

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS- UFAM
INSTITUTO DE SAÚDE E BIOTECNOLOGIA - ISB
BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

ANDREZA BRUCE CUNHA

**DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS SEGUNDO A CLASSIFICAÇÃO NOVA:
CARACTERÍSTICAS DE UM MUNICÍPIO DE ACESSO REMOTO NO
INTERIOR DO AMAZONAS**

COARI - AM

2023

ANDREZA BRUCE CUNHA

**DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS SEGUNDO A CLASSIFICAÇÃO NOVA:
CARACTERÍSTICAS DE UM MUNICÍPIO DE ACESSO REMOTO NO
INTERIOR DO AMAZONAS**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado como exigência da disciplina
do curso de Nutrição, campus Coari, do
Instituto de Saúde e Biotecnologia, da
Universidade Federal do Amazonas.
Orientadora: Prof^a. Amanda Forster Lopes

COARI - AM

2023

Resumo

Introdução: O ambiente alimentar é um fator decisivo para definir as escolhas alimentares saudáveis, principalmente na população de maior vulnerabilidade. Estudos com foco em mapeamento de oferta de alimentos em bairros, comunidades e municípios tem sido relevante na busca para entender em que medida a caracterização destes ambientes, estaria sendo determinante nas escolhas alimentares e, conseqüentemente, no perfil nutricional e de saúde da população. Os alimentos escolhidos para serem investigados nos estabelecimentos foram classificados conforme a classificação NOVA. Além disso, o Guia Alimentar da População Brasileira forneceu uma descrição detalhada dos tipos de alimentos. **Objetivo** Descrever a disponibilidade e os tipos de estabelecimentos que comercializam alimentos, utilizando a classificação NOVA, adotada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, em um município no interior do estado do Amazonas (Brasil). **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal, com busca *in loco* para coletar dados. Dessa forma, foram levantados os estabelecimentos que vendiam alimentos em 16 bairros diferentes, classificando-os por tipo. Um total de 117 estabelecimentos foram visitados, de um total de 172 listados. Esses incluíam 5 supermercados, 2 açougues/peixarias/frigoríficos, 3 mercados municipais de frutas e hortaliças, 12 mercados de pequenas redes, 40 mercados locais, 50 outros pontos de comércio pequeno e 4 padarias/panificadoras. **Resultados:** Os resultados deste estudo confirmaram o perfil do consumidor na sociedade, avaliando estabelecimentos alimentares em uma cidade no interior do Amazonas. Pode-se concluir que houve uma redução significativa nas vendas de alimentos *in natura* nos estabelecimentos do município e uma alta prevalência do comércio de alimentos ultraprocessados. **Conclusão:** Portanto, o levantamento dos ambientes alimentares foi de extrema importância, permitindo observar que a localidade e o porte dos estabelecimentos influenciam as escolhas alimentares.

Descritores: Alimentação no Contexto Urbano; Acesso a Alimentos Saudáveis; Vulnerabilidade social; Grupos populacionais.

Summary

Introduction: The food environment is a decisive factor in defining healthy food choices, especially in the most vulnerable population. Studies focusing on mapping food supply in neighborhoods, communities and municipalities have been relevant in the search to understand to what extent the characterization of these environments is being decisive in food choices and, consequently, in the nutritional and health profile of the population. The foods chosen to be investigated in the establishments were classified according to the NOVA classification. Additionally, the Brazilian Population Food Guide provided a detailed description of food types. **Objective:** Describe the availability and types of establishments that sell food, using the NOVA classification, adopted by the Food Guide for the Brazilian Population, in a municipality in the interior of the state of Amazonas (Brazil) **Methods:** This is a transverse study, with an on-site search to collect data. In this way, establishments that sold food in 16 different neighborhoods were identified, classifying them by type. A total of 117 establishments were visited, out of a total of 172 listed. These included 5 supermarkets, 2 butchers/fishmongers/refrigerators, 3 municipal fruit and vegetable markets, 12 small chain markets, 40 local markets, 50 other small retail outlets and 4 bakeries/bakery shops. **Results:** The results of this study confirmed the consumer profile in society, evaluating food establishments in a city in the interior of Amazonas. It can be concluded that there was a significant reduction in sales of fresh food in establishments in the municipality and a high prevalence of ultra-processed food sales. **Conclusion:** Therefore, the survey of food environments was extremely important, allowing us to observe that the location and size of establishments influence food choices.

Descriptors: Food in the Urban Context; Access to Healthy Food; Social vulnerability; Population groups.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	6
METODOLOGIA.....	7
Caracterização do local do estudo	7
Levantamento dos estabelecimentos	7
Adaptações ao instrumento de coleta de dados	7
Cálculo amostral	9
Aplicação in loco do instrumento	9
Análise dos resultados	10
Aspectos éticos	10
RESULTADOS	10
Disponibilidade de alimentos segundo a classificação NOVA	11
DISCUSSÃO	14
CONCLUSÃO.....	17
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	18
ANEXO	20

INTRODUÇÃO

A Organização das Nações Unidas (ONU) tem demandado esforços para enfrentar questões relacionadas aos direitos humanos e à segurança alimentar e nutricional, dentre eles as metas firmadas nos Objetivos do Desenvolvimento do Milênio, que têm como referencial o alcance de um processo de desenvolvimento inclusivo e justo como prioridade para a eliminação da pobreza. Os desafios a serem enfrentados resultam de um problema central de falta de acesso aos alimentos, decorrente de uma série de fatores socioeconômicos, culturais e ambientais (COUTINHO et al., 2008).

O ambiente alimentar do consumidor inclui o ambiente dentro e ao redor do varejo e diz respeito à disponibilidade e qualidade dos alimentos saudáveis; preço; localização dos produtos nas prateleiras; promoções; informações sobre alimentos e outras características relevantes que possam influenciar as escolhas dos consumidores (SCACIOTA et al., 2020).

A questão da acessibilidade física é algo complexo quando se busca compreender os determinantes de uma dieta e o ambiente alimentar é um fator que tem sido estudado como um dos aspectos que influenciam as escolhas alimentares saudáveis, principalmente na população de maior vulnerabilidade (MDS, 2018).

Estudos com foco em mapeamento de oferta de alimentos em bairros, comunidades e municípios tem sido relevante na busca para entender em que medida a caracterização destes ambientes, em relação ao tipo de alimento cujo acesso é facilitado ou dificultado, estaria sendo determinante nas escolhas alimentares e, conseqüentemente, no perfil nutricional e de saúde da população (MDS, 2018).

A distribuição da pobreza no Brasil mostra variações regionais importantes e nas regiões Norte e Nordeste a frequência de indivíduos vivendo em situação de alta vulnerabilidade é duas a três vezes maior do que nas demais regiões do país (IBGE, 2010). O padrão alimentar de populações na Amazônia Ocidental vem sofrendo uma série de transformações. Tais mudanças no consumo alimentar são representadas pela substituição de produtos locais obtidos através da prática da pesca, caça e agricultura de subsistência por alimentos processados e ultraprocessados, obtidos em supermercados e outros estabelecimentos de comercialização de alimentos oriundos da indústria (SCHOR et al., 2015).

Frente ao exposto, o objetivo do presente estudo é descrever os tipos de estabelecimentos que comercializam alimentos e a sua disponibilidade segundo a

classificação NOVA, adotada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, em um município no interior do estado do Amazonas (Brasil).

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, realizado no município de Coari, estado do Amazonas, Brasil.

Caracterização do local do estudo

Coari está localizado na região do Médio Solimões, no centro do estado do Amazonas, na confluência dos rios Solimões e Coari. É um dos municípios mais extensos do estado e também um dos mais populosos, ocupando a sexta posição em número de habitantes. O acesso ao município pode ser feito por meios fluvial e aéreo (GAMA et al., 2018).

O município se estende por 57 921,9 km² e contava com 70.496 habitantes no último censo (2022). A densidade demográfica é de 1,2 habitantes por km² no território. O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) do município é considerado médio, com uma pontuação de 0,677, abaixo da média nacional. A renda per capita também é baixa, com grande parte da população vivendo em condições de pobreza (IBGE, 2022).

Levantamento dos estabelecimentos

A primeira etapa do estudo consistiu no mapeamento dos estabelecimentos que comercializam alimentos segundo os principais bairros. Por se tratar de um município localizado em região remota, nem todos os estabelecimentos são cadastrados em bases públicas, ou o acesso a essas informações não é facilitado, essa realidade justifica a escolha de apenas um município para o estudo e da busca *in loco* para o levantamento de dados. Ao total foram identificados 172 estabelecimentos nos 16 principais bairros de Coari.

Adaptações ao instrumento de coleta de dados

O instrumento de Auditoria do Ambiente Alimentar Baseado na NOVA (AUDIT-NOVA - <https://nutritotal.com.br/pro/material/auditnova/>) tem o objetivo de coletar informações sobre o ambiente alimentar do consumidor (BORGES et al., 2018). Possui formato e estrutura de um *check-list*, a fim de auxiliar e facilitar os pesquisadores no preenchimento de dados analisados nos estabelecimentos de comércio de alimentos.

Esse foi o instrumento utilizado como ferramenta norteadora para a elaboração da listagem dos produtos/alimentos comercializados e a categoria/características dos estabelecimentos comerciais. Considerando as particularidades do município de Coari e

o objetivo da pesquisa, algumas adaptações foram realizadas e alguns itens foram retirados para a sua utilização no presente estudo.

Conforme a existência dos estabelecimentos no município, os locais de comércio de alimentos foram agrupados em categorias: açougue/peixaria/avícola (1), mercado de frutas e hortaliças municipal (3), mercados locais ou de bairro (65), mercados de rede pequenos (11), supermercados (2), padarias/panificadoras (4), mercados locais e outros (pontos de comércio pequeno - 86).

O instrumento foi inicialmente aplicado em 3 locais diferentes para o teste piloto, sendo identificado a necessidade de alterações relacionadas aos tipos de alimentos mais comuns que são comercializados na região e/ou à nomenclatura de produtos/alimentos, que nem sempre estavam presentes na listagem inicial (Quadro 1)

Quadro 1. Adaptações realizadas, segundo as características específicas da região, na AUDIT-NOVA após estudo piloto.

Setores do estabelecimento	Quais alimentos acrescentados?	Quais retirados?
CARNES/FRANGO/PEIXES/FRIOS	Steak de frango; Linguíça defumada; Presunto; Camarão; Carne moída; Carne moída a vácuo; Bacon; Frango (asas); Frango (coxa da asa); Pato; Galinha caipira; Miúdos de frango. Aruanã; Bodó; Cará; Curimatã; Jaraqui; Tucunaré; Sulamba; Pacú.	Carne bovina de 1ª (patinho); Carne bovina de 2ª (acém); Toucinho de porco defumado.
HORTIFRUTIS	Jenipapo; Açai; Ingá; Buriti.	
LATICÍNIOS	Leite condensado integral; Creme de leite; Fórmulas infantis; Requeijão; Queijo ralado de pct; Leite em pó (integral ou desnatado); composto lácteo em pó; Leite condensado (mistura); Creme de leite (mistura).	Leite pasteurizado.
SETOR DE ESTIVAS	Óleo composto; Café solúvel; Mistura para bolo; Tempero completo; Shoyo; Mistura para mingau.	Farinha de mandioca crua.
SETOR DE LATARIAS E CONSERVAS	Azeitona em conserva (lata, vidro, sachê ou tetrapack); Ervilha em conserva (lata ou tetrapack); Molho de tomate (lata, vidro, sachê ou tetrapack); Carne em conserva (lata); Salsicha em conserva (lata); Feijoada (lata); Almondegas (lata); Seleta de legumes (lata, vidro, sachê ou tetrapack); Catchup (lata, vidro, sachê ou tetrapack); Maionese (lata, vidro, sachê ou tetrapack); Sopão sachê; Doce de leite (lata, vidro, sachê ou tetrapack); Molho madeira (lata, vidro, sachê ou tetrapack); Goiabada (lata, vidro, sachê ou tetrapack).	
SETOR DE PANIFICADOS E MATINAIS	Achocolatado em pó; torradas	

SETOR DE BEBIDAS AÇUCARADAS	Refrigerantes pet 200ml; Refrigerantes pet 600ml; Energéticos; Bebidas lácteas em caixinha tetrapack/garrafinha; Sucos em caixinha tetrapack	Água
SETOR DE CHOCOLATES, BOLACHAS E SALGADINHOS DE PACOTE	Bolacha água e sal; Batata chips; Batata palha; Doços (balas, pirulitos, chicletes)	

Cálculo amostral

A fim de se ter uma amostra representativa dos locais que comercializam alimentos segundo o tipo de estabelecimento, considerou-se um erro máximo tolerável de 3%, um nível de confiança de 80% e uma estimativa de proporção de 0,5 (já que não se tem até no momento informações quanto ao perfil de estabelecimentos na região). Devido a isso a amostra total calculada, fez-se necessário o acréscimo de 10% para possíveis perdas, e com isso o valor encontrado foi de 145 estabelecimentos para ser realizado a auditoria.

A partir desse cálculo amostral e do levantamento dos estabelecimentos que comercializam alimentos segundo o bairro e o tipo de estabelecimento, seguiu-se para o sorteio dos locais que seriam visitados. Optou-se por incluir todos os estabelecimentos cujas unidades no município eram poucas: 2 açougues/peixarias/frigoríficos, 3 mercados de frutas e hortaliças municipais, 6 padarias e panificadoras e 2 supermercados. Para os demais estabelecimentos, mercados de rede pequenos, mercados locais e de bairro e outros (pontos de comércio pequeno) realizou-se um cálculo da amostra proporcional segundo o tipo de estabelecimento, resultando na necessidade de auditoria de 9 mercados de rede pequenos, 52 mercados locais e de bairro e 71 outros (pontos de comércio pequeno).

A amostragem foi por conglomerados, de maneira probabilística e aleatória, a partir da listagem tendo como unidade amostral o tipo de estabelecimento, que foram sorteados sucessivamente, até que o lote amostral estimado ficasse completo.

Aplicação in loco do instrumento

Na etapa subsequente do estudo foi realizada a busca ativa nos locais e aplicação do formulário da AUDIT-NOVA adaptada. Foram incluídos estabelecimentos de comércio e postos de vendas informais, comum na região. Para cada local foi feita a visita e a verificação dos alimentos disponíveis no comércio.

Análise dos resultados

As informações levantadas foram digitadas e armazenadas em planilhas, utilizando-se o programa Microsoft Excel. Em seguida a análise descritiva dos dados foi realizada a fim de caracterizar a existência dos estabelecimentos segundo o bairro e os tipos de alimentos. Para isso foi realizada análise descritiva: média, mediana, valores mínimos e máximos e proporções. Os dados foram apresentados em frequências absolutas e relativas, para desenvolvimento dos resultados e discussão da presente pesquisa.

Aspectos éticos

A coleta e análise referiu-se a dados de domínio público, sem quaisquer menções de indivíduos em específico, não havendo a possibilidade de identificação dos sujeitos incluídos na pesquisa. Desse modo, conforme a Resolução Nº 510, de 7 de abril de 2016, publicada pelo Conselho Nacional de Saúde no Brasil, pesquisas que utilizem dados e informações de domínio público não serão avaliadas pelo sistema de Comitês de Ética em Pesquisa e pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CEP/CONEP).

RESULTADOS

No total 117 estabelecimentos tiveram a aplicação da AUDIT-NOVA adaptada. As perdas ocorreram, pois, no momento das visitas *in loco* os estabelecimentos haviam sido desativados, evidenciando a alta rotatividade existente principalmente pelo perfil dos estabelecimentos da região, em sua maioria de pequeno porte, conforme a Tabela 1, em que se nota que predominam os pontos de comércio pequenos (42,74%) e os mercados locais e de bairro (34,19%).

Tabela 1. Estabelecimentos de comércio de alimentos em que foi realizada a aplicação da AUDIT-NOVA adaptada, segundo o tipo. Coari- AM, 2023.

Tipo de Estabelecimento	N	%
Açougue/peixaria	2	1,7
Mercados locais e de Bairro	40	34,19
Mercados de frutas e hortaliças	3	2,56
Mercados de rede pequenos	12	10,26
Outros (pontos de comercio pequeno)	50	42,74
Padaria e panificadores	5	4,27
Supermercados	5	4,27
Total	117	100,00

Fonte: autoria própria.

Disponibilidade de alimentos segundo a classificação NOVA

Na Tabela 2 nota-se que, com exceção dos mercados de fruta e de um açougue/peixaria, todos os estabelecimentos comercializam alimentos ultraprocessados, uma proporção de 96,6% dos estabelecimentos, a maior parte quando se compara com a disponibilidade de alimentos *in natura* (92,3%), ingredientes culinários (94,9%) e alimentos processados (95,8%). Ainda, a disponibilidade dos ultraprocessados (94,9%) é maior nos stands dos estabelecimentos em relação aos alimentos *in natura* (57,3%).

Tabela 2. Estabelecimentos de comércio segundo o tipo e os alimentos disponíveis pela classificação NOVA. Coari - AM, 2023.

Tipo de Estabelecimento	Alimentos segundo a classificação NOVA - n (%)					
	<i>In Natura</i>	Ingredientes Culinários	Processados	Ultraprocessados	<i>In natura</i> Stand	Ultraprocessados Stand
Açougue/peixaria	2 (100,0)	1 (50,0)	1 (50,0)	1 (50,0)	2 (100,0)	1 (50,0)
Mercados locais e de bairro	39 (97,5)	38 (95,0)	40 (100,0)	40 (100,0)	27 (67,5)	39 (97,5)
Mercados de frutas	3 (100,0)	2 (66,67)	0 (0,00)	0 (0,00)	3 (100,0)	0 (0,00)
Mercados de rede pequenos	12 (100,0)	12 (100,0)	12 (100,0)	12 (100,0)	4(33,3)	12 (100,0)
Outros (pontos de comercio pequeno)	50 (100,0)	48 (96,0)	49 (98,0)	50 (100,0)	27 (54,0)	49 (98,0)
Padaria e panificadores	5 (100,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	3 (60,0)	5 (100,0)
Supermercados	5 (100,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	1 (20,0)	5 (100,0)
Total	108 (92,3)	111 (94,9)	112 (95,8)	113 (96,6)	67 (57,3)	111 (94,9)

Fonte: autoria própria.

Quando se observa os tipos de alimentos encontrados em estabelecimentos mapeados, nota-se (Tabela 3) que os ultraprocessados mais comumente encontrados foram: macarrão instantâneo, disponível em 94,9% dos locais, salsicha, refresco em pó, salgadinho de milho e refrigerante de 2 litros, esses disponíveis em 93,2% dos locais. Em relação ao tipo de estabelecimento que disponibiliza esses alimentos, nota-se que uma proporção importante de mercados de rede pequenos disponibiliza esses alimentos.

Tabela 3. Alimentos ultraprocessados comercializados em mais da metade dos locais mapeados segundo o tipo de estabelecimento. Coari -AM, 2023.

Alimento ultraprocessado	Tipo de estabelecimento							Total
	Açougue /peixaria	Mercados locais e de bairro	Mercados de frutas	Mercados de rede pequenos	Outros (pontos de comércio pequeno)	Padaria e panificadoras	Supermercados	
Salsicha	2 (100,0)	38 (95,0)	0 (0,0)	12 (100,0)	47 (94,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	109 (93,2)
Linguiça Calabresa	2 (100,0)	36 (90,0)	0 (0,0)	11 (91,7)	31 (62,0)	3 (60,0)	4 (80,0)	87 (74,4)
Bebida Láctea Morango	0 (0,0)	30(75,0)	0 (0,0)	12 (100,0)	15 (30,0)	5 (100,0)	4 (80,0)	66 (56,5)
Margarina	0 (0,0)	39 (97,5)	0 (0,0)	12 (100,0)	42 (84,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	103 (88,0)
Leite Condensado Mistura láctea	0 (0,0)	28 (70,0)	0 (0,0)	12 (100,0)	25 (50,0)	4 (80,0)	5 (100,0)	74 (63,25)
Creme de Leite Mistura láctea	0 (0,0)	19 (47,5)	0 (0,0)	11 (91,7)	21 (42,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	61 (52,14)
Composição Láctea Pó	0 (0,0)	38 (95,0)	0 (0,0)	12 (100,0)	45 (90,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	105 (89,7)
Macarrão Instantâneo	0 (0,0)	39 (97,5)	0 (0,0)	12 (100,0)	50 (100,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	111 (94,87)
Tempero em Pó Sachê	2 (100,0)	26 (65,0)	1 (33,3)	11 (91,7)	19 (38,0)	1 (20,0)	5 (100,0)	65 (55,6)
Mistura para Mingau	0 (0,0)	33 (82,5)	0 (0,0)	12 (100,0)	25 (50,0)	4 (80,0)	5 (100,0)	79 (67,5)
Refresco em Pó	0 (0,0)	38 (95,0)	0 (0,0)	12 (100,0)	49 (98,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	109 (93,2)
Molho de Tomate	0 (0,0)	30 (75,0)	0 (0,0)	12 (100,0)	23 (46,0)	4 (80,0)	5 (100,0)	74 (63,2)
Sardinha em Conserva	0 (0,0)	32 (80,0)	0 (0,0)	12 (100,0)	27 (54,0)	4 (80,0)	5 (100,0)	80 (68,4)
Carne em Conserva	0 (0,0)	36 (90,0)	0 (0,0)	12 (100,0)	37 (74,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	95 (81,2)
Salsicha Lata	0 (0,0)	25 (62,5)	0 (0,0)	11 (91,7)	16 (32,0)	2 (40,0)	5 (100,0)	59 (50,4)
Catchup	0 (0,0)	29 (72,5)	0 (0,0)	12 (100,0)	21 (42,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	72 (61,5)

Maionese	0 (0,0)	30 (75,0)	0 (0,0)	12 (100,0)	25 (50,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	77 (65,8)
Goiabada	0 (0,0)	30 (75,0)	0 (0,0)	12 (100,0)	29 (58,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	80 (68,4)
Achocolatado em Pó	0 (0,0)	34 (85,0)	0 (0,0)	11 (91,7)	27 (54,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	82 (70,0)
Salgadinho de Milho	0 (0,0)	40 (100,0)	0 (0,0)	12 (100,0)	47 (94,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	109 (93,2)
Biscoito Recheado	0 (0,0)	39 (97,5)	0 (0,0)	12 (100,0)	47 (94,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	108 (92,3)
Bolacha Água e Sal	0 (0,0)	37 (92,5)	0 (0,0)	12 (100,0)	41 (82,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	100 (85,5)
Doces	0 (0,0)	39 (97,5)	0 (0,0)	11 (91,7)	48 (96,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	108 (92,3)
Biscoito Salgado	0 (0,0)	32 (80,0)	0 (0,0)	11 (91,7)	38 (76,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	91 (77,8)
Refrigerante 200ml	0 (0,0)	36 (90,0)	0 (0,0)	10 (83,3)	38 (76,0)	4 (80,0)	5 (100,0)	93 (79,5)
Refrigerante 2L	0 (0,0)	40 (100,0)	0 (0,0)	12 (100,0)	47 (94,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	109 (93,2)
Refrigerante 350ml	0 (0,0)	29 (72,5)	0 (0,0)	12 (100,0)	24 (48,0)	4 (80,0)	5 (100,0)	74 (63,2)
Bebidas Lácteas	0 (0,0)	27 (67,5)	0 (0,0)	12 (100,0)	23 (46,0)	5 (100,0)	5 (100,0)	72 (61,5)

Fonte: autoria própria.

Tabela 4. Alimentos *in natura* e processados comercializados em mais da metade dos locais mapeados segundo o tipo de estabelecimento em Coari.

ALIMENTOS <i>IN NATURA</i> E PROCESSADOS	Tipo de estabelecimento - n (%)							Total
	Açougue /peixaria	Mercados locais e de bairro	Mercados de frutas e hortaliças	Mercados de rede pequeno	Outros (pontos de comercio)	Padaria e panificadora	Super mercados	
Frango congelado	2 (100,0)	24 (70,59)	1 (33,33)	8 (66,67)	22 (44,00)	3 (60,00)	5 (100,00)	71 (60,68)
Ovo de galinha	1 (50,00)	31 (91,18)	2 (66,67)	8 (66,67)	40 (80,00)	4 (80,00)	5(100,00)	97 (82,91)
Arroz Branco	0 (0,00)	31 (91,18)	0 (0,00)	9 (75,00)	38 (76,00)	5 (100,00)	5 (100,00)	94 (80,34)
Macarrão espaguete	1 (50,00)	28 (82,35)	0 (0,00)	9 (75,00)	35 (70,00)	5 (100,00)	5(100,00)	88 (75,21)
Feijão carioca	1 (50,00)	19 (55,88)	0 (0,00)	8 (66,67)	19 (38,00)	3 (60,00)	5(100,00)	59 (50,43)
Trigo	0 (0,00)	22 (64,71)	0 (0,00)	8 (66,67)	18 (36,00)	4 (80,00)	5 (100,00)	63 (53,85)
Farinha branca	1 (50,00)	22 (64,71)	2 (66,67)	9 (75,00)	18 (36,00)	3 (60,00)	4 (80,00)	63 (53,85)
Farinha amarela	1 (50,00)	27 (79,41)	2 (66,67)	8 (66,67)	33 (66,00)	4 (80,00)	5 (100,00)	85 (72,65)
Café em pó	0 (0,00)	28 (82,35)	0 (0,00)	9 (75,00)	38 (76,00)	5 (100,00)	5 (100,00)	91 (77,78)
Açúcar	0 (0,00)	29 (85,29)	0 (0,00)	8 (66,67)	33 (66,00)	5 (100,00)	5 (100,00)	86 (73,50)
Óleo de soja	0 (0,00)	27 (79,41)	0 (0,00)	9 (75,00)	37 (74,00)	5 (100,00)	5 (100,00)	89 (76,07)

Leite de coco	0 (0,00)	20 (58,82)	0 (0,00)	9 (75,00)	16 (32,00)	5 (100,00)	5 (100,00)	60 (51,28)
Amido de milho	0 (0,00)	22 (64,71)	0 (0,00)	9 (75,00)	21 (42,00)	5 (100,00)	5 (100,00)	65 (55,56)
Alho	1 (50,00)	29 (85,29)	2 (66,67)	10 (83,33)	29 (58,00)	5 (100,00)	5 (100,00)	84 (71,79)
Cebola	1 (50,00)	30 (88,24)	2 (66,67)	10 (83,33)	34 (68,00)	5 (100,00)	5 (100,00)	91 (77,78)

Fonte: autoria própria

Para os alimentos *in natura* (Tabela 4), nota-se uma variedade menor de alimentos disponíveis (15 alimentos) em relação aos ultraprocessados (28 alimentos) e, dentre os mais comumente encontrados, destaca-se ovos de galinha (82,9%), arroz branco (80,0%), café em pó e cebola (ambos disponíveis em 77,8% dos estabelecimentos). Nota-se que, encontrados em mais da metade dos estabelecimentos, somente alho e cebola são do grupo de frutas e hortaliças, desses, os mais comumente encontrados foram tomate (41,0%), pimenta de cheiro (32,0%) e limão (29,9%).

DISCUSSÃO

A partir dos resultados nota-se que o perfil dos estabelecimentos e dos alimentos comercializados acompanham a tendência no Brasil. Louzada, et al., (2023) afirmam que a participação de ultraprocessados nas compras de alimentos feitas pelas famílias brasileiras tem aumentado ao longo dos anos, enquanto os alimentos *in natura* ou minimamente processados e ingredientes culinários diminuiu (IBGE, 2020).

No Brasil, o aumento da disponibilidade de ultraprocessados nos comércios é resultado da maior acessibilidade desses produtos por grupos socialmente vulneráveis, impulsionado pelo decréscimo dos custos em relação a estes alimentos, a ampliação de sua oferta em variados estabelecimentos de venda e a expansão das indústrias transnacionais em regiões mais afastadas do território nacional (MONTEIRO et al., 2012; MAIA et al., 2020).

Para Jacob (2021) a alimentação na região Norte, é influenciada principalmente pelos hábitos indígenas e pela cultura local, que é caracterizada por uma grande variedade de sabores e ingredientes típicos da região. No Amazonas a pesca e a agricultura são as principais fontes de alimentos e os pratos típicos da região são baseados em iguarias como peixes de água doce, frutas, mandioca, milho e outros ingredientes regionais (JACOB, 2021; BRASIL, 2019).

Um estudo realizado por Monteiro (2019) evidenciou padrões alimentares no Amazonas em tradicional misto, regional e *fast food* ao longo dos anos, compreendendo uma redução significativa da presença de alimentos regionais, especialmente nos

domicílios da zona rural, de menor renda e escolaridade, isso confirma a existência de uma transição alimentar comparada aos achados deste estudo.

No âmbito local, o crescimento da urbanização e o desenvolvimento econômico da região amazônica têm influenciado nos padrões de consumo da população. Anteriormente, a dieta predominante se baseava em alimentos típicos da região, porém atualmente, há um maior acesso a produtos industrializados e importados que proporcionam uma ampla gama de escolhas. O estudo conduzido por Botelho et al. (2015) demonstrou os hábitos alimentares predominantes em uma comunidade no município de Coari em que os resultados evidenciaram alimentos tradicionais da região, como a farinha de mandioca, o peixe e as frutas, eram amplamente consumidos. Entretanto, também foi constatado um consumo significativo de produtos industrializados, como refrigerantes, refrescos artificiais, embutidos, enlatados, salgadinhos de pacote e biscoitos recheados.

É característico do município e da região a existência de mercados locais, principalmente os pontos de comércio pequenos. Pigatto et al. (2011) afirmam que diferentemente dos grandes supermercados, esses estabelecimentos possuem uma estrutura menor, mas fundamentais para a economia local. Nesses estabelecimentos, o proprietário desempenha o papel de atender os consumidores do bairro, em geral situados em áreas periféricas do centro urbano ou em regiões com maior déficit socioeconômico e desempenham a importante função de intermediar as necessidades mais prementes dos consumidores (PIGATTO et al., 2011).

No que diz respeito aos alimentos frescos e naturais disponíveis nesses locais, percebe-se no geral pouca disponibilidade e variedade. Isso se deve provavelmente ao perfil dos estabelecimentos, que priorizam a venda de produtos que tenham maior durabilidade, além da questão da logística para manter os alimentos em bom estado considerando as altas temperaturas características da região (QUARTAROLLI, 2020). No entanto, observa-se que parte importante da população recorre à feira e comerciantes de rua, práticas tradicionais e comum na região, para aquisição dos alimentos *in natura*, disponíveis conforme a época, da região.

Neste contexto, nota-se que é característico na região a presença de "desertos alimentares". Os desertos alimentares são áreas geográficas onde há uma disponibilidade limitada de alimentos frescos, saudáveis e de qualidade a preços acessíveis (GRILO; MENEZES; DURAN, 2022). Essas áreas geralmente são encontradas em regiões urbanas e suburbanas de baixa renda, onde há uma concentração de lojas de conveniência, *fast-*

foods e mercearias que oferecem principalmente alimentos altamente processados e de baixo valor nutricional (SCACIOTA, 2020).

Resultado desse cenário, os desertos alimentares afetam diretamente a qualidade da alimentação e a saúde das comunidades em que estão presentes. O consumo excessivo de alimentos altamente calóricos e processados pode levar ao aumento da obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares e outras condições de saúde (LOUZADA et al., 2015; WHO, 2009; TE MORENGA et al., 2013). Além disso, refletem desigualdades sociais e econômicas, já que, em muitos casos, as comunidades de baixa renda são as mais afetadas por esses ambientes alimentares desfavoráveis (SCACIOTA, 2020).

Nesse contexto destaca-se a importância de políticas públicas e intervenções locais que visem a promoção da distribuição equitativa de alimentos *in natura* e minimamente processados (GRILO et al., 2022) com incentivos para estabelecimentos que comercializem alimentos *in natura* em áreas vulneráveis e a promoção de feiras livres e mercados de produtores locais.

O presente estudo se reveste de um levantamento inédito em relação às características do ambiente alimentar de um município de acesso remoto no Amazonas. Possui limitações no que diz respeito à coleta de informações dos comerciantes informais de rua, característicos da região, mas que por se tratar de pontos de comércio facultativos e rotativos, impossibilitaram a inclusão no levantamento realizado.

No entanto, destaca-se que as características aqui descritas são parte da cultura e dos perfis dos municípios da região e os dados apresentados são de suma importância para embasar intervenções e políticas públicas para a promoção de uma alimentação adequada e saudável, objetivo comum nos programas de alimentação e nutrição vigentes no país como os Programas de Aquisição de Alimentos (PAA), Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Programa Nacional de Agricultura Familiar (Pronaf), Bolsa Família, (BRASIL, 2015) e o Programa Alimenta Brasil (PAB) criado pelo Medida Provisória 1.061, de 9 de agosto de 2021, com finalidades de promover o acesso à alimentação e incentivar a agricultura familiar (BRASIL, 2022) e a nível mundial como os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) Fome Zero e Agricultura Sustentável que planeja até 2030, erradicar a fome e garantir o acesso de todas as pessoas, em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças e idosos, a alimentos seguros, culturalmente adequados (GOMES; FERREIRA, 2018).

CONCLUSÃO

Há, no município de Coari, em sua maioria estabelecimentos de pequeno porte, em que predomina a comercialização de alimentos ultraprocessados e o comércio de alimentos *in natura* é limitado, cenário que corrobora com a desigualdade no acesso a uma alimentação adequada e saudável. Tal cenário demanda intervenções a nível de saúde pública de forma que o ambiente alimentar possibilite o acesso físico aos alimentos *in natura*, principalmente os regionais, conforme preconizado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira e as políticas públicas em alimentação e nutrição vigentes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Amazônia à mesa: receitas com produtos da sociobiodiversidade para a alimentação escolar. Brasília: MAPA; 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e combate à fome. Programa alimenta Brasil. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde [versão preliminar]. - Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério Do Desenvolvimento Social/MDS. Estudo Técnico Mapeamento dos Desertos Alimentares no Brasil. Secretaria-Executiva da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. 2018.

BOTELHO, W. C. G. et al. Avaliação do hábito alimentar nos diferentes regimes de chuvas (vazante e cheia) das famílias residentes na comunidade São José do Saúba no município de Coari-AM. Revista Saber Científico, v. 4, n. 1, p. 34–39, 27 jun. 2015.

COUTINHO J.G.; GENTIL P.C.; TORAL N. A desnutrição e obesidade no Brasil: o enfrentamento com base na agenda única da nutrição. Cadernos de Saúde Pública. 2008; 24(2): 332-340.

GAMA, A.S.M.; FERNANDES, T.G.; PARENTE, R.C.P.; SECOLI, S.R. Inquérito de saúde em comunidades ribeirinhas do Amazonas, Brasil. Cad Saúde Pública. 2018;34(2):e00002817. doi: 10.1590/0102-311X00002817.

GOMES, M. F.; FERREIRA, L. J. Políticas públicas e os objetivos do desenvolvimento sustentável. Direito e Desenvolvimento, v. 9, n. 2, p. 155-178, 2018.

GRILO, M. F., MENEZES, C., & DURAN, A. C. (2022). Pântanos alimentares em Campinas, São Paulo, Brasil: distribuição espacial e fatores associados. *Ciência & Saúde Coletiva*, 27(7), 2717-2728. Disponível em: <https://www.fundoamazonia.gov.br/export/sites/default/pt/.galleries/documentos/acervo-projetos-cartilhas-outros/UFPA-NAEA-Livro-04-Sustentabilidade-Municipios-Amazonia.pdf>.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades: PIB per capita a preços correntes–2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/contas-nacionais/9088-produto-interno-bruto-dos-municipios.html>.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Diretoria de Pesquisa, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. IBGE; 2020.

JACOB, M. Alimentação e cultura para nutrição. Recife: Nupeea; 2021.

LOUZADA, M. L. da C. et al. Consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil: distribuição e evolução temporal 2008–2018. *Revista de Saúde Pública*, v. 57, p. 12, 2023.

LOUZADA, M. L. da C. et al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. *Revista de Saúde Pública*, v. 49, 2015.

MAIA, E.G.; PASSOS C.M.; LEVY R.B.; MARTINS A.P.B.; MAIS, L.A.; CLARO, R.M. What to expect from the price of healthy and unhealthy foods over time? The case from Brazil. *Public Health Nutr.* 2020;23(4):579-88. <https://doi.org/10.1017/S1368980019003586>.

MONTEIRO, R. de C. de A. et al. Alimentação no Amazonas: evolução da participação dos alimentos regionais e percepção da satisfação com o consumo no domicílio. 2019.

MONTEIRO, C.A.; CANNON, G. The impact of transnational “big food” companies on the South: a view from Brazil. *PLoS Med.* 2012;9(7):e1001252. <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1001252> 20.

MORENGA, L.T.E.; MALLARD, S.; MANN, J. Açúcares dietéticos e peso corporal: revisão sistemática e meta-análises de ensaios clínicos randomizados e estudos de coorte. *Bmj*, v. 346, 2013.

PIGATTO, G.; SANTINI, G.A.; DE SOUZA, J.F. Relacionamento Comercial em Canais de Distribuição: Análise Segundo os Pequenos Supermercados de Bairro. *Revista de Negócios*, v. 16, n. 4, p. 107-126, 2011

QUARTAROLLI, L.A.C. O DESAFIO DO TRANSPORTE DE ALIMENTOS IN NATURA. *Revista Diálogos Acadêmicos IESCAMP*, v. 4, n. 2, p. 11-14, 2020.

SCACIOTA, L.L.; JAIME, P.C.; BORGES, C. A. Comércio de alimentos saudáveis: um guia de ações para gestores e comerciantes varejistas promoverem um ambiente alimentar saudável na comunidade. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP, 2020.

SCHOR, T.; TAVARES-PINTO, M.A.; AVELINO, F.C.C.; RIBEIRO, M.L.; et al. Do peixe com farinha à macarronada com frango: uma análise das transformações na rede urbana no Alto Solimões pela perspectiva dos padrões alimentares. *Confins. Revue franco-brésilienne de géographie/Revista franco-brasileira de geografia*, 2015;24.

SEAS. Secretária de Estado de Assistência Social. Departamento De Gestão Do Suas - DGSUAS. Boletim Informativo, Coari, Amazonas, Brasil, 2021. Disponível em:<http://www.seas.am.gov.br/wp-content/uploads/2021/08/COARI.pdf>.

SILVA, F.C. da; AMIN, M.M.; NUNES, S.F. (Org.). Sustentabilidade dos Municípios da Amazônia. Belém: NAEA, 2015. 458 p.: il.; 23 cm. ISBN: 978-85-7143-135-5.

WORLD HEALTH ORGANIZATION et al. Fats and fatty acids in human nutrition: report of an expert consultation. Geneva; 2009. FAO food and nutrition paper, v. 91.

ANEXO

Anexo 1. Instrumento adaptado de auditoria do ambiente alimentar baseado na nova (AUDIT-NOVA).

Instrumento adaptado de auditoria do ambiente alimentar baseado na nova (AUDIT-NOVA)

Informações gerais

Nome do estabelecimento:	
Endereço:	
Bairro:	
Data: ____/____/____	
Hora de início: ____:____	Hora do término: ____:____

Estabelecimento

1. Tipo de estabelecimento	
Açougue/peixaria/frigorifico	
Mercados locais e de bairro	
Mercados de rede pequenos	
Mercado de frutas e hortaliças municipal	
Supermercados	
Padarias/Panificadoras	
Outros (pontos de comercio pequeno, lojas de conveniência de posto de gasolina)	

2. Quais grupos de alimento esse estabelecimento comercializa?	
Alimentos in natura	
Ingredientes culinários	
Alimentos processados	
Alimentos ultraprocessados	

3. Os seguintes itens estão disponíveis nos caixas (<i>check stand</i>) do estabelecimento?	Não	Sim
3.1 Venda de alimentos in natura/minimamente processados		
3.2 Venda de alimentos ultraprocessados		

Check stand do estabelecimento (termo utilizado para se referir às gondolas que ficam acopladas aos caixas dos estabelecimentos)

4. A seção de frutas, verduras e legumes está localizada próxima a entrada principal da loja?	Não	Sim

Se a resposta ao item 3.2 for “sim”, responder o item 3.2.1

3.2.1 Se vende ultraprocessado no <i>check stand</i> , quais itens abaixo estão presentes?	Nã o	Si m
Bebidas açucaradas (refrigerantes, néctares, sucos de pacote, bebidas energéticas e esportivas)		
Salgadinho de milho de pacote, batatas chips		
Bolachas (com e sem recheio, doces e salgadas)		
Guloseimas (balas, chicletes, chocolates)		
Bebidas lácteas		
Outros alimentos ultraprocessados		

SETORES DO ESTABELECIMENTO

CARNES/FRANGO/PEIXES/FRIOS

Alimentos (Embutidos)	Disponibilidade	
	Sim	Não
Linguiça suína		
Linguiça toscana		
Linguiça de frango		
Salsicha		
Linguiça calabresa		
Steak de frango		
Presunto		
Bacon		
Carnes	Disponibilidade	
	Sim	Não
Carne bovina peça		
Carne bovina a vácuo		
Carne suína		
Carne moída		
Carne moída a vácuo		
Charque		
Camarão		

Aves	Disponibilidade	
	Sim	Não
Frango inteiro congelado		
Frango bandeja (peito/ coxa/ sobrecoxa/ outros pedaços)		
Galinha caipira		
Miúdos de frango		

Ovos	Disponibilidade	
	Sim	Não
Ovo de galinha branco		
Ovo de codorna		

SETOR DE LATICÍNIOS

Alimentos	Disponibilidade	
	Sim	Não
Queijo catupiry		
Queijo cheddar		
Bebida láctea fermentada c/ polpa de mor. (540g ou 6 potinhos)		
Margarina		
Leite condensado integral		
Leite condensado mistura		
Creme de leite		
Creme de leite (mistura)		
Formulas infantis		
Requeijão		
Queijo ralado de pct		
Composto lácteo em pó		
Leite de vaca integral UHT		
Leite de vaca desnatado UHT		
Manteiga comum com sal		
Queijo muçarela		
Queijo coalho		
Leite em pó (integral ou desnatado)		

SETOR DE ESTIVAS		
Alimentos	Disponibilidade	
	Sim	Não
Macarrão instantâneo		
Sopão sachê		
Tempero em pó (sache)		
Óleo composto		
Café solúvel		
Mistura para bolo		
Tempero completo (pote)		
Cremsgema		
Mistura para mingau		
Farinha láctea		
Refresco em pó		
Arroz branco		
Arroz integral		
Feijão carioca		
Feijão rajado		
Feijão branco		
Feijão preto		
Feijão jalo		
Macarrão tipo espaguete		
Trigo		
Farinha amarela		
Farinha branca		
Farinha de rosca		
Farinha de tapioca		

Aveia		
Café em pó		
Açúcar		
Farinha de milho		
Azeite de oliva		
Óleo de soja		
Azeite de dendê		
Leite de coco		
Amido de milho		
Milho para pipoca		
Chás		

SETOR DE LATARIAS E CONSERVAS

Alimentos	Disponibilidade	
	Sim	Não
Milho em conserva (lata ou tetrapack)		
Azeitona em conserva (lata, vidro, sachê ou tetrapack)		
Ervilha em conserva (lata ou tetrapack)		
Extrato de tomate (lata, vidro, sachê ou tetrapack)		
Molho de tomate (lata, vidro, sachê ou tetrapack)		
Shoyu		
Molho inglês (lata, vidro, sachê ou tetrapack)		
Sardinha conserva em óleo(lata)		
Carne em conserva (lata)		
Salsicha em conserva (lata)		
Feijoada (lata)		
Almondegas (lata)		
Seleta de legumes (lata, vidro, sachê ou tetrapack)		
Catchup (lata, vidro, sachê ou tetrapack)		
Maionese (lata, vidro, sachê ou tetrapack)		
Doce de leite (lata, vidro, sachê ou tetrapack)		
Goiabada (lata, vidro, sachê ou tetrapack)		

SETOR DE PANIFICADOS E MATINAIS

Alimentos	Disponibilidade	
	Sim	Não
Cereais matinais em flocos de milho açucarado		
Achocolatado em pó		
Torradas pacote		
Pão francês		
Pão de hambúrguer		
Pão massa fina ou para hot dog		
Pão doce		
Pão caseiro		
Pão de leite (pacote)		
Pão de forma (pacote)		

Pão integral		
Torradas de pão		
Bolo simples		

SETOR DE BEBIDAS AÇUCARADAS

Alimentos	Disponibilidade	
	Sim	Não
Refrigerantes pet 200ml		
Refrigerantes pet 600ml		
Refrigerantes pet 1L		
Refrigerantes pet 2L		
Refrigerantes lata 350ml		
Refrigerantes zero, light ou diet		
Sucos em caixinha tetrapack/garrafa		
Energéticos		
Bebidas lácteas em caixinha tetrapack/garrafinha		

SETOR DE CHOCOLATES, BOLACHAS E SALGADINHOS DE PACOTE

Alimentos	Disponibilidade	
	Sim	Não
Salgadinho de milho (milhos e outros)		
Biscoito recheado		
Chocolates ao leite		
Bolacha água e sal		
Batata chips		
Batata palha		
Doces (balas, pirulitos, chicletes)		
Biscoito salgado diversos		

SETOR IN NATURA

Tubérculos e raízes	Disponibilidade	
	Sim	Não
Alho		
Batata inglesa		
Beterraba		
Cebola		
Cenoura		
Macaxeira		
Limão		

Legumes e verduras	Disponibilidade	
	Sim	Não
Beringela		
Cebolinha		
Coentro		
Couve		
Jerimum/ abobora		
Maxixe		
Pepino		

Pimentão		
Salsa		
Tomate		
Pimenta de cheiro		
Repolho		
Alimentos Frutas		Disponibilidade
	Sim	Não
Abacate		
Abacaxi		
Banana nanica		
Banana pacova		
Banana prata		
Caju		
Castanha do Pará		
Coco		
Cupuaçu		
Goiaba		
Graviola		
Kiwi		
Laranja		
Limão		
Maçã		
Mamão		
Maracujá		
Melancia		
Melão		
Milho		
Tangerina		
Tucumã		
Uva		
Frutas desidratadas		
Peixes		Disponibilidade
	Sim	Não
Aruanã		
Bodó		
Cará		
Curimatã		
Jaraqui		
Matrinxã		
Pacú		
Pescada		
Piranha		
Pirarucu		
Sardinha		
Sulamba		
Surubim		
Tambaqui		
Traíra		

Tucunaré		
----------	--	--