



HNT-5780 Tópicos em Ambiente Alimentar
20 de setembro de 2022



PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
Alimentação, nutrição e saúde
INSTITUTO DE NUTRIÇÃO - UERJ

Ambiente alimentar organizacional

Daniela S. Canella

daniela.canella@uerj.br

Como tudo começou para mim...



GRUPO COLABORATIVO
DE ESTUDOS SOBRE
AMBIENTE ALIMENTAR
UNIVERSITÁRIO



ELSEVIER

Contents lists available at ScienceDirect

Health & Place

journal homepage: www.elsevier.com/locate/healthplace

Review Essay

Measures of the food environment: A systematic review of the field, 2007–2015



Leslie A. Lytle*, Rebecca L. Sokol

Table 2
Comparison of food environment measures from 1990–2007 (n=137) to 2007–2015 (n=432).

	Instruments				Methodologies				Psychometrics		Environment			
	Inter-view	Market basket	Check-list	Inven-tory	Geogra- phic analysis	Sales analysis	Nutrient analysis	Menu analysis	Relia-bility	Vali-dity	School	Store	Restau-rant	Work place
1990– 20- 07 ^a	24.8 (34)	21.2 (29)	13.9 (19)	8.8 (12)	49.6 (68)	17.5 (24)	12.4 (17)	8.0 (11)	13.9 (19)	5.8 (8)	↑ 27.0 (37)	58.4 (80)	19.0 (26)	↓ 8.03 (11)
2007– 20- 15	19.7 (85)	5.1 (22)	30.3 (131)	3.9 (17)	65.3 (282)	0.6 (3)	3.2 (14)	3.7 (16)	25.9 (112)	28.2 (122)	14.6 (63)	72.7 (314)	49.8 (215)	↓ 2.1 (9)

Note: Data reported as the percentage and number (n) of studies among all studies reviewed within the designated time frame that reported a given characteristic.

**O que se entende por
ambiente alimentar organizacional?**

O que o caracteriza?

*O que o difere de outros tipos de ambiente
alimentar?*

Por que estudá-lo separadamente?

*Pensando em modelos
teórico-conceituais*

Model of Community Nutrition Environments

Policy Variables

Environmental Variables

Individual Variables

Behavior



Government and Industry Policies

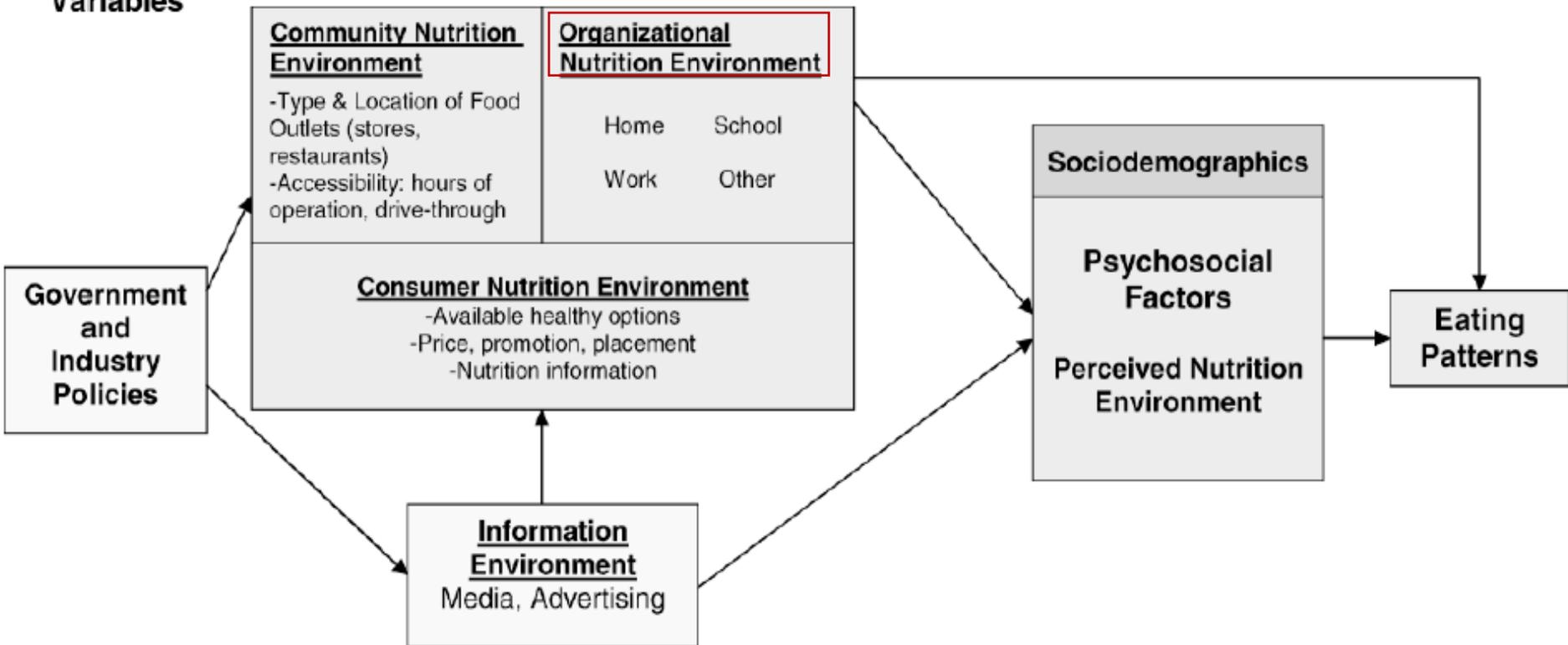
Information Environment
 Media, Advertising

Sociodemographics

Psychosocial Factors

Perceived Nutrition Environment

Eating Patterns



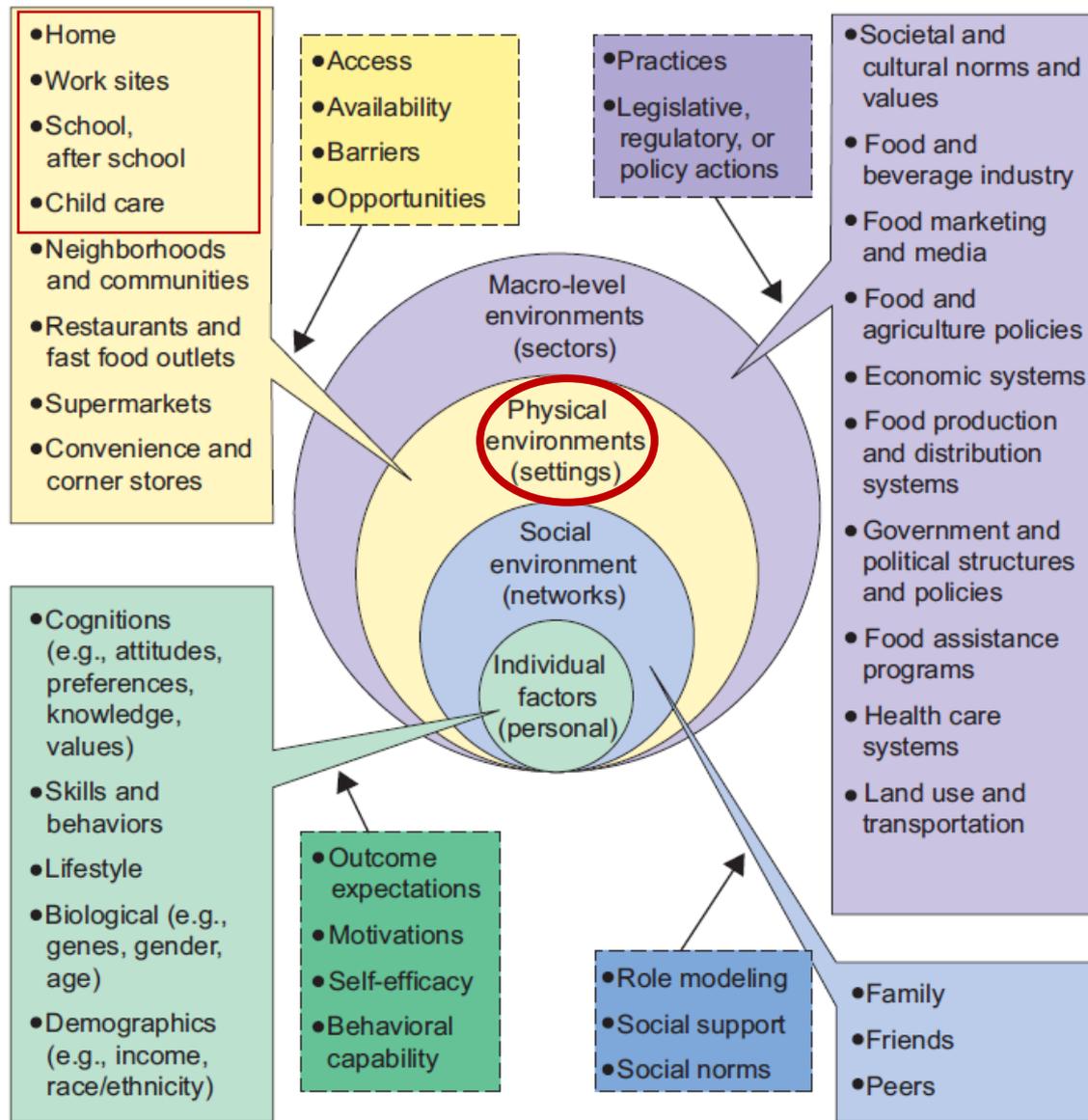
*“We term other sources of food, such as homes and cafeterias in schools, worksites, and other locations, such as churches and healthcare facilities, as **organizational nutrition environments** that generally are available to defined groups rather than to the general population”.*

TABLE 2

Examples of Microenvironmental Settings and
Macroenvironmental Sectors

Microenvironmental settings	Macroenvironmental sectors
<p>Homes</p> <p>Workplaces</p> <p>Schools</p> <p>Universities/tertiary institutions</p> <p>Community groups (e.g., clubs, churches)</p> <p>Community places (e.g., parks, shopping malls)</p> <p>Institutions (e.g., hospitals, boarding schools)</p> <p>Food retailers (e.g., supermarkets)</p> <p>Food service outlets (e.g., lunch bars, restaurants)</p> <p>Recreation facilities (e.g., pools, gyms)</p> <p>Neighborhoods (e.g., cycle paths, street safety)</p> <p>Transport service centers (e.g., airports, bus stations)</p> <p>Local health care (e.g., GP, hospital)</p>	<p>Technology/design (e.g., labor-saving devices, architecture)</p> <p>Media (e.g., women's magazines)</p> <p>Food production/importing</p> <p>Food manufacturing</p> <p>Food marketing (e.g., fast food advertising)</p> <p>Food distribution (e.g., wholesalers)</p> <p>Food catering services</p> <p>Sports/leisure industry (e.g., instructor training programs)</p> <p>Urban/rural development (e.g., town planning, local councils)</p> <p>Transport system (e.g., public transportation systems)</p> <p>Health system (e.g., Ministry of Health, medical schools, professional associations)</p>

*“A **microenvironmental setting** is one where groups of people gather for specific purposes which typically involve food, physical activity or, frequently, both. These settings are usually geographically distinct, are relatively small, and are potentially influenced by individuals.”*



An ecological framework depicting the multiple influences on what people eat

*“The **physical environment** includes the multiple settings where people eat or procure food such as the home, worksites, schools, restaurants, and supermarkets. The physical settings within the community influence which foods are available to eat and impact barriers and opportunities that facilitate or hinder healthy eating.”*

O que diferencia Glanz et al (2005) dos demais autores?

Glanz: ambientes dirigidos a um público definido

Demais autores: espaços físicos no nível micro

O que ambientes de trabalho, escolas, domicílios, universidades, igrejas têm em comum?

Regras próprias/ ingerência local
sobre sua dinâmica

Convivência entre pessoas no cotidiano
(compartilhamento de rituais, rotinas, informações...)

Determinante proximal das escolhas alimentares

Nível micro

Singularidades / especificidades de cada um desses tipos de ambiente alimentar



Propuesta de un modelo conceptual para el estudio de los ambientes alimentarios en Chile

Patricia Gálvez Espinoza¹, Daniel Egaña², Dominique Masferrer³ y Ricardo Cerda¹

Forma de citar

Gálvez Espinoza P, Egaña D, Masferrer D, Cerda R. Propuesta de un modelo conceptual para el estudio de los ambientes alimentarios en Chile. Rev Panam Salud Publica. 2017;41:e169. doi: 10.26633/RPSP.2017.169

FIGURA 3. Modelo conceptual sobre ambientes alimentarios y sus condicionantes en Chile

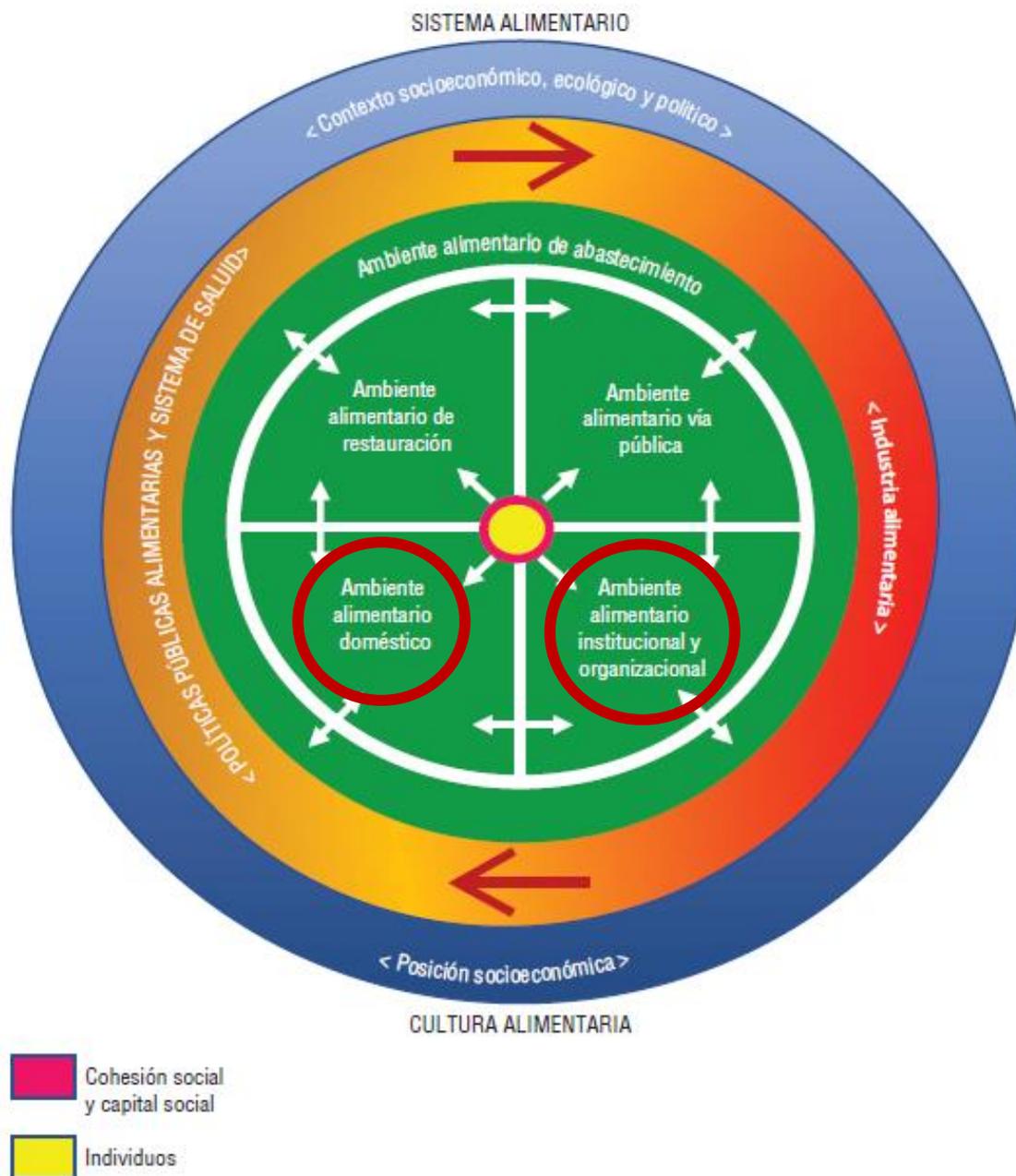


Figura elaborada a partir de datos del presente estudio.

“Ambiente alimentario institucional y organizacional se refiere al lugar donde se venden o proporcionan alimentos a los trabajadores, estudiantes u otros miembros que se desempeñan en instituciones y organizaciones. Incluye las escuelas, universidades, empresas, servicios públicos, hospitales, cárceles y asociaciones de la sociedad civil y sus respectivos casinos y centros de alimentación (cafeterías, quioscos y máquinas expendedoras de alimentos).

Estas definiciones obligan a reconocer el sentido de las reglas y prácticas habituales que poseen las organizaciones, así como los medios temporales, humanos y materiales destinados a lograrlo. Estos espacios definen también rituales, tiempos, capacidades, infraestructura y sistemas de regulación sanitaria, mediadas por programas alimentarios y legislación que no son homogéneos en nuestro país, lo que plantea la necesidad de generar estándares nacionales sobre este AA. Es importante no reducir la definición al tipo y cantidad de alimentos accesibles, sino revisar la vigencia y formas de entrega de raciones de los programas alimentarios frente a nuevos gustos y preferencias culturales y socioeconómicas, la organización de los tiempos de alimentación, el rol de los quioscos en las escuelas, el confort durante el tiempo de alimentación escolar y de párvulos y su coherencia con la alimentación del hogar, entre otros.”



- Reproducción de practicas, técnicas y saberes (cocinar, comer,).comensalidad
- Programas alimentarios.*
- Sentido social del comer.
- Regulación legislativa y organizativa del comer. *

+ Relações formais de trabalho e subordinação *

O que tem sido produzido até o momento relacionado ao ambiente alimentar organizacional: descrições e intervenções com foco no ambiente do consumidor

O ambiente alimentar organizacional é mais do que os espaços em que alimentos e refeições são oferecidos e/ou comercializados nas organizações

Como trazer para a reflexão teórica sobre ambiente alimentar organizacional a inspiração dos tipos de ambiente propostos por Swinburn et al (1999), complementando o que já é hoje identificado como constitutivo destes ambientes?

Físico

Econômico

Político

Sociocultural

Necessidade de modelos teórico-
conceituais específicos para ambiente
alimentar organizacional?

Teses e dissertações defendidas no PPG-ANS da UERJ

- Impacto da implementação do Restaurante Universitário na alimentação de estudantes da Universidade do Estado do Rio de Janeiro - Patrícia Perez - 2015
- Ambiente alimentar universitário: caracterização, qualidade da medida e mudança no tempo - Amanda Franco - 2016
- Ambiente alimentar hospitalar: desenvolvimento e avaliação de desempenho de instrumento - Giselle Moura Messias - 2019
- Avaliação do ambiente alimentar de hospitais públicos do município do Rio de Janeiro - Maria Eduarda Ribeiro José – 2020
- Avaliação do ambiente alimentar e do ambiente para a prática de atividade física em escolas brasileiras: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar 2015. Lucyane Barbosa Oliveira Souza - 2020



Validade de conteúdo e confiabilidade de instrumento de avaliação do ambiente alimentar universitário

Amanda da Silva Franco (<https://orcid.org/0000-0003-2155-1381>)¹

Daniela Silva Canella (<https://orcid.org/0000-0001-9672-4983>)²

Letícia Ferreira Tavares (<https://orcid.org/0000-0001-5205-2994>)³

Alessandra da Silva Pereira (<https://orcid.org/0000-0002-9382-4724>)⁴

Roseane Moreira Sampaio Barbosa (<https://orcid.org/0000-0002-0850-7143>)⁵

Gilson Irineu de Oliveira Junior (<https://orcid.org/0000-0002-7633-2197>)³

Claudia Roberta Bocca dos Santos (<http://orcid.org/0000-0002-4312-3049>)⁴

Inês Rugani Ribeiro de Castro (<https://orcid.org/0000-0002-7479-4400>)²

Ciência & Saúde Coletiva, 27(6):2389-2400, 2022

- Dimensões:
 - Abordagens: Caspi et al (2012) sobre o acesso ao alimento e Glanz et al (2005) sobre ambiente alimentar do consumidor
 - Disponibilidade (*availability*) (que inclui a variedade dos alimentos disponíveis), acessibilidade financeira (*affordability*) (que abarca o preço dos alimentos), comodidade (*accomodation*) (horário de funcionamento, formas de pagamento) (CASPI et al., 2012)
 - Informação nutricional e promoção de alimentos (GLANZ, 2005)
- Avaliação de estabelecimentos comerciais ou não comerciais

<i>Bloco</i>	<i>Descrição</i>
Caracterização do estabelecimento	Tipo e localização do estabelecimento; tipos de alimentos ofertados; dias e horário de funcionamento e de maior frequência de clientes; formas de pagamento.
Observação do ambiente	Disponibilidade de itens específicos (micro-ondas, estrutura para consumo no local, prateleiras e balcões de livre acesso expondo determinados itens, geladeiras e freezers expositores, bebedouro disponível e oferta de água filtrada gratuita) e organização do buffet (ordem de exposição dos alimentos).
Informação	Disponibilidade de informações para o cliente (cardápio, preço, informação nutricional) e forma de apresentação dessa informação (na preparação ou produto, display de mesa, banner, internet).
Bebidas, alimentos e preparações	Disponibilidade dos itens marcadores de alimentação saudável (refeições completas; arroz integral; leguminosas; frutas e saladas de frutas; hortaliças cruas e cozidas; temperos naturais; sucos naturais da fruta) e não saudável (lanches - salgados, batata-frita, sanduíches; sobremesas - doces elaborados; itens de conveniência- chocolates, balas, biscoitos; temperos industrializados; bebidas ultraprocessadas) e de outros itens (água, açúcar de mesa e adoçante).
Itens de conveniência	Disponibilidade e variedade de itens de conveniência (ex: bala, bombom, biscoito doce sem e com recheio, salgadinho de pacote, biscoito integral, barra de cereal, cereal matinal bebidas ultraprocessadas e outros doces).
Preços e promoções	Preços das menores porções disponibilizadas para cada um dos alimentos, ou, quando disponível, o preço do quilo da refeição; oferta e preço de promoções/combos (ex. alimento/produto com bebida ultraprocessada), oferta e preço de porções maiores de determinados produtos e oferta de substituições saudáveis.
Propagandas	Existência de propagandas de frutas e hortaliças e bebidas ultraprocessadas, sorvetes e sobremesas; quantidade, forma de apresentação e mensagem das propagandas.

INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO

Universidade: _____ (ID: _____)
Avaliador: _____ (ID: _____)
Estabelecimento: _____ (ID: _____)
_____ (ID Quest. _____)
Data: ____ / ____ / ____
Hora de início: _____ : _____
Hora de término: _____ : _____

CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

1. TIPO DE ESTABELECIMENTO:

- (1) Restaurante a quilo
- (2) Restaurante a la carte/prato feito
- (3) Restaurante buffet livre/rodízio
- (4) Lanchonete
- (5) Bar
- (6) Cafeteria
- (7) Bombonière
- (8) Estabelecimento Misto (Lanchonete/cafeteria + venda de refeições a quilo ou venda de refeições a la carte/prato feito)

2. LOCALIZAÇÃO do estabelecimento

- (1) Dentro da universidade (2) No entorno

3. O ESTABELECIMENTO OFERECE (pode marcar mais de uma opção):

- (1) Lanches (2) Refeições (3) itens de bombonière

3.1 No caso de REFEIÇÕES (pode marcar mais de uma opção):

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| (1) A la carte | (5) Buffet porcionado |
| (2) Refeição por quilo | (6) Prato feito/Executivo |
| (3) Buffet livre | (7) Rodízio |
| (4) Buffet misto | (8) Outro |
| | (_____) |

5. Qual(is) o(s) HORÁRIO(S) MAIS FREQUENTADO(S) nos dias de funcionamento entre segunda e sexta:

5.1 _____ : _____ às _____ : _____
5.2 _____ : _____ às _____ : _____

6. O local oferece qual FORMA DE PAGAMENTO (pode marcar mais de uma):

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| (1) Dinheiro | (4) Vale refeição |
| (2) Cartão de débito | (5) Outro |
| (3) Cartão de crédito | (_____) |

OBSERVAÇÃO DO AMBIENTE

7. NO ESTABELECIMENTO HÁ:

- | | | |
|--|---------|---------|
| 7.1 Micro-ondas disponível para uso do cliente? | (0) Não | (1) Sim |
| 7.2 Estrutura (mesa, balcão etc.) para consumo no local? | (0) Não | (1) Sim |
| 7.3 Prateleiras de livre acesso expondo itens como biscoitos, doces, balas, barras de cereais? | (0) Não | (1) Sim |
| 7.4 Geladeiras expositoras (porta de vidro/ com adesivos) de livre acesso para bebidas? | (0) Não | (1) Sim |
| 7.5 Expositores (porta de vidro/ com adesivos) de livre acesso para sorvetes e picolés? | (0) Não | (1) Sim |
| 7.6 Balcão aberto de livre acesso para doces e sobremesas | (0) Não | (1) Sim |
| 7.7 Balcão aberto de livre acesso para bebidas | (0) Não | (1) Sim |
| 7.8 Guloseimas expostas junto ao caixa para pagamento | (0) Não | (1) Sim |
| 7.9 Bebedouro com água potável | (0) Não | (1) Sim |
| 7.10 Oferta gratuita de água filtrada | (0) Não | (1) Sim |

University food environment: characterization and changes from 2011 to 2016 in a Brazilian public university

Amanda da Silva FRANCO¹  0000-0003-2155-1381

Daniela Silva CANELLA²  0000-0001-9672-4983

Patrícia Maria Périgo PEREZ²  0000-0002-9849-5587

Daniel Henrique BANDONI³  0000-0003-1638-1437

Inês Rugani Ribeiro de CASTRO⁴  0000-0002-7479-4400

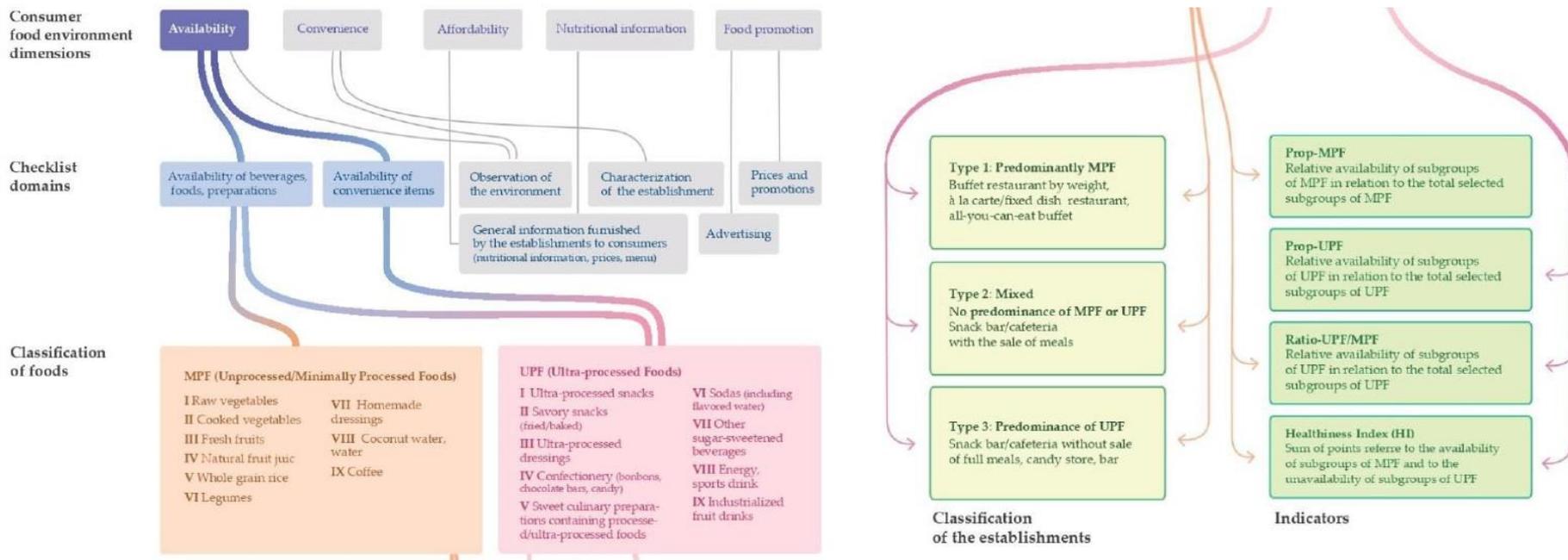
Rev. Nutr. 2020;33:e200058

<https://doi.org/10.1590/1678-9865202033e200058>

Article

Development and Application of Healthiness Indicators for Commercial Establishments that Sell Foods for Immediate Consumption

Leticia Ferreira Tavares ¹, Patrícia Maria Périco Perez ², Maria Eliza Assis dos Passos ¹, Paulo Cesar Pereira de Castro Junior ¹, Amanda da Silva Franco ³, Leticia de Oliveira Cardoso ^{4,*} and Inês Rugani Ribeiro de Castro ²



RSP<http://www.rsp.fsp.usp.br/>Revista de
Saúde Pública**Características do ambiente escolar
relativas à alimentação e atividade física:
PeNSE 2015**Lucyane Barbosa Oliveira Souza^I , Ana Beatriz Coelho de Azevedo^I , Daniel Henrique Bandoni^{II} , Daniela Silva Canella^{III} 

- Presença de estruturas de produção e oferta de alimentos e bebidas
 - Presença de cozinha em condições de uso
 - Presença de refeitório em condições de uso
 - Presença de horta
 - Presença de cantina
 - Presença de ponto de venda alternativo na entrada ou entorno da escola
- Disponibilidade de alimentos e bebidas na escola
 - Oferta de alimentação escolar (merenda escolar/almoço)
 - Disponibilidade de água potável
- Disponibilidade de alimentos e bebidas na cantina e/ou em ponto alternativo de venda
 - Oferta de: 1) suco ou refresco natural de fruta; 2) frutas frescas ou salada de frutas; 3) bebidas adoçadas (incluindo refrigerante); 4) salgadinhos industrializados vendidos em pacotes; 5) biscoito ou bolachas salgados ou doces; 6) balas, confeitos, doces e outros

Ambiente alimentar hospitalar: desenvolvimento e avaliação de confiabilidade de um instrumento na rede pública de uma metrópole brasileira

- Constructos e/ou suas dimensões:
 - Disponibilidade, acessibilidade física, acessibilidade financeira, comodidade/conveniência (CASPI et al., 2012)
 - Informação nutricional (GLANZ et al., 2005)
 - Propaganda (FRANCO, 2016)
 - Ambiência (STROEBELE; CASTRO, 2004)
 - Infraestrutura para alimentação (BRASIL, 1978; COMISSÃO TRIPARTITE PERMANENTE NACIONAL - CPTN, 2012)
 - Acesso à água (BRASIL, 1978; ENGELL et al., 1996)
- Avaliação de estabelecimentos comerciais e não comerciais, máquinas de autosserviço, copas e entorno

Ambiente alimentar hospitalar: desenvolvimento e avaliação de confiabilidade de um instrumento na rede pública de uma metrópole brasileira

- Três instrumentos norteamericanos que tinham dimensões e itens que poderiam ser utilizados no estudo (MORRIS; FREEDMAN, 2008; WINSTON et al., 2013; CDC, 2014)
- *Checklist* adotado nos estabelecimentos comerciais localizados em universidades (Franco et al, 2022)
- Identificação de marcadores de alimentação saudável e não saudável: Guia Alimentar da População Brasileira e a classificação NOVA de alimentos (BRASIL, 2014; MONTEIRO et al., 2019)

Ambiente alimentar hospitalar: desenvolvimento e avaliação de confiabilidade de um instrumento na rede pública de uma metrópole brasileira

- 1º Bloco: entrevista com representante da administração central sobre **características gerais do hospital** (23 itens)
- 2º Bloco: entrevista com a chefia do serviço de nutrição sobre a **infraestrutura do hospital para alimentação** (6 itens)
- 3º Bloco: avaliação das **copas** para refeição dos trabalhadores (15 itens)
- 4º Bloco: avaliação dos **serviços de alimentação comercial e/ou refeitório** (116 itens)
- 5º Bloco: avaliação das **máquinas de autosserviço** (35 itens)
- 6º Bloco: avaliação do **entorno** do hospital (presença de tipos de comércio formal e informal) (6 itens)
- 7º Bloco: **entrevista com trabalhadores** para avaliação da percepção sobre o ambiente alimentar (*inclui comércio informal e delivery*) (50 itens)
- 8º Bloco: **entrevista com a chefia** do serviço de nutrição para avaliar aspectos da tomada de decisão sobre a oferta e a comercialização de alimentos e bebidas no hospital (15 itens)

BLOCO C - COPAS PARA REFEIÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS

Atenção! Esse bloco será aplicado para cada copa existente no hospital.

*Caso o hospital não possua copa para refeição dos funcionários, pular para o bloco D.

C00. Presença de copa no hospital?

(0) Não (1) Sim

C01. ID do hospital: _____

C02. ID do avaliador: _____

C03. ID da copa: _____

Unidade funcional onde está localizada: _____

Andar: _____

5. Presença de ar condicionado?

(0) Não (1) Sim

6. Presença de ventilador/exaustor?

(0) Não (1) Sim

7. Presença de mesas?

(0) Não (1) Sim

8. Presença de assentos?

(0) Não (1) Sim

9. Presença de filtro/purificadores de água para consumo de água?

(0) Não (1) Sim

Manual e instrumento:
<http://www.observatoriodeobesidade.uerj.br/?p=3166>



Public Health Nutrition: 24(18), 6477–6487

doi:10.1017/S1368980021003992

Evaluation of the food environment of public hospitals in a Brazilian metropolis

Maria Eduarda Ribeiro José¹, Inês Rugani Ribeiro de Castro² and Daniela Silva Canella^{2,*} 

Características gerais dos ambientes alimentares organizacionais avaliados

- Alta oferta, variedade e propaganda de alimentos e bebidas ultraprocessados em hospitais e universidade, inclusive em estabelecimentos não comerciais de hospitais.
- Características semelhantes no entorno
- Sem diferença estatística entre hospitais localizados em áreas de alto e baixo IDS
- Poucos estabelecimentos ficavam abertos 24 horas nos hospitais. Copa seria a solução, mas sua presença variou muito
- Baixa presença de filtros/bebedouros em copas, estabelecimentos comerciais e não comerciais de hospitais
- Ambiente alimentar de escolas públicas melhor que o de privadas

Necessidade de modelos teórico-
conceituais específicos para ambiente
alimentar organizacional?

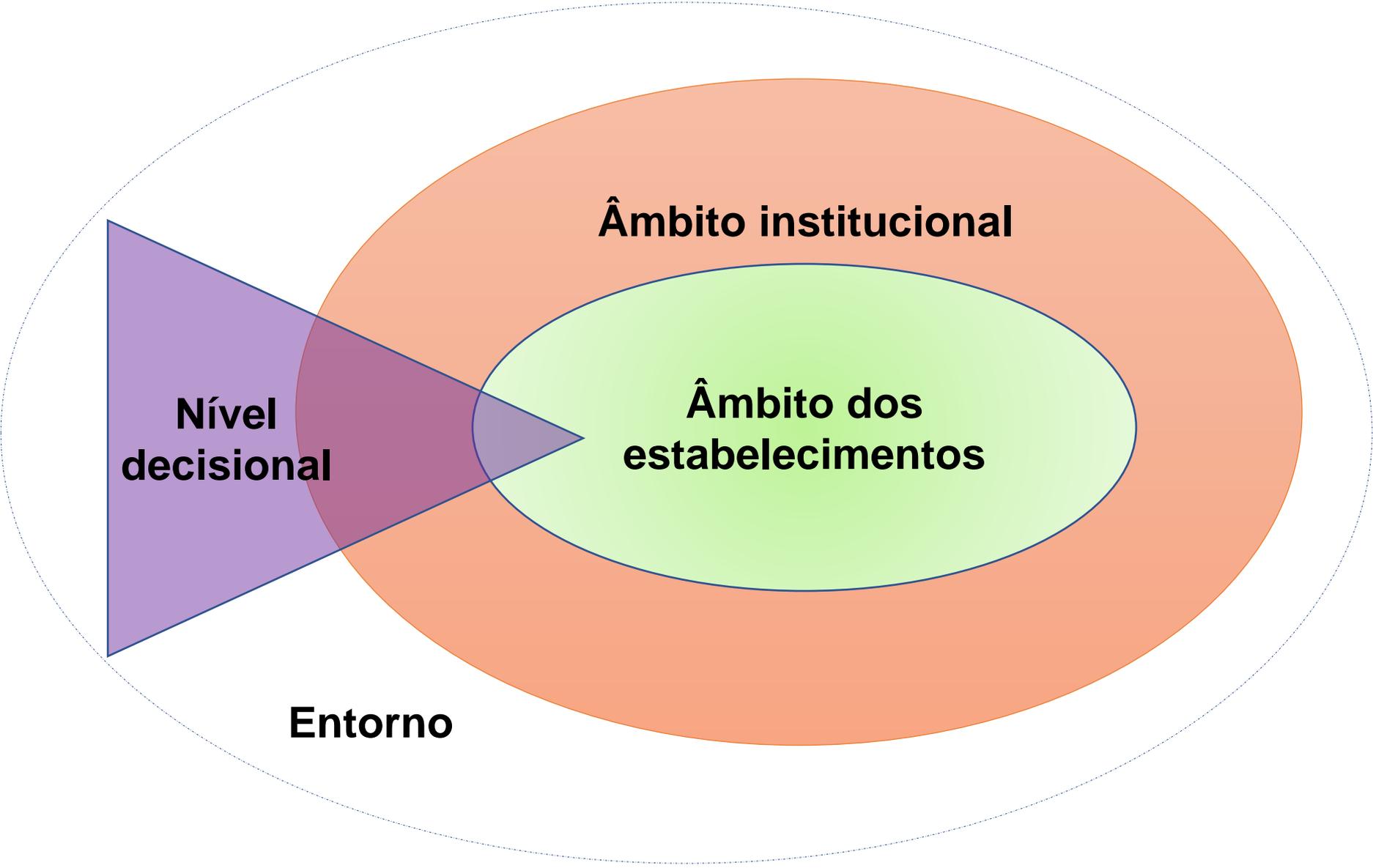
Organizational Food Environments: Advancing Their Conceptual Model

Inês Rugani Ribeiro de Castro ¹ and Daniela Silva Canella ^{2,*} 

Foods 2022, 11, 993. <https://doi.org/10.3390/foods11070993>

O desenvolvimento do modelo conceitual incluiu:

- revisão de literatura
- subsídios oriundos de experiências prévias na avaliação de ambientes organizacionais
- avaliações do modelo por especialistas
- diálogo com outros atores em disciplinas e eventos científicos
- elaboração de proposta final de modelo



Âmbito institucional

Âmbito dos estabelecimentos

Nível decisional

Entorno

Entorno

Contextos físico e virtual relacionados à alimentação que estão disponíveis para as pessoas que frequentam um determinado ambiente organizacional e que não são de ingerência da gestão desta organização.

Nível institucional

Elementos do ambiente físico existentes na organização que influenciam as escolhas e práticas alimentares, o conjunto de espaços de alimentação disponibilizados, gerenciados ou contratados por ela e, também, o comércio informal que ocorre com sua convivência ou chancela.

- Disponibilidade
- Acessibilidade física
- Aceitabilidade

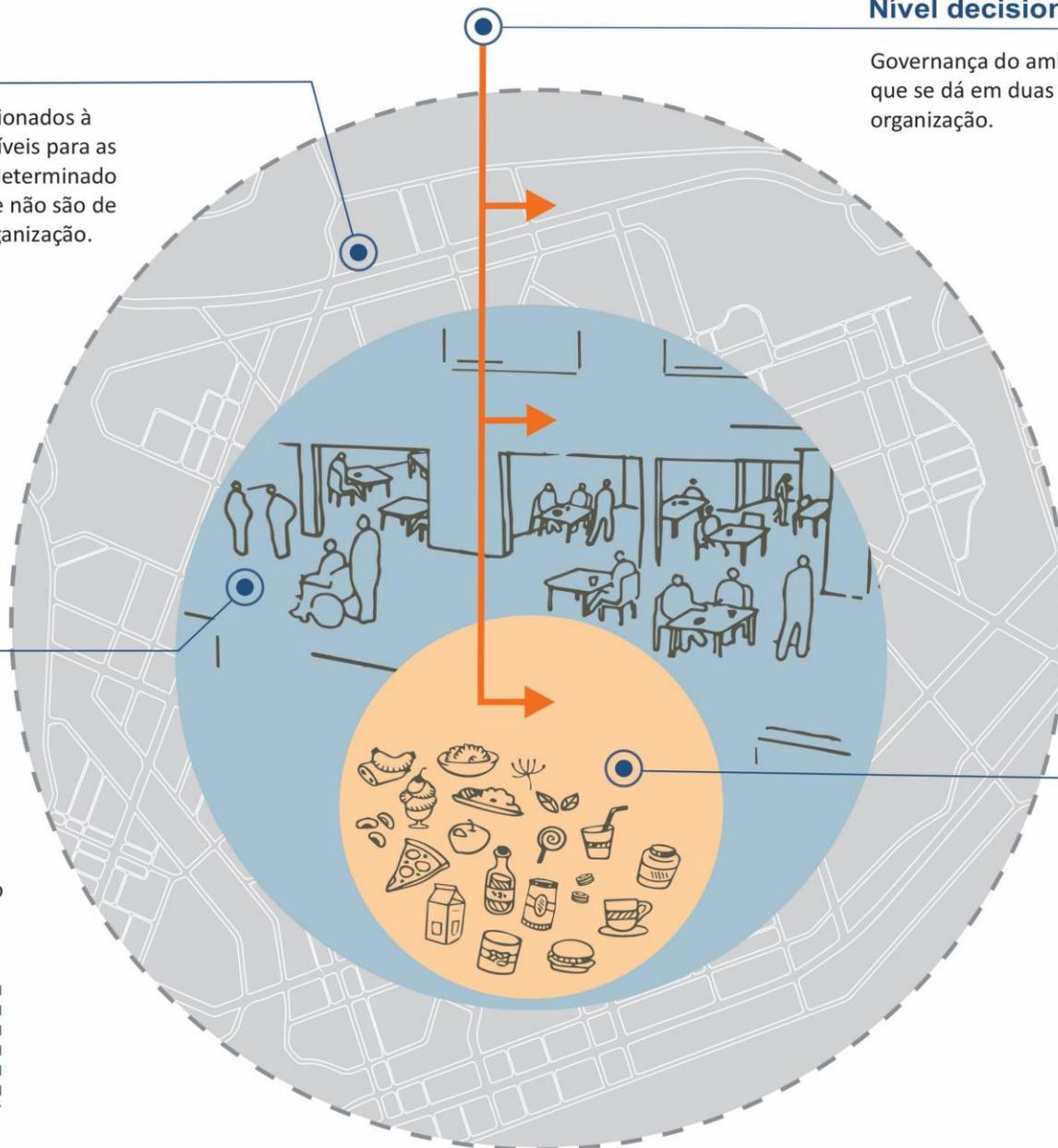
Nível decisional

Governança do ambiente alimentar da organização, que se dá em duas esferas: externa e interna à organização.

Nível interno dos espaços de alimentação

Elementos do ambiente alimentar internos a cada espaço de alimentação.

- Disponibilidade
- Acessibilidade financeira
- Qualidade
- Informação alimentar e nutricional
- Promoção
- Conveniência
- Ambiência
- Infraestrutura para alimentação



Nível institucional

Abarca os elementos do ambiente físico existentes na organização que influenciam as escolhas e práticas alimentares, o conjunto de espaços de alimentação disponibilizados, gerenciados ou contratados por ela e, também, o comércio informal que ocorre com sua conivência ou chancela.

Exemplos: disponibilidade de água; infraestrutura para alimentação (local para armazenamento, aquecimento e realização das refeições); disponibilidade de estabelecimentos comerciais e não comerciais (cantinas, restaurantes, UAN); produtos comercializados pelos trabalhadores, ambulantes e comerciantes informais que entregam por demanda.

Dimensões: disponibilidade, acessibilidade física, aceitabilidade

Nível interno dos espaços de alimentação

Abarca os elementos do ambiente alimentar internos a cada espaço de alimentação (aqui incluídos serviços comerciais e não comerciais, máquinas de autosserviço e copas). *[Dialoga com o conceito de ambiente do consumidor, de Glanz et al. 2005]*

Exemplos: alimentos disponíveis; formas de pagamento; horário de funcionamento; preço; informação nutricional; propaganda; temperatura, ruído, iluminação; adequação da capacidade instalada.

Dimensões: *disponibilidade, acessibilidade financeira, qualidade, informação alimentar e nutricional, promoção de alimentos, conveniência, ambiência, infraestrutura para alimentação.*

Entorno

Refere-se aos contextos físico e “virtual” relacionados à alimentação que estão disponíveis para as pessoas que frequentam um determinado ambiente organizacional e que não são de ingerência da gestão desta organização.

Físico: abarca os estabelecimentos que comercializam alimentos, bebidas e preparações culinárias bem como o comércio informal desses produtos na área adjacente à organização. Inclui, ainda, os espaços públicos que podem favorecer ou não a alimentação fora da organização.

Virtual: refere-se ao comércio formal e informal de alimentos, bebidas e preparações culinárias que se materializa dentro da organização por demanda das pessoas que o frequentam ou nele trabalham.

Nível decisional

Refere-se à governança do ambiente alimentar da instituição, que se dá em duas esferas: externa e interna à organização. Diz respeito às relações de poder e aos processos de tomada de decisão sobre este ambiente.

Esfera externa: abarca políticas, leis e regulações nacionais e subnacionais que normatizam a dinâmica de funcionamento das organizações.

Esfera interna: abrange instâncias e arenas, agentes e processos envolvidos nas tomadas de decisão dentro da organização que interferem no ambiente alimentar. A interação e o efeito recíproco entre esses três elementos determinam a conformação do ambiente alimentar organizacional.

Com base nesta perspectiva de ambiente alimentar organizacional...

*“Um desafio fundamental é tornar mais estratégico o lugar que a alimentação e a segurança alimentar e nutricional ocupam dentro das organizações. Isso se traduz, por exemplo, nas **estruturas organizacionais** envolvidas na tomada de decisão sobre quais alimentos e preparações serão disponibilizados (ou não) para as pessoas que ali convivem; no investimento em **infraestrutura para a realização de refeições** (por exemplo, as trazidas de casa); na garantia de **acesso fácil a água** própria para consumo; na organização de processos de trabalho que assegurem **tempo suficiente para a realização das refeições**”* (Castro et al., 2021)

Obrigada!

