base em dados da FAO, os pesquisadores mostram que os índices de desnutrição da América do Sul têm aumentado simultaneamente devido ao aumento da obesidade e do sobrepeso. Entre as causas destacadas, estão as mudanças nos padrões de alimentação, o aumento na disponibilidade de alimentos ultraprocessados e a redução no consumo de alimentos frescos e *in natura*.

As mudanças nos padrões alimentares se deram, principalmente, a partir do desenvolvimento das técnicas de produção empregadas na indústria de alimentos no século 20. Estes novos processos possibilitaram a criação de novos ingredientes, como amidos, gomas, proteínas, gorduras, adoçantes e outros aditivos, que surgiram com a finalidade de aprimorar o aspecto estético e a conservação dos alimentos produzidos pela indústria alimentícia (Ludwing, 2011 *apud* Simões, 2018). Simões (2018) argumenta que aliado a tais técnicas a modernização do sistema de fornecimento e distribuição de alimentos na década de 1980 contribuiu para a popularização dos produtos alimentícios pré-preparados e embalados, vendidos em mercados a preços mais acessíveis.

No entanto, há diferenças entre o que os teóricos consideram comida ou produto alimentício. A princípio, a definição de comida está relacionada a diversos fatores sociais, culturais, econômicos e regionais. Nesse sentido, Dória e Pellerano (2019) apontam que a definição mais adequada de comida está entre as diferentes possibilidades de produção, distribuição, comércio, preparo, combinação de ingredientes e consumo. “O alimento só se transforma em comida se for aceito social e culturalmente dentro de um determinado grupo social, e esse processo vai muito além de seu valor nutricional. Não aceitamos comer qualquer coisa” (Dória; Pellerano, 2019, p. 122-123).

De encontro a isso, a partir do cruzamento entre diferentes pesquisas, Oliveira, Malta e Filho (2007) definiram que as categorias conceituais mais comuns para a caracterização do alimento natural são: sem produtos químicos de forma geral, não sofreu processo de industrialização, sem adição de conservantes e alimento cuja produção pode conter agrotóxicos. Já os alimentos industrializados



são definidos pelas seguintes categorias: processamento em escala industrial, contém química, processo de transformação (mesmo que caseiro), tem conservantes ou sofreu processo de mudança de temperatura.

A partir disso, os preços dos alimentos ultraprocessados têm caído gradativamente, enquanto os alimentos in natura e minimamente processados vêm ficando cada vez mais caros. O Idec⁶ aponta que, em 2017, os alimentos processados integravam o grupo de produtos mais caro, cerca de R\$8,55/kg, seguidos dos ultraprocessados (R\$6,62/kg) e por fim, os in natura e minimamente processados (R\$4,69/kg). Foi observado um aumento de 35% nos preços do último grupo de alimentos, enquanto o preço dos ultraprocessados têm decrescido desde o início do século 21.

O Instituto ainda estima que a partir de 2030 os alimentos in natura ou minimamente processados devem se tornar mais caros que os ultraprocessados, cujo preços devem continuar diminuindo. O Guia Alimentar para a População Brasileira, elaborado pelo Ministério da Saúde em 2006 e relançado em 2014, recomenda o consumo de alimentos in natura e minimamente processados, como legumes, frutas, verduras, grãos, farinhas, carnes, leite pasteurizado e ovos, e sugere a limitação dos alimentos processados, como extratos e concentrados, frutas em calda, carnes secas, enlatados, queijos e pães.

O Guia indica também que a população evite o consumo de ultraprocessados, sendo eles biscoitos, guloseimas, panificados com aditivos, macarrões instantâneos, bebidas açucaradas e/ou energéticas, congelados, embutidos e outros. Tendo isso em vista, é possível afirmar que os alimentos recomendáveis para consumo pelo Guia Alimentar se tornarão menos acessíveis para a população em vulnerabilidade socioeconômica no futuro em relação aos ultraprocessados, devido às mudanças nos preços dos produtos alimentícios.

Nesse sentido, Cruz (2020) acredita que a abundância de alimentos ultraprocessados nos mercados deu luz a uma nova forma de insegurança alimentar,

⁶Disponível em:

<https://alimentandopoliticas.org.br/pesquisa/alimentacao-saudavel-sera-mais-cara-do-que-a-nao-saudavel-a-partir-de-2026/>. Acesso em: 05 maio 2024.



baseada no consumo excessivo de alimentos potencialmente hipercalóricos e carentes de nutrientes.

O acesso a alimentos hipercalóricos, ricos em gorduras e açúcares e pobres em vitaminas, fibras e minerais reforça outra face da fome, ou seja, a má nutrição refletida no aumento de casos de obesidade, diabetes e problemas cardiovasculares. [...] Tal cenário, em que fome e obesidade, escassez e abundância de alimentos são problemas igualmente relevantes, não pode ser desassociado da forma como o sistema agroalimentar está estruturado (Cruz, 2020, p. 202).

O consumo de alimentos ultraprocessados está associado diretamente ao surgimento de doenças crônicas não transmissíveis. No cruzamento de estudos com amostras realizadas no Brasil, Estados Unidos, Canadá, Austrália e Reino Unido, Louzada *et. al* (2021) indica que os alimentos ultraprocessados podem causar doenças cardiovasculares, diabetes tipo 2, câncer de mama e depressão. Para os pesquisadores, este grupo de alimentos são projetados e desenvolvidos para serem consumidos em qualquer lugar e a qualquer momento, por se mostrarem convenientes, práticos e portáteis.

Na maioria das vezes, são vendidos como lanches, bebidas ou pratos prontos ou semiprontos para consumo e promovidos por agressivas estratégias de marketing. Estão facilmente associados a modos de comer que induzem ao consumo excessivo de calorias, além de substituírem refeições feitas na hora, baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados. (Louzada *et. al*, 2021)

Em outro estudo, Forde *et. al* (2020) mostra que a velocidade de ingestão dos ultraprocessados por parte dos consumidores é 50% maior em média de kcal/min em relação aos não processados, uma diferença de 48 para 31 kcal/min. Os autores acreditam que esse fenômeno expõe as divergências nos comportamentos alimentares associados ao consumo de alimentos ultraprocessados, bem como ocasiona uma maior ingestão de energia durante as refeições.

Frente a isso, Fardet (2016) explica que os alimentos ultraprocessados têm baixa capacidade de saciedade quando comparados com os alimentos naturais ou minimamente processados, além de produzirem uma resposta glicêmica maior. Dessa forma, é possível compreender que o aumento no consumo de alimentos ultraprocessados está fundamentado por uma lógica capitalista, em que seus preços



ficam cada vez menores quando comparados aos produtos naturais ou minimamente processados enquanto sua compra é incentivada por campanhas publicitárias, como exposto por Louzada et. al (2021).

Por possuírem uma baixa taxa de saciedade quando comparados aos demais alimentos que foram menos processados, a indústria alimentícia, de certa forma, induz a população a comprar alimentos ultraprocessados em maior quantidade e numa velocidade maior.

2.2. A saúde no Jornalismo

A prática do jornalismo moderno surgiu com a finalidade de informar a população de maneira objetiva. Reginato (2016) elencou as diversas finalidades apontadas por teóricos da comunicação ao longo das últimas décadas, sendo as mais prevalentes: informar, instruir, orientar e educar; interpretar; trazer a verdade; formar a opinião pública e contribuir com a democracia. A autora destaca que os leitores entendem que a finalidade do jornalismo é informar a população e que dependem da prática para ter acesso a informações.

A função do jornalismo em informar e interpretar os fatos é explicitada quando a temática central tratada pelos repórteres é a saúde e a ciência. Vasconcelos (2005) salienta que a imprensa é a maior fonte de informação quando se trata de saúde e ciência, e que os jornalistas devem garantir não apenas a contextualização e a objetividade daquilo que apresenta como notícia, mas também a interpretação do conhecimento científico utilizado, de modo que possa ser compreendido pela população.

Já Kucinski (2000), entende a comunicação em saúde como um desdobramento do jornalismo cidadão, tendo em vista que o acesso pleno à informação sobre saúde e à própria saúde é um direito garantido pela Constituição Federal de 1988⁷. “A concepção desse novo direito de cidadania ativa, no campo da

⁷Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 05 maio 2024.



saúde, confere à informação jornalística sobre saúde, sobre políticas públicas e terapias de saúde, um valor político na esfera da cidadania" (Kucinski, 2000, n.p.).

O conceito de saúde, no entanto, está sempre em mutação e muda de acordo com as urgências sanitárias no mundo. Em 1947, a Organização Mundial da Saúde (OMS) definiu a saúde como “um estado de completo bem-estar físico, mental e social e não apenas a ausência de doença”, enquanto em 1985, a OMS classificou a saúde como a “capacidade para realizar o potencial pessoal e responder de forma positiva aos desafios do ambiente” (Gomes, 2012). De qualquer maneira, é impossível pensar a saúde atualmente sem pensar em suas interfaces com o meio ambiente, a mobilidade, e principalmente, a alimentação.

Nesse sentido, o jornalista que realiza a cobertura de saúde deve estar atento à transversalidade do tema, sem se limitar às categorias definidas pela prática médica dominante (Kucinski, 2000). Ainda assim, os novos conceitos de saúde têm grande impacto nas definições das políticas públicas e, conseqüentemente, na cobertura jornalística do tema – que não devem estar voltadas apenas para o combate de endemias e doenças, mas também na melhoria geral da qualidade de vida da população.

Mais do que causa, as endemias seriam a consequência da má qualidade ambiental ou de vida. Melhorar moradia, transporte, saneamento, qualidade do ar e da alimentação seriam importantes políticas públicas a serem cobradas como essenciais ao exercício do direito à saúde. (Kucinski, 2000)

Sendo assim, o jornalista em saúde deve estar atento à abordagem transversal do tema, que engloba a cobertura dos diferentes fatores determinantes e condicionantes da saúde, que impactam diretamente no bem-estar geral da população, como a alimentação, o saneamento básico, o meio ambiente, o trabalho, a renda, a educação, o transporte, o lazer e o acesso aos bens e serviços essenciais, conforme previsto na Lei nº8.080/90⁸. Nesse sentido, a reportagem produzida buscou tratar a temática de maneira transversal, abordando tópicos como o impacto do consumo de ultraprocessados na saúde, o aumento dos preços e a disponibilidade dos alimentos *in natura*, a educação alimentar, o desperdício de comida, os empecilhos para a agricultura familiar e as mudanças climáticas.

⁸Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm. Acesso em: 05 maio 2024.



2.3. Reportagem multimídia enquanto formato

Para a execução do projeto, o formato escolhido foi o da grande reportagem. A grande reportagem, formato característico do gênero interpretativo do jornalismo, tem como particularidade a “ampliação do espaço-temporal do fato narrado, a humanização ou singularização, com personagens e histórias de vida; o reforço testemunhal, com maior figuração do jornalista no relato” (Lobato, 2018, p. 146). Além disso, a grande reportagem propõe uma abordagem multiangular dos fatos, “fazendo a abordagem ganhar contornos sistêmicos para o estabelecimento das relações entre as causas e as consequências em torno de um problema” (Lima, 2009 apud Souza; Luíndia, 2011).

Com o advento da Internet, novas formas de apresentar o conteúdo jornalístico se popularizaram, entre elas, os produtos hipermediáticos, que se valem da multimídia e dos recursos proporcionados pela web. Entre as diferentes características do jornalismo produzido no meio digital, Palácios (2020) destaca a interatividade, a personalização, a hipertextualidade, a memória, a instantaneidade e a multimídia. A multimídia está relacionada aos muitos recursos gráficos e audiovisuais que podem ser utilizados na produção, como a fotografia, o vídeo, o áudio, o infográfico, animações, mapas e outros.

Nesse contexto, Longhi (2014, p. 900) afirma que “o avanço das ferramentas e tecnologias de acesso à web, assim como plataformas como PCs, tablets e celulares, tornaram mais fácil o acesso ao jornalismo, que se tornou onipresente no cotidiano”. Os jornalistas e os veículos de imprensa passaram, então, a pensar em novas formas de cativar os leitores e prender sua atenção. Por isso, a autora define a grande reportagem multimídia no webjornalismo como a herdeira da grande reportagem no impresso.

A pesquisadora acredita que o desenvolvimento da grande reportagem multimídia no ambiente digital se dá, principalmente, pela evolução das linguagens *HyperText Markup Language 5* (HTML5) e *Cascading Style Sheets 3* (CSS3). Ela ainda afirma que o grande ‘*turning point*’ desse formato foi o momento em que – estabelecidas as ferramentas necessárias para sua produção – o conteúdo



jornalístico produzido combina design, narrativa e navegação, o que confere qualidade ao produto que se configura como uma grande reportagem multimídia.

Esta forma de narrativa textual mais consistente, que segue um padrão de leitura vertical, dado pela barra de rolagem, tem marcado a grande reportagem multimídia contemporânea. [...] Uma das conclusões mais evidentes é que o avanço na exploração e utilização das características do meio, aliados ao desenvolvimento das ferramentas de criação e a uma preocupação formal com o texto jornalístico, resultaram em produtos de qualidade crescente, fato atestado pela ampla repercussão da grande reportagem multimídia no jornalismo digital. (Longhi, 2014, p. 914)

A multimídia permite uma maior imersão e a interação dos leitores, de acordo com a finalidade almejada pelos jornalistas que a produzem. Ramón Salaverría destaca que a multimídia pode ser utilizada de duas maneiras distintas nos cibermeios: por justaposição, quando os elementos são agregados lado a lado, de maneira não integrada – e por integração, quando são reunidos no mesmo suporte, de maneira que estabeleçam uma unidade comunicativa (Alves; Mazetti, 2014). Na reportagem produzida foi utilizada a composição integrada, em que os elementos multimídia escolhidos, como texto, fotos, vídeos, áudios, infográficos e ilustrações foram incorporados em uma narrativa única e interativa.

Partindo das informações apresentadas, é possível considerar que o hipertexto e a multimídia possibilitaram o avanço do gênero interpretativo no jornalismo, propondo novas formas de apresentação das informações e de inclusão do leitor na reportagem, possibilitando a imersão do receptor por parte dos diferentes suportes e meios utilizados para a construção da reportagem.

Essa imersão do leitor está diretamente associada à organização visual dos elementos nas reportagens. O jornalismo sempre se valeu de recursos gráficos e imagéticos, desde sua gênese, ainda no impresso. A prensa de tipos móveis, inventada por Johannes Gutenberg por volta de 1450, utilizava tipos alfabéticos e não ideográficos chamados de “matriz”, o termo eventualmente deu origem às tipografias digitais, hoje utilizadas amplamente em diferentes suportes e para diferentes fins. Araújo, Miranda e Falcão (2022) contam que o termo *news design*, ou design de notícias, foi cunhado em meados de 1997 pela *Society for News Design* (SND). Segundo os autores, os membros do SND decidiram por mudar o ‘N’ da sigla de *newspaper* para *news*, por entenderem que, a partir das mudanças



ocorridas no jornalismo, o design na imprensa abrangeria materiais produzidos não apenas no jornalismo impresso, mas sites e outros meios.

Porém, Araújo, Miranda e Falcão (2022) pontuam que, quando traduzido para português, o termo de design de notícias perde força na língua portuguesa, já que o termo notícia é reducionista e não compreende todas as possibilidades de formatos possibilitados pelo jornalismo. Por isso, os autores propõem o uso do termo Design de Informação Jornalística, por acreditarem que este se mostra “um vetor para as mudanças de conceito e de prática para a relação entre os campos e entre os profissionais de jornalismo e de design que atuam em redações jornalísticas”. A informação seria, portanto, um ponto confluyente entre as práticas dos profissionais do jornalismo e do design de informação. Nesse sentido, Petterson (1998) define o design de informação como:

Para satisfazer as necessidades de informação dos receptores, o design da informação compreende a análise, o planejamento, a apresentação e a compreensão de uma mensagem – seu conteúdo, linguagem e forma. Independentemente do meio selecionado, um material informativo bem concebido irá satisfazer os requisitos estéticos, econômicos, ergonômicos, bem como os requisitos do assunto (Petterson, 1998, p. 5).

Por isso, é possível afirmar que o design da informação contribui para a construção do discurso no jornalismo, a partir da combinação das linguagens verbal e não verbal. No produto final, a linguagem verbal foi trabalhada a partir do texto e dos relatos das fontes, captadas por meio de recursos audiovisuais, combinada à linguagem visual, extraída por meio dos elementos gráficos utilizados, como ilustrações, infografias, colagens e fotos, que codificaram os signos previamente estabelecidos pela linguagem verbal.

Nesse âmbito, Freire (2015) afirma que o discurso verbal é linear, orientado pelo tempo e sofre influências da interferência dos interlocutores. Já no discurso visual, o tempo é substituído pelo espaço e sua organização é decidida a partir de sua composição e a hierarquização dos elementos gráficos.

Uma matéria pode ser dividida em tópicos que serão diferenciados para marcar mudanças de aspectos abordados no texto, mas pode também ter parte de seu conteúdo apresentado iconograficamente por fotografias ou ilustrações, a orientação do discurso é traçada pelo design (Freire, 2015, p. 5).



Sendo assim, entende-se que a organização visual e a diagramação dos conteúdos verbais e visuais é um processo imprescindível na construção de sentidos e de narrativas na grande reportagem. No caso deste trabalho, por se tratar de uma reportagem multimídia, foi possível trabalhar diferentes sentidos, a partir da exploração das possibilidades verbais – no texto e nos relatos sonoros – mas também nas possibilidades visuais, a partir da utilização de fotos, ilustrações e colagens, assim como a escolha da paleta de cores, com a finalidade de estabelecer uma narrativa transversal, interativa e imersiva para o leitor, que pode não apenas interagir com o produto jornalístico, mas também relacioná-lo com experiências pessoais a partir dos signos identificados na reportagem.



3. Considerações Finais

Este projeto experimental surgiu inicialmente de um interesse puramente jornalístico, da minha curiosidade de compreender o porquê de os sistemas alimentares funcionarem da maneira que funcionam e como estes influenciam na nossa alimentação diariamente, nos induzindo a consumir produtos alimentícios que causam prejuízo à saúde humana. Porém, ao longo do processo de produção desta reportagem, conforme eu realizava minha pesquisa documental e bibliográfica e conversava com as fontes, senti que este tema havia se tornado também um interesse pessoal, já que pude me identificar com algumas situações descritas e não pude evitar me indignar diante dos efeitos nocivos dos ultraprocessados que somos expostos diariamente.

Entendi que defender e promover uma alimentação adequada, nutritiva e sustentável, para todas as pessoas, é um dever coletivo. Tal dever perpassa, indubitavelmente, pela função social do jornalista, que, como Reginato (2016) apontou, inclui informar, orientar, instruir, educar e contribuir para a democracia. Como pude constatar na produção deste trabalho, as indústrias alimentícias possuem grande poderio econômico e político, e impactam diretamente nas nossas escolhas alimentares. Em uma sociedade em que os interesses das grandes corporações se sobrepõem ao bem-estar das pessoas e do meio ambiente, fazer escolhas alimentares que desafiem aquilo que nos é imposto pelas grandes indústrias é um ato democrático e revolucionário.

Além disso, produzir esta reportagem me permitiu colocar em prática tudo aquilo que aprendi durante toda a graduação e exercitar o fazer jornalístico. Por ser uma reportagem multimídia, pude estar em contato com diversos formatos e diferentes processos de produção, o que foi um grande desafio, já que me conduziu a pensar em uma narrativa que fosse transversal e não focada apenas no texto – que sempre foi minha principal habilidade e uma zona de conforto – mas também visual e sonora.

Durante a etapa de pesquisa, pude ver o quanto o tema da alimentação, em especial quando coloca em foco os prejuízos dos ultraprocessados, é relegado na grande mídia. Sua abordagem sempre é mais profunda e crítica quando tratada por



portais especializados, e muitas vezes, nichados. Por isso, acredito que 'Prato cheio, barriga vazia' tenha sido uma produção necessária, tendo em vista a escassez de conteúdos jornalísticos sobre alimentação, principalmente em Mato Grosso do Sul. Entendo que por ser um projeto experimental, desenvolvido em uma faculdade de Jornalismo como trabalho de conclusão de curso, seu alcance e impacto nem de perto se assemelha a de um grande veículo, mas espero que possa impactar aqueles que lerem e que possam repensar a maneira como compreendem a alimentação, assim como contribuir para que façam escolhas mais adequadas e sustentáveis.



4. Referências

ACT Promoção em Saúde. **Dinâmica e diferenças dos preços dos alimentos saudáveis e ultraprocessados no Brasil**. 2021. Disponível em: https://actbr.org.br/uploads/arquivos/LO_ACT_relatorio-diferenca-e-dinamica-dos-precos_rev-05.pdf. Acesso em: 05 maio 2024.

ALVES, M. L. P.; MAZETTI, H. M. A Multimídia na Seção de Notícias do Portal Ciência Hoje On-line. In: Congresso de Ciências da Comunicação na Região Sudeste, 19., 2014, Rio de Janeiro, RJ. **Anais [...]**. 2014. Disponível em: <https://portalintercom.org.br/anais/sudeste2014/resumos/R43-1156-1.pdf>. Acesso em: 05 maio 2024.

ARAÚJO, J. L.; MIRANDA, E. R.; FALCÃO, G. A. M.; Design da informação e jornalismo: o que é e o que pode ser. In: Seminário de Pesquisa PPGDesign, 2., 2022, Reice, PE. **Anais [...]**. 2022. Disponível em: <https://openaccess.blucher.com.br/article-details/03-23797>. Acesso em: 15 jun. 2024.

CRUZ, F. T. Governança de sistemas alimentares para a soberania e segurança alimentar e nutricional. In: PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S. (org). **Sistemas alimentares no século XXI: debates contemporâneos**. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2020. p. 199-218. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/211399>. Acesso em: 05 maio 2024.

CONTERATO, M. A.; VASCONCELLOS, F. Políticas públicas e consumo sustentável. In: PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S. (org). **Sistemas alimentares no século XXI: debates contemporâneos**. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2020. p. 177-197. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/211399>. Acesso em: 05 maio 2024.

DÓRIA, C. A.; PELLERANO, J. A.; Comida vs. alimento: cultura e nutrição a partir do programa paulistano "alimento para todos". **Revista do Centro de Pesquisa e Formação**, São Paulo, n. 2, p. 122-123, 2019. Disponível em: https://portal.sescsp.org.br/online/artigo/13485_CARLOS+ALBERTO+DORIA+JOANA+PELLERANO. Acesso em: 15 jun. 2024.

FARDET, A. Minimally processed foods are more satiating and less hyperglycemic than ultra-processed foods: a preliminary study with 98 ready-to-eat foods. **Food &**



Function, Royal Society of Chemistry, vol. 18, n. 7. 2016. Disponível em: <https://hal.science/hal-01595479/document>. Acesso em: 05 maio 2024.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. **Catalisando a transformação sustentável e inclusiva dos sistemas alimentares: Estrutura conceitual e método para a avaliação nacional e territorial dos sistemas alimentares**. 2022. Disponível em: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/f5470319-d942-4904-b0f0-e551dfe048b9/content>. Acesso em: 05 maio 2024.

FORDE, C. G.; MARS, M.; GRAAF, K. Ultra-Processing or Oral Processing? A Role for Energy Density and Eating Rate in Moderating Energy Intake from Processed Foods. **Current developments in nutrition**, vol. 4, n. 3. 2020. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7042610/>. Acesso em: 05 maio 2024.

FREIRE, E. N. O Não-Verbal na Notícia: O Design de Notícias e a Construção de Sentido no Discurso Jornalístico. In: Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, 29., Brasília, DF. **Anais [...]**. 2015. Disponível em: <http://www.portcom.intercom.org.br/pdfs/8013177409568274720871045035156633110.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2024.

GOMES, E. S. Jornalismo de Saúde: Prevenir ou Remediar?. **Estudos em Jornalismo e Mídia**, vol. 9, n. 2. 2012. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/jornalismo/article/view/1984-6924.2012v9n2p340/23350>. Acesso em: 05 maio 2024.

KUCINSKI, B. Jornalismo, saúde e cidadania. **Interface: comunicação, saúde, educação**, vol. 4, n. 6. 2000. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/icse/a/m7pS6zC8f5h9Lv4TrB9qVYf/#>. Acesso em: 05 maio 2024.

LAMINE, C.; MARÉCHAL, G.; DAROLT, M. Análise da transição ecológica de sistemas agroalimentares territoriais: ensinamentos de uma comparação franco-brasileira. In: PEREZ CASSARINO, J.; TRICHES, R.M.; BACCARIN, J.G.; TEO, C.R.P.A (org). **Abastecimento alimentar: redes alternativas e mercados institucionais**. Chapecó: Editora UFFS, 2018. p. 35-58. Disponível em: <https://doi.org/10.7476/9788564905726.0004>. Acesso em: 5 maio 2024.

Lane, M.M.; Gamage, E.; Travica, N.; Dissanayaka, T.; Ashtree, D.N.; Gauci, S.; Lotfaliany, M.; O'Neil, A.; Jacka, F.N.; Marx, W. Ultra-Processed Food Consumption



and Mental Health: A Systematic Review and Meta-Analysis of Observational Studies. **Nutrients**, v. 14, 2022. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2072-6643/14/13/2568>. Acesso em: 05 maio 2024.

LAZZARI, F. M.; SOUZA, A. S. **Revolução Verde: Impactos sobre os conhecimentos tradicionais**. 2017. Disponível em: <http://coral.ufsm.br/congressodireito/anais/2017/4-3.pdf>. Acesso em: 05 maio 2024.

LOBATO, J. A. M. Da crônica à grande reportagem, da biografia ao perfil: mapeando contribuições estruturais da literatura ao jornalismo interpretativo. **ALCEU**, [S. l.], v. 18, n. 36, p. 142–156, 2018. Disponível em: <https://revistaalceu.com.puc-rio.br/alceu/article/view/109>. Acesso em: 15 jun. 2024.

LONGHI, R. R. O turning point da grande reportagem multimídia. **Famecos: mídia, cultura e tecnologia**, Porto Alegre, v. 21, n. 3, p. 897-917. 2014. Disponível em: <https://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/revistafamecos/article/view/18660/12569>. Acesso em: 05 maio 2024.

LOUZADA, M. L.; COSTA, C. S.; SOUZA, T. N.; CRUZ, G. L.; LEVY, R. B.; MONTEIRO, C. A. Impacto do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde de crianças, adolescentes e adultos: revisão de escopo. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 37, n. 13. 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/57BygZjXKGrzqFTTSWPh8CC/#>. Acesso em: 05 maio 2024.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília, DF, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 05 maio 2024.

OCTAVIANO, C. Muito além da tecnologia: os impactos da Revolução Verde. **ComCiência**, Campinas, n. 120, 2010. Disponível em: http://comciencia.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1519-76542010000600006&lng=es&nrm=iso. Acesso em: 5 maio 2024.

OLIVEIRA, V. R.; MALTA, M. C. M.; FILHO, D. O. L.; Conceito de alimento natural e alimento industrializado: uma abordagem sociocomportamental. In: Encontro Nacional de Engenharia de Produção, 27., 2007, Foz do Iguaçu, PR. **Anais [...]**. 2007. Disponível em:



https://abepro.org.br/biblioteca/enegep2007_tr610460_9791.pdf. Acesso em: 15 jun. 2024.

PENSSAN. **Inquérito Nacional sobre insegurança alimentar no contexto da pandemia da covid-19 no Brasil**. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/09/OLHEEstados-Diagrama%CC%A7a%CC%83o-V4-R01-1-14-09-2022.pdf>. Acesso em: 05 maio 2024.

PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S. Sistemas Alimentares no Século XXI: uma introdução ao debate. In: PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S. (org). **Sistemas alimentares no século XXI: debates contemporâneos**. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2020. p. 11-21. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/211399>. Acesso em: 05 maio 2024.

REGINATO, G. D. **As finalidades do jornalismo**: o que dizem veículos, jornalistas e leitores. 2016. Tese (Doutorado em Comunicação e Informação) – Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Informação, Faculdade de Biblioteconomia e Comunicação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2016. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/140809>. Acesso em: 05 maio 2024.

SIMÕES, B. S. **Alimentos ultraprocessados**: a classificação nova, descrição e associação com indicadores de posição socioeconômica no estudo longitudinal de saúde do adulto. 2018. Tese (Doutorado em Saúde Pública) – Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Minas Gerais, 2018. Disponível em: https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/32478/1/Tese_volume_final_Barbara.pdf. Acesso em 05 maio 2024.

SOUZA, C. N. A.; LUÍNDIA, L. E. A.; O desafio da grande reportagem: a teoria, a técnica e a prática como elementos constituintes do trabalho monográfico em Jornalismo. In: Congresso de Ciências da Comunicação na Região Norte, 10., 2011. Boa Vista, PR. **Anais [...]**. 2011. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/254256825_O_desafio_da_grande_reportagem_a_teor%C3%ADa_e_a_pr%C3%A1tica_como_elementos_constitu%C3%ADntes_do_trabalho_monogr%C3%A1fico_em_Jornalismo. Acesso em: 15 jun. 2024.

SOUZA, R. M. Jornalismo e tecnologia: a reportagem multimídia no site Intercept Brasil. In: Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, 43., 2020. **Anais [...]**. 2020. Disponível em:



<https://portalintercom.org.br/anais/nacional2020/resumos/R15-2789-1.pdf>. Acesso em: 05 maio 2024.

VASCONCELOS, A. Jornalismo de saúde: evidências de um processo de especialização. Caleidoscópio: **Revista de Comunicação e Cultura**. Lisboa: Edições Universitárias Lusófonas, 2005. p. 247-251. Disponível em: <https://recil.ulusofona.pt/items/e39296e3-7b34-4412-b520-0aa9b9cc1f0f>. Acesso em: 5 maio 2024.



5. Apêndices

5.1. Roteiro de entrevista com as fontes

Bruna Paola Murino Rafacho

1. Primeiramente, você poderia explicar a diferença entre alimentos *in natura*, minimamente processados e ultraprocessados?
2. Qual é a relação entre a alimentação e o desenvolvimento de doenças crônicas, como diabetes, doenças cardíacas e câncer?
3. Como padrões alimentares específicos, como dietas ricas em açúcares ou gorduras saturadas, podem contribuir para o surgimento de doenças crônicas?
4. Quais fatores sociais e econômicos mais influenciam as escolhas alimentares das pessoas?
5. Você pode explicar como a alta de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio nos alimentos ultraprocessados afeta a saúde cardiovascular e metabólica?
6. Qual é o papel dos aditivos alimentares e conservantes na composição dos alimentos ultraprocessados e como esses impactam na saúde humana?
7. Qual é a influência de hábitos alimentares familiares e culturais no desenvolvimento de doenças crônicas?

Camila Medeiros da Silva Mazzeti

1. Como o acesso a alimentos saudáveis pode variar entre diferentes comunidades e o que isso significa para a equidade em saúde? O que você considera ser os maiores desafios enfrentados por indivíduos de baixa renda ao tentar manter uma dieta saudável?
2. Quais deficiências nutricionais são mais comuns em populações que consomem grandes quantidades de alimentos ultraprocessados?
3. Como os alimentos ultraprocessados influenciam o equilíbrio de macronutrientes (carboidratos, proteínas e gorduras) na dieta das populações?



4. Como a disponibilidade e o custo de alimentos ultraprocessados em comparação com alimentos frescos afetam a qualidade nutricional da dieta da população?
5. Quais são as consequências a longo prazo do consumo elevado de alimentos ultraprocessados para a saúde pública e os hábitos alimentares da população?
6. Como a cultura alimentar tradicional ou regional é impactada pelo aumento do consumo de alimentos ultraprocessados?
7. Como os governos municipais, estaduais e federal podem atuar no incentivo de alternativas alimentares mais saudáveis e acessíveis à população, por meio de implementação de políticas públicas?
8. Existem alimentos ultraprocessados no mercado, como os compostos ou formulações lácteas, que 'fingem' ser outros alimentos, e alguns se quer possuem leite na composição. Como esses alimentos impactam na saúde da população à longo prazo?
9. Em todo o Mato Grosso do Sul, apenas três municípios fazem parte do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan). Como essa não adesão ao Sisan impacta no acesso a alimentos *in natura*?
10. Existem pesquisas que mostram que crianças estão consumindo cada vez mais ultraprocessados. Esse aumento está relacionado à educação alimentar? Como os hábitos alimentares familiares impactam nesse fenômeno?

Luis Alejandro Lasso Gutiérrez

1. Quais são as heranças históricas culturais que contribuíram para a formação dos altos índices de insegurança alimentar no Brasil?
2. Quais são os princípios fundamentais da agroecologia e como eles são aplicados na prática da agricultura familiar?
3. De que forma a agroecologia pode ajudar a reduzir a insegurança alimentar em comunidades rurais e urbanas em Mato Grosso do Sul?



4. Como a produção local e a diversidade de culturas na agricultura familiar podem impactar a disponibilidade e acessibilidade de alimentos?
5. Como a agroecologia e a agricultura familiar influenciam a qualidade nutricional dos alimentos?
6. Você pode explicar como os consumidores podem identificar e escolher produtos agroecológicos em suas compras diárias?
7. Que tipo de políticas públicas são necessárias para apoiar a agricultura familiar e facilitar o escoamento dessa produção?
8. Quais são os principais desafios enfrentados pelos agricultores familiares atualmente no Mato Grosso do Sul e como estes podem ser sanados?
9. Como é a disponibilidade de alimentos in natura e minimamente processados em Campo Grande e como a agroecologia pode impactar positivamente nessa disponibilidade?
10. Qual a relação entre o agronegócio e os alimentos ultraprocessados que compramos?

Yasmin Gomes Casagrande

1. O que motivou a criação do projeto de pesquisa relacionado à insegurança alimentar como ele foi desenvolvido até o momento? Quais as próximas etapas?
2. Quais os resultados obtidos até o momento e o que eles dizem sobre o panorama da insegurança alimentar no Mato Grosso do Sul?
3. O desperdício de alimentos está ligado aos índices de insegurança alimentar? Se sim, quais alternativas podem ser adotadas para atenuar o desperdício?
4. Quais são os grupos de alimentos que mais são desperdiçados nas residências?
5. Como os dados coletados sobre os índices de insegurança alimentar no Brasil podem ser revertidos em políticas públicas?
6. Pesquisas apontam que os preços dos alimentos têm aumentado consideravelmente nas últimas décadas, principalmente os *in natura*, aqueles mais nutritivos. Esse aumento dos preços, relacionado à queda no poder de



compra após a pandemia, tem contribuído para um possível aumento nos índices de insegurança alimentar?

Marilza Eleotério de Barcelos Silva

1. Primeiramente, há quanto tempo você mora na comunidade e como você chegou aqui?
2. Como você descreveria sua situação alimentar atualmente?
3. Com que frequência você sente que não tem comida suficiente para sua família?
4. A comunidade recebe algum tipo de assistência governamental relacionada à alimentação?
5. Com que frequência a comunidade recebe doações de alimentos? Que alimentos são esses?
6. Como a sua situação financeira impacta suas escolhas alimentares?
7. Quais tipos de alimentos você costuma consumir no seu dia a dia?
8. Como você decide quais alimentos comprar quando vai ao mercado?
9. Você consome alimentos frescos, como frutas e hortaliças? Com que frequência?
10. Você costuma comprar alimentos ultraprocessados? Quais são os mais comuns na sua dieta?
11. Como o preço dos alimentos influencia suas escolhas alimentares?
12. Você já teve que optar por alimentos de menor qualidade devido à sua situação financeira?

Élida Martins Aivi

1. Pode contar um pouco sobre sua trajetória antes de se tornar agrofloresteira? O que te motivou e como você começou esse trabalho?
2. Como é o trabalho que você realiza com o agroflorestamento? Quais são as culturas que você trabalha e como é feito o manejo dessas plantações?



3. Quais são as principais espécies nativas do Cerrado que você cultiva? Por que a escolha delas?
4. Como você faz o escoamento da sua produção? Você vende em feiras, cooperativas ou para restaurantes e mercados? Existem dificuldades para escoar a sua produção?
5. Na sua opinião, a agroecologia pode contribuir para acabar aumentar a disponibilidade de alimentos no Mato Grosso do Sul e contribuir para a diminuição da fome?
6. Qual a importância de incentivar o consumo de hortaliças e frutas nativas do Cerrado entre a população do Mato Grosso do Sul?
7. Você acha que no Mato Grosso do Sul existe apoio suficiente aos agricultores familiares por parte do poder público?

Ana

1. Como você descreveria sua alimentação diária e quais são os motivos que te levaram a manter uma alimentação baseada em alimentos ultraprocessados?
2. Quais eram os alimentos ultraprocessados que você consumia ou consome com mais frequência?
3. Qual foi o momento que percebeu que sua dieta alimentar era desbalanceada e composta excessivamente de ultraprocessados? Achou que isso poderia impactar sua saúde negativamente?
4. Quais foram os principais prejuízos a sua saúde decorrentes do consumo de ultraprocessados? Sua qualidade de vida foi impactada?
5. Você procurou diminuir o consumo de ultraprocessados e mudar seus hábitos alimentares? Há alguma dificuldade em manter uma dieta à base alimentos não processados, como hortaliças e proteínas