



PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES

2017 - 2018

ANÁLISE DO
CONSUMO ALIMENTAR
PESSOAL NO BRASIL



IBGE

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística



1 865.43

Presidente da República
Jair Messias Bolsonaro

Ministro da Economia
Paulo Roberto Nunes Guedes

Secretário Especial de Fazenda
Waldery Rodrigues Junior

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE

Presidente
Susana Cordeiro Guerra

Diretor-Executivo
Fernando José de Araújo Abrantes

ÓRGÃOS ESPECÍFICOS SINGULARES

Diretoria de Pesquisas
Eduardo Luiz G. Rios Neto

Diretoria de Geociências
João Bosco de Azevedo

Diretoria de Informática
Carlos Renato Pereira Cotovio

Centro de Documentação e Disseminação de Informações
Marise Maria Ferreira

Escola Nacional de Ciências Estatísticas
Maysa Sacramento de Magalhães

UNIDADE RESPONSÁVEL

Diretoria de Pesquisas
Coordenação de Trabalho e Rendimento
Maria Lucia França Pontes Vieira

Ministério da Economia
Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE
Diretoria de Pesquisas
Coordenação de Trabalho e Rendimento

Pesquisa de Orçamentos Familiares

2017-2018

**Análise do consumo alimentar
pessoal no Brasil**



Rio de Janeiro
2020

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE

Av. Franklin Roosevelt, 166 - Centro - 20021-120 - Rio de Janeiro, RJ - Brasil

ISBN 978-65-87201-15-3

© IBGE. 2020

Capa

Helga Szpiz e Marcos Balster Fiore Correia Coordenação de Marketing/Centro de Documentação e Disseminação de Informações - CDDI

Ficha catalográfica elaborada pela Gerência de Biblioteca e Acervos Especiais do IBGE

Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018 : análise do consumo alimentar pessoal no Brasil / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. - Rio de Janeiro : IBGE, 2020.

120 p.

ISBN 978-65-87201-15-3

1. Orçamento familiar. 2. Pesquisa. 3. Alimentos. 4. Consumo. 5. Estatística. 6. Levantamentos nutricionais. 6. Brasil. I. IBGE. Coordenação de Trabalho e Rendimento. II. POF : 2017-2018 : análise do consumo alimentar pessoal no Brasil.

CDU 64.03:001.8

DEM

Impresso no Brasil / Printed in Brazil

Sumário

Apresentação	5
Introdução	7
Notas técnicas	11
Conceitos e definições	11
Aspectos de amostragem	15
Consumo alimentar pessoal	19
Comentários dos resultados	27
Referências	111

Convenções

-	Dado numérico igual a zero não resultante de arredondamento;
..	Não se aplica dado numérico;
...	Dado numérico não disponível;
x	Dado numérico omitido a fim de evitar a individualização da informação;
0; 0,0; 0,00	Dado numérico igual a zero resultante de arredondamento de um dado numérico originalmente positivo; e
-0; -0,0; -0,00	Dado numérico igual a zero resultante de arredondamento de um dado numérico originalmente negativo.

Apresentação

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE divulga, nesta publicação, o estudo *Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil*, resultado de um amplo trabalho que tem por objetivo inferir sobre o perfil de consumo da população brasileira com 10 anos ou mais de idade. As informações para a análise aqui apresentada foram investigadas no Bloco de Consumo Alimentar Pessoal, POF 7, instrumento de coleta aplicado em uma subamostra de domicílios da Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2017-2018. Este é o segundo estudo apresentado sobre este tema, sendo o primeiro realizado a partir dos dados da POF 2008-2009. Para esta segunda edição do Bloco de Consumo Alimentar Pessoal, novas variáveis de interesse foram introduzidas, a exemplo da investigação sobre algumas características da dieta dos informantes.

O presente trabalho é, novamente, fruto de parceria celebrada com o Ministério da Saúde que visou a investigação de temas de interesse específico na POF 2017-2018 e viabilizou, em particular, com o aporte dos recursos necessários e participações efetivas nas definições dos modelos metodológicos, o levantamento de um conjunto de informações que permitem aprofundar análises sobre o estado nutricional da população brasileira. Esta parceria também foi realizada para a divulgação do primeiro estudo sobre este tema nas POFs, à época da POF 2008-2009.

A avaliação, compilação e estruturação do estudo, pela própria característica do tema, exigiram, além da participação dos técnicos das instituições parceiras, que o Ministério da Saúde agregasse a visão de especialistas em nutrição, de reconhecida experiência e competência,

que contribuíram tanto na concepção do projeto e na elaboração da publicação, como na validação dos dados até a etapa final de produção das análises.

As informações básicas utilizadas para a elaboração do trabalho foram os registros de forma detalhada dos recordatórios dos alimentos consumidos pelos informantes ao longo de dois dias não consecutivos, independente do local de consumo do alimento, isto é, no domicílio ou fora dele. Os diferentes tipos de alimentos e as respectivas unidades de medidas utilizadas foram obtidos de forma direta, ou seja, através de entrevista junto aos moradores com 10 anos ou mais de idade, residentes nos domicílios selecionados. Os resultados obtidos e as primeiras análises são apresentados nesta publicação, que contém, ainda, uma breve visão dos conceitos e dos procedimentos utilizados na coleta das informações da POF 2017-2018, bem como os conceitos e metodologia subjacentes para a construção dos resultados.

Eduardo Luiz G. Rios Neto

Diretor de Pesquisas

Introdução

A Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF visa, principalmente, mensurar as estruturas de consumo, dos gastos, dos rendimentos e parte da variação patrimonial das famílias. Possibilita traçar, portanto, um perfil das condições de vida da população brasileira a partir da análise de seus orçamentos domésticos.

Além das informações diretamente associadas à estrutura orçamentária, várias características dos domicílios e das famílias são investigadas, ampliando o potencial de utilização dos resultados da pesquisa. É possível, portanto, estudar a composição dos gastos das famílias segundo as classes de rendimentos, as disparidades regionais, as áreas urbana e rural, a extensão do endividamento familiar, a difusão e o volume das transferências entre as diferentes classes de renda e a dimensão do mercado consumidor para grupos de produtos e serviços.

Outros temas, também, fortemente relacionados às condições de vida são destaque nas POFs, a exemplo da investigação subjetiva sobre a qualidade de vida das famílias e de um amplo conjunto de variáveis que é investigado para a avaliação do perfil nutricional da população residente no Brasil. Para tanto, novamente foi executado o módulo de investigação sobre o consumo alimentar pessoal, tema desta publicação. Ressalta-se também, pela primeira vez nas POFs, a aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar - EBIA. Cabe ainda destacar a relevância do tema segurança alimentar no âmbito dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS, onde vários indicadores devem ser atualizados a partir da disponibilidade dos dados da pesquisa.

A primeira publicação da POF 2017-2018 contemplou os temas despesas, rendimentos e variação patrimonial das famílias, aspectos

básicos para a análise dos orçamentos domésticos. Os resultados referentes às despesas e rendimentos foram apresentados nos enfoques monetário e não monetário.

A segunda publicação da POF 2017-2018, abordou o tema referente às quantidades adquiridas da alimentação domiciliar *per capita*, na qual os resultados foram discutidos segundo os recortes geográficos, as situações urbana e rural e classes de rendimentos. Os resultados apresentaram as estatísticas das quantidades anuais *per capita*, em quilogramas, adquiridas para consumo no domicílio, para uma ampla relação de alimentos e bebida. Ademais, o estudo também contemplou a avaliação nutricional destas quantidades de alimentos e bebidas adquiridas pelas famílias brasileiras para consumo no domicílio. A análise foi desenvolvida sob algumas hipóteses, conforme destacado naquela publicação, uma vez que aquisição alimentar tal como investigada na POF 2017-2018, bem como nas anteriores, ao corresponder à disponibilidade de alimentos e bebidas para consumo no domicílio, não reflete integralmente a ingestão de alimentos e bebidas pelas pessoas.

As POFs fornecem periodicamente dados nacionais de disponibilidade domiciliar de alimentos para análises de tendências e comparações internacionais, possibilitando as estimativas de consumo, bem como a identificação de padrões e mudanças temporais na alimentação no Brasil. Entretanto, as informações sobre a disponibilidade de alimentos não possibilitam avaliar o consumo alimentar individual, bem como não consideram refeições realizadas fora do domicílio. Logo, a obtenção de dados sobre consumo individual é necessária para a estimativa da ingestão habitual de alimentos, energia e nutrientes, de modo a possibilitar uma análise mais precisa da qualidade da dieta. Estas informações, em conjunto com dados de disponibilidade de alimentos, são fundamentais para o planejamento e monitoramento de ações de saúde e nutrição no Brasil.

Com o objetivo de fornecer informações recentes de abrangência nacional foram coletadas, pela segunda vez na POF, para uma subamostra de domicílios, as informações sobre ingestão alimentar individual de todos os moradores com 10 anos ou mais de idade. A vantagem de acoplar um módulo de consumo individual à POF é a possibilidade de que essa avaliação seja periódica.

O Bloco de Consumo Alimentar Pessoal, POF 7, foi o instrumento utilizado para o registro das informações sobre ingestão de alimentos. Este instrumento foi desenvolvido com a participação de especialistas de todo o País, a partir de uma parceria estabelecida entre o IBGE e o Ministério da Saúde. Para realizar o registro alimentar, os indivíduos foram orientados a registrar e relatar detalhadamente os nomes dos alimentos consumidos, o tipo de preparação, a medida usada, a quantidade consumida, o horário e se o consumo do alimento ocorreu no domicílio ou fora do domicílio. Nos casos em que havia impedimento para o morador preencher o registro, o mesmo poderia ser efetuado com a ajuda de outro morador ou pessoa próxima.

Os dados referentes ao módulo de consumo alimentar pessoal foram coletados para todos os moradores com 10 anos ou mais de idade de 20 112 domicílios selecionados, que corresponderam a uma subamostra de 34,7% dos 57 920 domicílios investigados na POF 2017-2018. Dessa forma, foram obtidas informações sobre o consumo alimentar individual de 34 003 moradores. Os domicílios que participaram da subamostra foram selecionados de forma aleatória dentre aqueles domicílios que foram selecionados para a amostra original da POF 2008-2009. A subamostra permitiu

a construção de resultados para os seguintes níveis: Brasil e Grandes Regiões (Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste).

A POF 2017-2018 é a sexta pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE sobre orçamentos familiares. As pesquisas anteriores foram o Estudo Nacional de Despesa Familiar - ENDEF 1974-1975, com âmbito territorial nacional – à exceção das áreas rurais das Regiões Norte e Centro-Oeste, a POF 1987-1988, a POF 1995-1996, a POF 2002-2003 e a POF 2008-2009. As POFs dos anos 1980 e 1990 foram concebidas para atender, prioritariamente, a atualização das estruturas de consumo dos índices de preços ao consumidor produzidos pelo IBGE, sendo realizadas nas Regiões Metropolitanas de Belém, Fortaleza, Recife, Salvador, Belo Horizonte, Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba e Porto Alegre, no Município de Goiânia e no Distrito Federal. A POF 2002-2003 e a POF 2008-2009 dão igual prioridade às demais aplicações anteriormente mencionadas.

A amostra da POF 2017-2018 manteve características do desenho aplicado à POF 2008-2009, cobrindo todo o Território Nacional e mantendo sua concepção segundo o conceito de amostra mestra, que o IBGE adota para todas as pesquisas domiciliares por amostragem no contexto mais amplo do projeto de reformulação dessas pesquisas – a construção do Sistema Integrado de Pesquisas Domiciliares - SIPD.

Cabe ainda, nessas considerações iniciais, esclarecer sobre a adoção do termo “família” nas publicações de resultados da POF. A POF é uma pesquisa realizada por amostragem, na qual são investigados os domicílios particulares permanentes. No domicílio, por sua vez, é identificada a unidade básica da pesquisa – unidade de consumo – que compreende um único morador ou conjunto de moradores que compartilham da mesma fonte de alimentação ou compartilham as despesas com moradia. É importante ressaltar que esta definição, que será detalhada mais adiante, segue as recomendações e práticas internacionais referentes às pesquisas similares.

Para propiciar a compreensão dos resultados aqui apresentados, assim como estudos futuros, os conceitos adotados na pesquisa e sua metodologia constituem parte dessa publicação.

Finalmente, cabe mencionar que a realização da POF 2017-2018 contou com a parceria do Ministério da Saúde, que disponibilizou além de recursos financeiros para apoio à realização da pesquisa, uma equipe técnica especializada para a análise dos resultados sobre o consumo alimentar pessoal no Brasil

Notas técnicas

Conceitos e definições

Neste módulo, são apresentados os conceitos relacionados com os resultados desta publicação, segundo as seguintes variáveis: domicílios, unidades de consumo, pessoas, despesas, rendimentos e condições de vida. Antecede aos temas a descrição das referências temporais inerentes ao levantamento e à qualidade das informações sobre orçamentos familiares. Estas definições referentes à variável tempo são básicas para o entendimento dos conceitos e resultados da pesquisa.

Na Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2017-2018, três enfoques temporais foram utilizados.

Período de realização da pesquisa

Para propiciar a estimação de orçamentos familiares que contemplem as alterações a que estão sujeitos ao longo do ano, tanto as despesas quanto os rendimentos, definiu-se o tempo de duração da pesquisa em 12 meses. O período de realização da POF 2017-2018 teve início no dia 11 de julho de 2017 e término no dia 9 de julho de 2018.

Período de referência das informações de despesas e rendimentos

A investigação de uma grande diversidade de itens de despesas, com diferentes valores unitários e diferentes frequências de aquisição, requer definir períodos de observação variados. Em geral, as despesas

de menor valor são aquelas normalmente realizadas com mais frequência, enquanto as despesas de maior valor são realizadas com menor frequência. Além disso, a memória das informações relacionadas a uma aquisição com valor mais elevado é preservada por um período mais longo. Assim, com o objetivo de ampliar a capacidade do informante para fornecer os valores das aquisições realizadas e as demais informações a elas associadas, foram definidos quatro períodos de referência: sete dias, 30 dias, 90 dias e 12 meses, segundo os critérios de frequência de aquisição e do nível do valor do gasto.

Os rendimentos e as informações a eles relacionadas são coletados segundo o período de referência de 12 meses.

Como a operação da coleta tem duração de 12 meses, os períodos de referência das informações de despesas e rendimentos não correspondem às mesmas datas para cada domicílio selecionado. Para cada informante, os períodos de referência foram estabelecidos como o tempo que antecede à data de realização da coleta no domicílio. A exceção é o período de referência de sete dias, que é contado no decorrer da entrevista

Data de referência da pesquisa

Como as POFs combinam um período de coleta de 12 meses com períodos de referência de até 12 meses, adotado para alguns itens de despesa e para os rendimentos, as informações se distribuem em um período total de 24 meses. Durante esse período ocorrem mudanças absolutas e relativas nos preços, requerendo que os valores levantados na pesquisa sejam valorados a preços de uma determinada data.

Os dados de consumo alimentar pessoal foram pesquisados ao longo do ano de realização da pesquisa, para cada um dos moradores com 10 anos ou mais de idade, durante dois dias não consecutivos em uma subamostra de domicílios, propiciando uma avaliação do estado nutricional da população brasileira.

A data de referência fixada para a compilação, análise e apresentação dos resultados da POF 2017-2018 foi 15 de janeiro de 2018.

Domicílio

Domicílio é a unidade amostral da pesquisa, consistindo também em importante unidade de investigação e análise para caracterização das condições de moradia das famílias.

Domicílio

É a moradia estruturalmente separada e independente, constituída por um ou mais cômodos, sendo que as condições de separação e independência de acesso devem ser satisfeitas.

A condição de separação é atendida quando o local de moradia é limitado por paredes, muros, cercas e outros, quando é coberto por um teto e permite que seus moradores se isolem, arcando com parte ou todas as suas despesas de alimentação ou moradia.

A independência é atendida quando o local de moradia tem acesso direto, permitindo que seus moradores possam entrar e sair sem passar por local de moradia de outras pessoas.

Domicílio particular permanente

Destina-se à habitação de uma ou mais pessoas, ligadas por laços de parentesco, dependência doméstica ou normas de convivência, sendo todo ou parte destinado exclusivamente à moradia.

Na POF, em função de seus objetivos e características, somente foram pesquisados os domicílios particulares permanentes.

Unidade de consumo

A unidade de consumo é a unidade básica de investigação e análise dos orçamentos. Para efeito de divulgação da POF, o termo “família” é considerado equivalente à unidade de consumo.

A unidade de consumo compreende um único morador ou conjunto de moradores que compartilham da mesma fonte de alimentação, isto é, utilizam um mesmo estoque de alimentos e/ou realizam um conjunto de despesas alimentares comuns. Nos casos onde não existia estoque de alimentos nem despesas alimentares comuns, a identificação ocorreu através das despesas com moradia.

Pessoas

Pessoa moradora

Pessoa que tinha o domicílio como residência única ou principal e que não se encontrava afastada deste por período superior a 12 meses. Aquelas que se achavam presentes por ocasião da coleta da pesquisa são consideradas moradores presentes. A pessoa é moradora ausente se, por ocasião da coleta, estava afastada temporariamente.

Características das pessoas

Dentre as características investigadas, foram de interesse neste estudo: idade e sexo.

Idade

A investigação da idade foi feita através da pesquisa do dia, mês e ano de nascimento da pessoa. Nas situações nas quais a pessoa não soube precisar a data de nascimento, registrou-se a idade em anos presumida pela pessoa ou estimada pelo agente de pesquisa. Para aplicação do Bloco de Consumo Alimentar Pessoal, POF 7, a variável idade foi utilizada em anos completos.

Sexo

O registro correspondente ao sexo das pessoas do domicílio foi realizado utilizando as seguintes categorias: homem e mulher.

Unidade de orçamento

Morador que teve alguma participação no orçamento da unidade de consumo no período de referência de 12 meses.

Os moradores ausentes, os moradores com menos de 10 anos de idade e os moradores cuja condição no domicílio fosse de empregado doméstico ou parente de empregado doméstico não foram pesquisados como unidade de orçamento. Nas situações de moradores com menos de 10 anos, as aquisições e rendimentos correspondentes são registrados juntamente com os da pessoa responsável pelo menor.

A unidade de orçamento é representada por:

Unidade de orçamento despesa - Morador cuja participação no orçamento da unidade de consumo representou a realização de aquisições que resultaram em despesas monetárias e/ou não monetárias.

Unidade de orçamento rendimento - Morador cuja participação no orçamento da unidade de consumo representou qualquer tipo de ganho monetário - remuneração do trabalho, transferência, aluguel de imóvel, aplicações financeiras, entre outros. Também foram consideradas todas as pessoas que exerceram algum tipo de trabalho não remunerado.

Rendimento total

O rendimento bruto total da unidade de consumo corresponde ao somatório dos rendimentos brutos monetários dos componentes das unidades de consumo, exclusive os empregados domésticos e seus parentes, acrescido do total dos rendimentos não monetários das unidades de consumo.

Rendimento monetário

Considerou-se como rendimento todo e qualquer tipo de ganho monetário, exceto a variação patrimonial, recebido durante o período de referência de 12 meses anteriores à data de realização da coleta das informações.

O rendimento foi pesquisado para cada um dos moradores que constituiu uma unidade de orçamento/rendimento.

Rendimento não monetário

Considerou-se como rendimento não monetário a parcela equivalente às despesas não monetárias como definidas anteriormente.

É importante observar que as despesas não monetárias são iguais, em termos contábeis, às receitas não monetárias com exceção do aluguel estimado.

Para a imputação do valor do rendimento não monetário correspondente ao aluguel de imóveis, foram deduzidas, do valor do aluguel estimado pelas unidades de consumo, as despesas com manutenção e reparos, impostos, taxas de serviços e seguros com o domicílio, conforme as recomendações contidas no documento *Informe general*, resultante da 17ª Conferência Internacional de Estaticistas do Trabalho - CIET (2003), realizada pela Organização Internacional do Trabalho - OIT (International Labour Organization - ILO) em dezembro de 2003.

Variação patrimonial

Compreende vendas de imóveis, carros e outros bens, heranças e o saldo positivo da movimentação financeira (depósitos e retiradas de aplicações financeiras como, por exemplo, poupança e cotas de fundos de investimento).

Rendimento total e variação patrimonial médio mensal familiar

Para um determinado conjunto de dados, a estimativa do rendimento total e variação patrimonial médio mensal familiar é a soma dos rendimentos monetários mensais brutos, dos rendimentos não monetários mensais das unidades de consumo e da variação patrimonial, dividida pelo número de unidades de consumo contidas neste conjunto.

Salário mínimo

Considerou-se o valor de R\$ 954,00 (novecentos e cinquenta e quatro reais), vigente em 15 de janeiro de 2018, data de referência da pesquisa.

Classes de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita*

Na presente divulgação, nas tabelas de apresentação dos resultados referentes a rendimentos, foi utilizado o termo Quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita*. Cabe destacar que o rendimento total foi definido como a soma dos rendimentos monetário e não monetário mensal familiar. Para a construção do rendimento *per capita*, os valores foram divididos pelo total de membros da família.

Na definição das classes de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita* para as tabelas apresentadas, optou-se por utilizar quatro grupos, definidos a partir dos quartis da distribuição destes valores.

Consumo alimentar pessoal

As variáveis utilizadas para a análise do consumo alimentar no Brasil, bem como os aspectos metodológicos envolvidos, serão abordadas mais à frente em uma seção específica.

Aspectos de amostragem

Os aspectos referentes à coleta da POF 2017-2018 e às etapas de tratamentos das informações, bem como as características do plano amostral da pesquisa, podem ser consultados na publicação *Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: primeiros resultados*, divulgada em 2019. Já os aspectos de amostragem relacionados à obtenção das informações de consumo alimentar pessoal são detalhados na próxima seção.

Dimensionamento e seleção da subamostra de domicílios para a investigação do consumo alimentar pessoal

Em função das características específicas requeridas para a aplicação do Bloco de consumo alimentar pessoal, como, por exemplo, um número maior de retornos ao domicílio por parte do agente de pesquisa, com o objetivo de obter os registros dos informantes, ficou estabelecido que a cada três domicílios selecionados para a amostra

da POF 2008-2009, um deles foi selecionado para responder sobre o consumo alimentar pessoal de seus moradores. Definiu-se também que a investigação se realizaria em todos os setores selecionados para a realização da POF 2017-2018.

Em geral, as unidades primárias de amostragem das áreas urbanas selecionadas na amostra da pesquisa tiveram cerca de 13 domicílios selecionados e, sendo assim, cinco destes também foram selecionados para a subamostra. Para unidades primárias de amostragem das áreas rurais, o total de domicílios selecionados para formar a amostra original da pesquisa foi, na maioria dos setores, de 17 domicílios por setor. Logo, para estes setores, 6 domicílios dos 17 selecionados fizeram também parte da subamostra para aplicação do Bloco de consumo alimentar pessoal. Os domicílios foram selecionados de forma aleatória dentre os domicílios que fizeram parte da amostra original da pesquisa.

A Tabela 1 apresenta o total de domicílios da amostra da POF 2017-2018, bem como o total da subamostra de domicílios cujos moradores responderam sobre o consumo alimentar, além do total de pessoas moradoras que preencheram o Bloco de consumo alimentar pessoal.

Tabela 1 - Unidades primárias de amostragem selecionadas, domicílios entrevistados na amostra e com consumo alimentar pessoal e pessoas na subamostra, segundo as Unidades da Federação - período 2017-2018

Unidades da Federação	Unidades primárias de amostragem selecionadas	Domicílios entrevistados na amostra		Pessoas na subamostra
		Total	Consumo alimentar pessoal (subamostra)	
Brasil	5 504	57 920	20 112	46 164
Rondônia	93	951	332	772
Acre	94	950	344	770
Amazonas	181	1 833	615	1 614
Roraima	78	765	240	623
Pará	192	2 130	682	1 612
Amapá	71	762	284	716
Tocantins	95	923	318	729
Maranhão	188	2 064	738	1 822
Piauí	147	1 795	659	1 773
Ceará	255	2 665	944	2 134
Rio Grande do Norte	127	1 443	513	1 267
Paraíba	169	1 789	622	1 470
Pernambuco	306	3 106	1 085	2 441
Alagoas	159	1 753	641	1 491
Sergipe	138	1 409	535	1 255
Bahia	296	3 126	1 070	2 444
Minas Gerais	408	4 532	1 616	3 699
Espírito Santo	297	2 994	974	2 107
Rio de Janeiro	335	3 180	1 147	2 516
São Paulo	413	4 219	1 372	3 149
Paraná	271	2 899	954	1 988
Santa Catarina	227	2 508	874	1 897
Rio Grande do Sul	288	2 945	1 021	2 135
Mato Grosso do Sul	167	1 744	623	1 356
Mato Grosso	168	1 872	670	1 566
Goiás	202	2 232	779	1 766
Distrito Federal	139	1 331	460	1 052

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018.

Expansão da subamostra

Cada domicílio pertencente à subamostra da POF representa um determinado número de domicílios particulares permanentes da população (universo) de onde a amostra original foi selecionada. Com isso, a cada domicílio da subamostra está associado um peso amostral ou fator de expansão que, atribuído às características investigadas pela POF, permite a obtenção de estimativas das quantidades de interesse para o universo da pesquisa.

Os fatores de expansão foram inicialmente calculados com base no plano amostral efetivamente utilizado na seleção da subamostra, incorporando ajustes para compensar a não resposta das unidades investigadas. Posteriormente, estes fatores sofreram ajustes de calibração, procedimento que consistiu em obter, para cada Unidade da Federação (domínios de calibração), estimativas para o total de pessoas em determinados recortes iguais aos respectivos totais obtidos através da expansão da amostra original da POF. As variáveis utilizadas para estimar estes totais são denominadas variáveis de calibração e estão descritas no Quadro 1. Nos Estados do Pará, Ceará, Pernambuco, Bahia, Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Rio Grande do Sul foram consideradas as variáveis de calibração X1 até X18; no Distrito Federal, as variáveis X1 até X16; e nas demais Unidades da Federação, as variáveis X1 até X17. Como ilustração, a estimativa do total de pessoas do sexo masculino na faixa etária de 10 a 19 anos (X1), com base nos dados da subamostra, é igual ao total de pessoas do sexo masculino na faixa etária de 10 a 19 anos, estimado com dados da amostra original da pesquisa. Este procedimento foi desenvolvido utilizando-se o *software* estatístico R 3.6.1.

Quadro 1 - Variáveis de calibração utilizadas no cálculo dos fatores de expansão da Pesquisa de Orçamentos Familiares -POF 2017-2018

Código	Descrição da variável
X1	Pessoas do sexo masculino na faixa de idade de 10 a 19 anos
X2	Pessoas do sexo masculino na faixa de idade de 20 a 29 anos
X3	Pessoas do sexo masculino na faixa de idade de 30 a 39 anos
X4	Pessoas do sexo masculino na faixa de idade de 40 a 49 anos
X5	Pessoas do sexo masculino na faixa de idade de 50 a 59 anos
X6	Pessoas do sexo masculino na faixa de idade de 60 a 69 anos
X7	Pessoas do sexo masculino na faixa de idade de 70 anos ou mais
X8	Pessoas do sexo feminino na faixa de idade de 10 a 19 anos
X9	Pessoas do sexo feminino na faixa de idade de 20 a 29 anos
X10	Pessoas do sexo feminino na faixa de idade de 30 a 39 anos
X11	Pessoas do sexo feminino na faixa de idade de 40 a 49 anos
X12	Pessoas do sexo feminino na faixa de idade de 50 a 59 anos
X13	Pessoas do sexo feminino na faixa de idade de 60 a 69 anos
X14	Pessoas do sexo feminino na faixa de idade de 70 anos ou mais
X15	Total de pessoas na área urbana
X16	Total de pessoas na área rural
X17	Total de pessoas no município da capital
X18	Total de pessoas na região metropolitana

Os grupos etários escolhidos para a calibração foram assim definidos em função da população-alvo associada aos resultados sobre o consumo alimentar pessoal, ou seja, pessoas moradoras dos domicílios particulares permanentes com 10 anos ou mais de idade. Foram considerados, para efeito do processo de calibração, apenas

os moradores que responderam o Bloco de consumo alimentar pessoal, permitindo desta forma que a não resposta de informantes no domicílio fosse também tratada.

Obtenção das estimativas

A estimação do total de qualquer variável investigada na pesquisa foi feita multiplicando-se o valor da variável pelo fator de expansão associado à unidade de análise correspondente (domicílio, unidade de consumo ou pessoa). O fator de expansão foi calculado para cada domicílio e atribuído a cada unidade de consumo e pessoa desse domicílio. Dessa forma, foi possível calcular estimativas de totais para qualquer variável investigada na pesquisa, seja para características de domicílio, de unidade de consumo ou de pessoa.

Precisão das estimativas

Para cada estimativa derivada da pesquisa é necessário obter uma medida de precisão que auxilia na análise e interpretação dos dados resultantes da pesquisa. A medida então usada foi obtida através da variância do estimador, que, em geral, por não ser conhecida, é estimada pelos dados da própria pesquisa. A variância é uma função do tipo de estimador, do plano amostral e do procedimento de expansão da amostra adotado. Os erros amostrais foram avaliados através das estimativas dos coeficientes de variação, obtidos dividindo-se a raiz quadrada da variância estimada pela estimativa da quantidade de interesse.

Consumo alimentar pessoal

As informações sobre o consumo alimentar pessoal foram registradas nos quadros destinados ao preenchimento das informações sobre os alimentos e bebidas efetivamente consumidos no domicílio ou fora dele, no Bloco de consumo alimentar pessoal.

Instrumentos de coleta

A definição de instrumentos de coleta requer que alguns aspectos sejam considerados, tais como as características dos locais onde a pesquisa será realizada, para possibilitar ao informante a precisão das respostas e determinar o ritmo da entrevista. Além disso, as experiências de trabalhos anteriores do próprio IBGE, bem como de outras instituições nacionais e internacionais, são levadas em conta. Questões como períodos de referência dos dados, registros diários e método recordatório, podem ser citadas como fatores específicos que determinam os instrumentos de coleta numa POF.

Os instrumentos de coleta utilizados na POF 2008-2009, organizados segundo o tipo de informação pesquisada, foram: Questionário de características do domicílio e dos moradores; Questionário de aquisição coletiva; Caderneta de aquisição coletiva; Questionário de aquisição individual; Questionário de trabalho e rendimento individual; Questionário de avaliação das condições de vida; e Bloco de consumo alimentar pessoal.

Bloco de consumo alimentar pessoal

O Bloco de consumo alimentar pessoal foi pesquisado em uma subamostra de domicílios, selecionados aleatoriamente da amostra original da POF 2017-2018. O bloco foi aplicado a cada um dos moradores com 10 anos ou mais de idade, pertencentes à(s) unidade(s) de consumo existente(s) no domicílio.

O instrumento foi estruturado em quatro quadros, sendo um quadro para a identificação e controle, um quadro com quesitos sobre algumas características da dieta dos informantes e outros dois quadros destinados aos registros das informações sobre o consumo diário dos alimentos.

Principais aspectos da coleta de informações

Para avaliar o consumo alimentar, foram aplicados dois inquéritos recordatórios de 24 horas em dias não consecutivos escolhidos ao longo da semana em que o agente de pesquisa permaneceu no domicílio. Todos os moradores com 10 anos ou mais de idade dos domicílios selecionados para a subamostra de aplicação do Bloco de consumo alimentar pessoal foram indagados, em entrevistas pessoais, sobre todos os alimentos e bebidas (incluindo a água) consumidos no dia anterior em cada uma das duas entrevistas. A entrevista foi desenvolvida seguindo um roteiro estruturado, em estágios sequenciais de questionamento da alimentação, com base no Método Automatizado de Múltiplas Passagens (MOSHFEH et al., 2008) utilizando um *software* elaborado especificamente para essa avaliação, suportado por *tablet*.

O programa de entrada de dados computadorizado para registros alimentares contém uma base de dados (cadastro de alimentos e bebidas) de 1 832 itens, resultado da atualização da lista dos quase 1 500 itens que foram relatados na POF 2008-2009. A atualização dessa base de dados foi realizada pela inclusão de itens referidos por participantes do Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes - Erica, um estudo multicêntrico nacional que avaliou 75 mil adolescentes brasileiros (BLOCH et al., 2015) e de itens constantes da base de dados do GloboDiet, uma plataforma para coleta padronizada de dados dietéticos, desenvolvida pela International Agency for Research on Cancer - IARC da Organização Mundial da Saúde - OMS e adaptada para o Brasil por um grupo de pesquisadores de diversas Universidades (BEL-SERRAT et al., 2017; STELUTI et al., 2020).

O processo consistiu em solicitar aos entrevistados que inicialmente relatassem tudo o que comeram e beberam no dia anterior à entrevista. Essas informações, na medida em que eram relatadas, sem interrupção, levavam à elaboração de uma lista rápida, feita em papel, na qual eram registradas todas as informações sobre alimentos e bebidas, horários e refeições relatadas pelo indivíduo. A partir dessa lista rápida, com o uso do *software*, o agente de pesquisa fazia o registro, detalhando as informações relativas aos alimentos, bebidas e preparações consumidas, quantidades, métodos de preparação, itens de adição, ocasião e local de consumo.

Para cada alimento, o *software* requeria a informação da quantidade consumida (unidade de medida e quantidade). O registro da unidade de medida era baseado em um cadastro prévio (Quadro 2). Também eram solicitadas informações sobre o horário do consumo (registrado de 0 a 23 horas sem casas decimais), o local de refeição (em casa ou levado de casa, merenda escolar, restaurantes, cantinas e vendedores ambulantes) e a ocasião de consumo (Quadro 3). Para itens específicos era solicitado o detalhamento do modo de preparação, dado que a forma de preparação pode alterar a composição nutricional do alimento. As opções para o registro do modo de preparo eram limitadas previamente no *software*, com 9 opções, além da opção "não se aplica" que era destinada aos itens que não requeriam o registro da forma de preparo (Quadro 4). No entanto, caso o entrevistado citasse algum item que não constasse na lista, o agente de pesquisa poderia incluí-lo.

Para registrar as quantidades consumidas, informação fundamental para as análises nutricionais, o programa apresentou 64 opções de unidades de medida (Quadro 2). Nas ocasiões em que os agentes de pesquisa encontraram dúvidas ou ausência da informação sobre a unidade de medida, estes foram orientados a solicitar aos informantes que apresentassem o utensílio utilizado para consumir o alimento ou a embalagem do alimento, no caso de produtos industrializados. Com relação ao tipo de copo utilizado para consumo de alimentos líquidos, quando o informante não sabia especificá-lo, os agentes de pesquisa foram orientados a registrar a unidade de medida de copo médio.

Quadro 2 - Cadastro de unidades de medida incluídas no software de entrada de dados

Código	Unidades de medida	Código	Unidades de medida
1	Bife	33	Garrafa de 350 ml
2	Bisnaga	34	Garrafa de 500 ml
3	Bola	35	Garrafa de 600 ml
4	Cacho	36	Gotas
5	Caixinha de 200 ml	37	Lata de 250 ml
6	Caneca	38	Lata de 269 ml
7	Colher de arroz/servir	39	Lata de 310 ml
8	Colher de café	40	Lata de 350 ml
9	Colher de chá	41	Lata de 473 ml
10	Colher de sobremesa	42	Lata de 500 ml
11	Colher de sopa	43	Metade
12	Concha	44	Pacote
13	Copo americano	45	Pacote pequeno
14	Copo de cafezinho	46	Pedaço
15	Copo de requeijão	47	Pegador
16	Copo de 200 ml	48	Pires
17	Copo de 300 ml	49	Ponta de faca
18	Copo grande	50	Porção
19	Copo médio	51	Punhado
20	Copo tulipa	52	Prato de sobremesa
21	Cumbuca	53	Prato fundo
22	Dose	54	Prato raso
23	Escumadeira	55	Rodela
24	Espetinho/espeto	56	Sachê
25	Espiga	57	Saco
26	Fatia	58	Tablete
27	Folha	59	Taça
28	Garrafa de 200 ml	60	Tigela
29	Garrafa de 250 ml	61	Unidade
30	Garrafa de 275 ml	62	Unidade pequena
31	Garrafa de 300 ml	63	Xícara de café
32	Garrafa de 330 ml	64	Xícara de chá

Quadro 3 - Opções para o relato das ocasiões de consumo

Código	Ocasões de consumo
1	Café da manhã
2	Almoço
3	Lanche
4	Jantar
5	Ceia
6	Outra ocasião
99	Não se aplica

Quadro 4 - Cadastro das formas de preparação de alimentos

Código	Formas de preparação dos alimentos
1	Assado(a)
2	Cozido(a) com gordura
3	Cozido(a) sem gordura
4	Cru(a)
5	Empanado(a) / à milanesa
6	Ensopado(a)
7	Frito(a)
8	Grelhado(a) / brasa / churrasco
9	Refogado(a)
99	Não se aplica

Para alimentos específicos, o informante era indagado quanto à adição de itens que usualmente são consumidos juntos, por exemplo, manteiga ou margarina ao pão, milho, biscoitos; ou mostarda a sanduíches, saladas ou batatas. Uma lista com 12 itens foi utilizada para registrar a adição para alimentos específicos que permitiam esse relato (Quadro 5).

Quadro 5 - Itens de adição para alimentos específicos

Código	Itens de adição
1	Azeite
2	Manteiga/Margarina
3	Açúcar
4	Adoçante
5	Mel
6	Melado
7	Maionese
8	Ketchup
9	Mostarda
10	Molho shoyu
11	Queijo ralado
12	Creme de leite

Para análise da quantidade e composição nutricional das adições, foram consideradas como à base de gordura as opções de azeite, manteiga/margarina, maionese, queijo e creme de leite. Quando relatadas, poderiam acrescentar no máximo 20% do consumo, em gramas, do alimento ao qual foram adicionadas. As adições de açúcar, mel, melado, ketchup, mostarda e molho shoyu representaram no máximo 10% do consumo do item. Ou seja, se a um sanduíche foi adicionado ketchup e mostarda, cada adição representa 5% da gramatura do sanduíche. Para os adoçantes só foi registrada a frequência de consumo.

Ao término do registro, os agentes de pesquisa foram orientados a revisar o relato dos alimentos consumidos com o entrevistado, devendo, nesse momento, confirmar se os dados estavam completos, esclarecendo, particularmente, as seguintes situações:

- 1 - Quando não havia registro de nenhum alimento num intervalo de três ou mais horas, o agente de pesquisa devia confirmar com o entrevistado se realmente não ocorreu consumo de qualquer produto nesse período;
- 2 - Quando menos de cinco itens eram registrados ao longo de um dia, o agente de pesquisa devia perguntar ao morador se outro(s) alimento(s) foi(foram) consumido(s) e deixou(deixaram) de ser relatado(s); e
- 3 - O agente de pesquisa devia indagar sobre o consumo de alimentos usualmente omitidos em inquéritos alimentares como os pequenos lanches, balas, doces, café, refrigerantes, e outras bebidas.

Ao entrevistado era indagado sobre estar realizando algum tipo de restrição alimentar e com qual finalidade, tendo como opções de resposta cinco condições, além da opção "outra necessidade" (Quadro 6).

Quadro 6 - Opções para o relato de tipo de restrição alimentar

Código	Tipo de restrição alimentar
1	Emagrecer
2	Pressão alta
3	Colesterol
4	Diabetes
5	Doença do coração
6	Outra necessidade

Ao morador também foi solicitado responder sobre o uso de suplementos alimentares nos 30 dias anteriores à entrevista, sendo disponibilizadas as opções apresentadas no Quadro 7, com opção para mais de uma resposta.

Quadro 7 - Opções para o relato de suplementos alimentares

Código	Suplementos alimentares
1	Multivitaminas, complexo multivitamínico
2	Ferro, sulfato ferroso
3	Vitaminas do Complexo B
4	Vitamina C
5	Ômega 3, óleo de peixe
6	Cálcio, cálcio com vitamina
7	Proteína, creatinina, outro suplemento para atleta
8	Outros suplementos

Treinamento dos agentes de pesquisa

Os coordenadores de campo de todas as Unidades Estaduais do IBGE foram treinados para a coleta dos dados de consumo alimentar. As instruções gerais e específicas sobre o preenchimento do Bloco de consumo alimentar pessoal foram apresentadas como parte do treinamento geral oferecido ao longo de uma semana, quando também foram os outros conteúdos pertinentes à metodologia da aplicação da pesquisa. Houve demonstração do *software* de coleta dos dados, simulação da coleta e entrada dos dados de consumo alimentar. Esses coordenadores, ao retornarem às suas unidades, ficaram responsáveis pelo repasse das instruções aos seus supervisores de campo e agentes de pesquisa. Foi elaborado um manual detalhado para orientar a coleta dos dados. Os treinandos também tiveram à disposição, o treinamento em formato à distância (EAD), facilitando a reciclagem dos conteúdos apresentados no treinamento presencial.

Base de dados de gramatura dos alimentos

Para elaboração da base de dados para estimativa das quantidades em gramas ou mililitros, realizou-se uma extensa revisão e atualização da Tabela de medidas referidas para os alimentos consumidos no Brasil da POF 2008-2009 (PESQUISA..., 2011b). Esse processo compreendeu 5 etapas: (1) revisão das referências e gramaturas correspondentes; (2) exclusão e padronização das novas opções de preparações; (3) exclusão e padronização das novas opções de unidades de medida; (4) inserção de alimentos novos (preparações, medidas e gramaturas); e (5) determinação da medida padrão. No geral, os mesmos procedimentos adotados na elaboração da tabela anterior foram mantidos, envolvendo a compilação de tabelas de medidas caseiras e de outras fontes de informação, tais como: publicações científicas, rótulo de alimentos e pesagem direta de alguns alimentos e preparações realizadas em centros de pesquisas de universidades brasileiras. Para a definição da medida padrão, primeiramente identificou-se a medida referida com maior frequência de citação para cada alimento e comparou-se com a medida caseira considerada padrão na POF 2008-2009. Além disso, a quantidade consumida nas situações em que foi utilizada a medida padrão, foi imputada a partir da quantidade citada com maior frequência para a medida caseira considerada padrão.

Base de dados de composição de alimentos

As estimativas de ingestão de nutrientes foram calculadas com o auxílio da versão 7.0 da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TBCA do Centro de Pesquisa em Alimentos (Food Research Center - FoRC) da Universidade de São Paulo - USP¹. Foram obtidos dessa base de dados o perfil de 32 componentes para os 1 593 itens alimentares citados em 2017-2018, incluindo alimentos *in natura*, ingredientes culinários, preparações simples, receitas mistas e produtos industrializados alimentares. A confiabilidade dos dados apresentados na TBCA é assegurada por sua conformidade às normas da Rede Internacional de Sistema de Dados de Alimentos (International Network of Food Data Systems - Infoods), da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação - FAO que determina diretrizes e critérios a serem usados na geração, compilação e utilização de dados de composição de alimentos (INTERNATIONAL NETWORK OF FOOD DATA SYSTEMS, 2019).

¹ A TBCA está disponível gratuitamente online em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>. Não é permitida a reprodução total ou parcial do material, nem o uso de seus dados para fins comerciais.

A correspondência de todos os itens alimentares listados na base de dados do *software* usado para a coleta de dados e os alimentos presentes na TBCA foi realizada por análise de equivalência dos seus nomes/sinonímias, descritores e classificadores. Esse alinhamento entre alimentos das bases de dados de consumo e de composição foi orientado por critérios de avaliação do nível de complementaridade das suas classificações botânica/taxonômica, seus modos de preparo, graus de processamento, métodos de conservação, estágios de maturação e presença de fortificação/enriquecimento de nutrientes, conforme metodologia proposta pela Rede Internacional de Sistema de Dados de Alimentos INTERNATIONAL NETWORK OF FOOD DATA SYSTEMS, 2012).

Procedimentos de crítica e imputação dos dados

Para cada alimento foi definida uma unidade de medida padrão a ser considerada quando houvesse o registro de unidades de medidas pouco prováveis para o referido alimento. Quando a quantidade consumida não foi informada, foi imputada a quantidade citada mais frequentemente para a medida caseira em questão. Houve casos (60 informantes) em que um único indivíduo citou uma específica unidade de medida caseira para um tipo de alimento, ignorando a quantidade consumida. Nestes casos optou-se por considerar a quantidade igual a 1 (um) para as unidades de medida relatadas.

Todos os registros com consumo de energia menor do que 300 kcal ou maior do que 10 000 foram avaliados quanto a sua consistência. Registros com ingestão de energia inferior a 300 kcal que continham menos de cinco itens relatados (desde que não fossem preparações como feijoada, sopas ou risotos) ou que apresentavam períodos maiores do que três horas sem relatar qualquer consumo foram considerados incompletos e excluídos do banco de dados (682 registros). Registros com ingestão de energia maior que 10 000 kcal em que havia unidades de medida ou quantidades relatadas muito pouco prováveis foram excluídos (24 registros). Quando os dois dias do recordatório de 24 horas foram excluídos, o indivíduo conseqüentemente foi excluído. Esses casos foram tratados pelo ajuste dos fatores de expansão. Após a análise crítica das informações dietéticas o banco inclui 46 164 indivíduos, sendo que 38 854 responderam os dois recordatórios de 24 horas.

Comentários dos resultados

Os comentários para alimentos, preparações e grupos de alimentos tomaram por base as estimativas das frequências de consumo, consumo médio diário, as médias de ingestão de energia, macronutrientes (carboidratos, fibras, gordura total e frações e proteínas) e micronutrientes (vitaminas e minerais selecionados), com base nas informações do primeiro dia de recordatório de 24 horas. O tradutor de consumo alimentar, disponível para *download* no site do IBGE, apresenta a estrutura dos grupos de alimentos.

As estimativas foram obtidas para a população total e para os estratos de sexo, faixas de idade (adolescentes: 10-19 anos; adultos: 20-59 anos; idosos: 60 anos ou mais), quartos de renda familiar mensal, situação urbana ou rural do domicílio e macrorregiões (Norte, Nordeste, Sudeste, Sul, Centro-Oeste). Também foi estimada a proporção (%) consumida fora de casa em relação à ingestão total em gramas de cada alimento, preparação e grupo de alimentos. As análises de consumo fora do domicílio consideraram todo e qualquer alimento preparado e consumido fora de casa, com consumo de energia superior a zero calorias. Alimentos que tenham passado pelo estoque domiciliar não são considerados como alimentação fora de casa, por exemplo, alimentos provenientes de entregas em domicílio.

Uma avaliação do consumo alimentar também é feita com base na classificação NOVA, para o primeiro dia do recordatório de 24 horas. A classificação NOVA divide os alimentos segundo a extensão e o propósito do processamento industrial a que foram submetidos (MONTEIRO et al., 2017; MONTEIRO et al., 2019) e é a base do *Guia alimentar para a população brasileira* (BRASIL, 2014). Compreende quatro grupos: alimentos *in natura* ou minimamente processados,

ingredientes culinários processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados. A definição de cada grupo, suas características principais e exemplos de itens incluídos podem ser vistos a seguir:

Grupo 1 - Alimentos *in natura* ou minimamente processados

Definição e características: Alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou animais (como folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. A aquisição de alimentos *in natura* é limitada a algumas variedades, como frutas, legumes, verduras, raízes, tubérculos e ovos. Alimentos minimamente processados são alimentos *in natura* submetidos a processos como remoção de partes não comestíveis ou não desejadas dos alimentos, secagem, desidratação, trituração ou moagem, fracionamento, torra, cocção apenas com água, pasteurização, refrigeração ou congelamento, acondicionamento em embalagens, empacotamento a vácuo, e fermentação não alcoólica. A maior parte desses processos objetiva aumentar a duração dos alimentos *in natura*, permitindo estocagem prolongada. Outros propósitos incluem facilitar ou diversificar a preparação culinária dos alimentos (remoção de partes não comestíveis, fracionamento e trituração ou moagem) ou modificar o seu sabor (torra de grãos de café ou de folhas de chá e fermentação do leite para produção de iogurtes).

Exemplos: Arroz branco, integral ou parboilizado, a granel ou embalado; milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; batata, mandioca e outras raízes e tubérculos; feijão, lentilhas, grão de bico e outras leguminosas; carnes bovina, de porco e de aves; frutas frescas, congeladas ou secas; suco de frutas pasteurizado e sem adição de açúcar; legumes e verduras; ervas frescas ou secas; castanhas, nozes e sementes sem sal ou açúcar; farinhas de mandioca, de milho ou de trigo e macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água; leite pasteurizado, ultrapasteurizado ou em pó; iogurte (sem adição de açúcar); e cogumelos frescos ou secos.

Grupo 2 - Ingredientes culinários processados

Definição e características: Substâncias extraídas diretamente de alimentos do Grupo 1 ou da natureza e usualmente consumidas como itens de preparações culinárias. Os processos envolvidos na extração dessas substâncias incluem prensagem, trituração, moagem, pulverização, secagem e refino. O propósito do processamento é a fabricação de produtos utilizados para temperar e cozinhar alimentos *in natura* ou minimamente processados e, de modo geral, para confeccionar preparações culinárias baseadas nesses alimentos.

Exemplos: Sal de cozinha refinado ou grosso; açúcar de mesa, mel e rapadura; óleos vegetais e gorduras (manteiga, gordura de porco e gordura de coco); e féculas e vinagre.

Grupo 3 - Alimentos processados

Definição e características: Produtos fabricados com a adição de sal ou açúcar e eventualmente óleos, gorduras, vinagre ou outra substância do Grupo 2 a um alimento do Grupo 1, sendo em sua maioria produtos com dois ou no máximo três ingredientes. Os processos envolvidos na fabricação desses produtos podem

incluir diferentes métodos de cocção e, no caso de queijos e pães, a fermentação não alcoólica. O propósito do processamento subjacente à fabricação de alimentos processados é aumentar a duração de alimentos *in natura* ou minimamente processados ou modificar seu sabor, sendo, portanto, semelhante à finalidade do processamento empregado na fabricação de alimentos do Grupo 1.

Exemplos: Conservas de legumes, de cereais ou de leguminosas; extrato ou concentrado de tomate com sal; carnes salgadas, secas e defumadas; peixe conservado em óleo ou água e sal; frutas em calda ou cristalizadas; queijos; pães feitos com farinha, levedura, água e sal; e bebidas alcoólicas fermentadas.

Grupo 4 - Alimentos ultraprocessados

Definição e características: Este grupo inclui produtos fabricados com vários ingredientes envolvendo, além de substâncias do Grupo 2 (como sal, açúcar, óleos e gorduras), substâncias também extraídas diretamente de alimentos do Grupo 1, mas não habitualmente utilizadas em preparações culinárias (como caseína, soro de leite, isolado proteico de soja e de outros alimentos e hidrolisado de proteínas), substâncias sintetizadas a partir de constituintes de alimentos (como óleos hidrogenados ou interestereificados, amidos modificados e outras substâncias não naturalmente presentes nos alimentos) e aditivos usados com função cosmética para modificar as características organolépticas dos produtos (cor, odor, sabor ou textura). Várias técnicas industriais são usadas na fabricação de produtos ultraprocessados, incluindo extrusão, moldagem e pré-processamento por fritura.

Exemplos: Biscoitos doces e salgados; sorvetes, balas, chocolate e guloseimas em geral; cereais matinais e barras de cereal; bolos e misturas para bolo; sopas, macarrão e temperos instantâneos; molhos prontos; margarina; salgadinhos de pacote; bebidas adoçadas não carbonatadas (refrescos) e bebidas adoçadas carbonatadas (refrigerantes); iogurtes e outras bebidas lácteas adicionadas de corantes e ou aromatizantes; produtos congelados e prontos para aquecimento como pratos de massas, pizzas, hambúrgueres e extratos de carne de frango ou peixe empanados do tipo *nuggets*, salsichas e outros embutidos; pães de forma, pães para hambúrguer ou *hot-dog*; bebidas alcoólicas destiladas.

Todas as preparações culinárias relatadas no recordatório de 24 horas foram desagregadas utilizando-se as receitas padronizadas da TBCA e o consumo de grupos e subgrupos de alimentos da classificação NOVA foi expresso como percentual do total de calorias consumidas pelos indivíduos.

Para as estimativas da prevalência de ingestão inadequada de micronutrientes foram utilizados os dados dos dois dias de recordatório de 24 horas, com as correções pela variabilidade intraindividual para estimar as distribuições de ingestão usual da população. Para tal, aplicou-se procedimento adotado pelo National Cancer Institute - NCI, dos Estados Unidos (DODD et al., 2006; TOOZE et al., 2006). Esse método faz uso de modelagem de efeitos mistos que consideram a quantidade de alimento ou nutriente consumido, bem como a correlação entre a probabilidade de consumir e a quantidade efetivamente consumida. Essa modelagem pode ser aplicada a duas situações diferentes: para alimentos que são consumidos de forma esporádica e para os alimentos e nutrientes consumidos frequentemente. No primeiro caso, além da variabilidade intraindividual, o mode-

lo considera também a probabilidade de consumo. Para os nutrientes, o modelo aplicado levou em conta as quantidades relatadas e a variabilidade intraindividual para estimar o consumo usual (TOOZE et al., 2006). As gestantes e lactantes foram excluídas dessas análises, dado que têm necessidades nutricionais diferenciadas.

As prevalências de inadequação de ingestão de micronutrientes foram estimadas utilizando os valores de EAR (*Estimated Average Requirement*), conforme proposto pelo Institute of Medicine para a população dos Estados Unidos e Canadá (INSTITUTE OF MEDICINE, 1997; 1998; 2000a; 2000b; 2001; 2011; MARCHIONI; SLATER; FISBERG, 2004; VERLY JUNIOR, 2009) (Quadro 8). A EAR representa a estimativa da necessidade média do nutriente segundo sexo e idade. A prevalência de inadequação de consumo de cada micronutriente foi estimada pela proporção de indivíduos com consumo abaixo do valor de EAR.

Destaca-se que a EAR somente pode ser utilizada para estimar prevalência de inadequação quando os seguintes pressupostos são atendidos: a distribuição do consumo e da necessidade do nutriente seja independente; a distribuição da necessidade do nutriente seja simétrica e a variância da distribuição da necessidade seja menor que a variância da distribuição do consumo. Assim, para que esse método seja utilizado, são imprescindíveis o conhecimento da distribuição do consumo usual da população de estudo e a necessidade média estimada (EAR) (INSTITUTE OF MEDICINE, 2000a). Na avaliação da inadequação do consumo de ferro em mulheres em idade fértil, uma vez que a distribuição da necessidade do ferro é assimétrica foi utilizado o método probabilístico (INSTITUTE OF MEDICINE, 2000a). Para os adolescentes, as prevalências por faixa etária foram estimadas segundo as necessidades estabelecidas no Quadro 8 e combinadas para o cálculo de uma prevalência única.

Como o consumo de sódio no Brasil é elevado optou-se pela utilização dos valores de UL (*Tolerable Upper Intake Level*) para determinação da proporção de indivíduos acima da ingestão máxima tolerável. Os valores de UL representam o limite máximo de ingestão diária biologicamente tolerável, que provavelmente não coloca os indivíduos em risco de efeitos adversos (INSTITUTE OF MEDICINE, 2005).

Para avaliar a evolução do consumo de macro e micronutrientes comparando a pesquisa atual com a de 2008-2009 os bancos de dados foram compatibilizados e a pesquisa de 2008-2009 reanalisada utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TBCA. Na tabela anteriormente utilizada, as carnes não eram adicionadas de óleos e várias bebidas não consideravam o açúcar de adição, sendo o teor de energia relativo a esses dois componentes adicionados na análise. Na apresentação atual dos dados 2008-2009 esse procedimento analítico não é mais necessário, pois a TBCA contempla as preparações.

As análises relativas à ingestão de açúcar de adição foram parcialmente baseadas na TBCA, uma vez que, para este componente, a TBCA não apresenta a informação para alguns alimentos. Assim, para as preparações, o açúcar de adição foi calculado a partir do desmembramento dos ingredientes, utilizando o mesmo banco de receitas criado para a classificação NOVA. Para os dados faltantes em produtos industrializados, foram utilizadas as informações disponíveis na Tabela de composição nutricional de alimentos consumidos no Brasil (PESQUISA..., 2011a), ajustados por diferenças no conteúdo de carboidratos totais. Os itens alimentares como xaropes, caldas, doces em pasta/barra e outros doces tiveram seus valores originais de carboidratos disponíveis na TBCA imputados como açúcares de adição.

Quadro 8 - Valores de referência da ingestão de nutrientes, por sexo e faixa etária

Nutrientes	Adolescentes		Adultos	Idosos
	10-13 anos	14-18 anos		
Homem				
Cálcio (mg)	1 100,0	1 100,0	800,0	(1) 800 (2) 1000
Magnésio (mg)	200,0	340,0	(3) 330 (4) 350	350,0
Fósforo (mg)	1 055,0	1 055,0	580,0	580,0
Ferro (mg)	5,9	7,7	6,0	6,0
Sódio (mg) (5)	2 200,0	2 300,0	2 300,0	2 300,0
Potássio (mg) (6)	4 500,0	4 700,0	4 700,0	4 700,0
Cobre (mg)	0,5	0,7	0,7	0,7
Zinco (mg)	7,0	8,5	9,4	9,4
Vitamina A (mcg) (7)	445,0	630,0	625,0	625,0
Tiamina (mg)	0,7	1,0	1,0	1,0
Riboflavina (mg)	0,8	1,1	1,1	1,1
Niacina (mg) (8)	9,0	12,0	12,0	12,0
Piridoxina (mg)	0,8	1,1	(9) 1,1 (10) 1,4	1,4
Cobalamina (mcg)	1,5	2,0	2,0	2,0
Vitamina D (Colecalciferol) (mcg)	10,0	10,0	10,0	10,0
Vitamina E (Alfa-tocoferol total) (mg)	9,0	12,0	12,0	12,0
Vitamina C (mg)	39,0	63,0	75,0	75,0
Folato (mcg) (11)	250,0	330,0	320,0	320,0
Mulher				
Cálcio (mg)	1 100,0	1 100,0	(9) 800 (10) 1000	1 000,0
Magnésio (mg)	200,0	300,0	(3) 255 (4) 265	265,0
Fósforo (mg)	1 055,0	1 055,0	580,0	580,0
Ferro (mg)	5,7	7,9	(9) 8,1 (10) 5	5,0
Sódio (mg) (5)	2 200,0	2 300,0	2 300,0	2 300,0
Potássio (mg) (6)	4 500,0	4 700,0	4 700,0	4 700,0
Cobre (mg)	0,5	0,7	0,7	0,7
Zinco (mg)	7,0	7,3	6,8	6,8
Vitamina A (mcg) (7)	420,0	485,0	500,0	500,0
Tiamina (mg)	0,7	0,9	0,9	0,9
Riboflavina (mg)	0,8	0,9	0,9	0,9
Niacina (mg) (8)	9,0	11,0	11,0	11,0
Piridoxina (mg)	0,8	1,0	(9) 1,1 (10) 1,3	1,3
Cobalamina (mcg)	1,5	2,0	2,0	2,0
Vitamina D (Colecalciferol) (mcg)	10,0	10,0	10,0	10,0
Vitamina E (Alfa-tocoferol total) (mg)	9,0	12,0	12,0	12,0
Vitamina C (mg)	39,0	56,0	60,0	60,0
Folato (mcg) (11)	250,0	330,0	320,0	320,0

Fonte: Institute of Medicine, Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes.

Nota : Valores de referência - EAR segundo valores propostos pelo Institute of Medicine.

(1) De 60 a 70 anos. (2) Mais de 70 anos. (3) De 20 a 30 anos. (4) De 31 a 59 anos. (5) Valores de UL. (6) Ingestão adequada. (7) Equivalente de atividade de retinol. (8) Equivalente de niacina. (9) De 20 a 50 anos. (10) De 51 a 59 anos. (11) Equivalente dietético de folato.

Os resultados contemplam o consumo de alimentos e grupos de alimentos, ingestão de nutrientes e ainda análises que combinam a ingestão de nutrientes e o consumo de alimentos ou grupos de alimentos considerados marcadores da qualidade da dieta, tendo sido avaliada a contribuição de grupos de alimentos para a ingestão de açúcar de adição, fibras, gordura saturada e gordura trans.

A classificação dos alimentos nos grupos que compõem as tabelas está detalhada no tradutor de consumo alimentar, em 116 grupos. Os grupos de alimentos: outros cereais, substitutos da carne, frutas secas, pães, bolos e biscoitos *diet/light*, preparações à base de ovos, laticínios *diet/light*, doces *diet/light*, óleos e gorduras *light*, refrescos/ sucos industrializados *diet/light*, refrigerantes *diet/light*, bebidas à base de soja, suplementos, molhos e condimentos apresentaram frequência de consumo menor do que 0,5% e não foram contemplados nas tabelas.

Consumo de alimentos no Brasil

No segundo inquérito nacional sobre alimentação, incluído na POF de 2017-2018 foram citados 1 593 itens alimentares pelos informantes do módulo de consumo alimentar pessoal da POF. Para os alimentos referidos no primeiro dia de recordatório de 24 horas, na população em geral, as maiores frequências de consumo foram observadas para o café (78,1%), arroz (76,1%) e feijão (60,0%), seguidos do pão de sal (50,9%) e óleos e gorduras (46,8%) (Tabela 2). Comparando a frequência de consumo segundo o sexo, os homens apresentaram menores frequências de consumo de todas as verduras, legumes e frutas, com exceção da batata inglesa e as mulheres apresentaram maiores frequências de consumo para biscoitos, bolos, doces, leite e derivados, café e chá (Tabela 2).

Os alimentos com maiores médias de consumo diário *per capita* foram o café (163,2 g/dia), feijão (142,2 g/dia), arroz (131,4 g/dia), sucos (124,5 g/dia) e refrigerantes (67,1 g/dia) (Tabela 2). As médias de consumo *per capita* estimadas para homens foram mais elevadas do que as das mulheres para a maior parte dos itens, contudo, as mulheres referiram médias mais altas do que os homens para a maioria das verduras e frutas. Destaca-se que a média *per capita* de consumo de cerveja entre os homens é mais que o triplo da observada para as mulheres (Tabela 2).

A maior parte do consumo de cerveja vem de fora do domicílio (51,0%). O percentual de consumo fora do domicílio em relação ao consumo total também foi elevado para bebidas destiladas (44,1%), salgados fritos e assados (40,1%), outras bebidas não alcoólicas (40,1%), seguidos do sorvete/picolé (37,2%), salgadinhos chips (32,7%), bolos recheados (32,6%) e refrigerantes (31,1%). O percentual consumido fora do domicílio foi maior entre os homens para a maioria dos alimentos e preparações e as maiores diferenças foram encontradas para outras bebidas não alcoólicas, cuja parcela de consumo fora de casa entre os homens era o dobro da observada para mulheres. Em contrapartida, as mulheres apresentaram maior proporção de consumo fora de casa do que os homens para preparações à base de pescado e vinho (Tabela 2).

Tabela 2 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por sexo, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continua)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)			Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)			Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)		
	Total	Homem	Mulher	Total	Homem	Mulher	Total	Homem	Mulher
Arroz	76,1	77,8	74,5	131,4	157,1	107,7	9,8	10,5	8,9
Arroz integral	2,3	2,0	2,5	3,2	3,3	3,1	16,1	15,2	17,0
Preparações à base de arroz	2,8	2,7	2,9	4,7	5,1	4,4	21,8	19,9	23,9
Milho e preparações à base de milho	11,9	11,6	12,2	16,6	18,1	15,2	8,7	8,6	8,8
Feijão	60,0	63,2	57,0	142,2	175,0	112,0	9,2	10,0	8,1
Feijão verde/corda	4,1	4,2	4,0	8,8	11,0	6,8	9,0	9,3	8,5
Preparações à base de feijão	12,0	12,8	11,2	28,3	33,6	23,4	10,4	11,2	9,4
Outras leguminosas	0,7	0,6	0,8	1,0	1,1	1,0	10,9	14,8	7,2
Alface	6,3	5,9	6,6	2,6	2,6	2,5	13,4	13,7	13,2
Couve	2,3	1,9	2,7	1,2	1,0	1,3	15,8	13,3	17,4
Repolho	2,0	1,7	2,2	1,3	1,2	1,4	11,9	12,2	11,7
Salada crua	21,8	20,8	22,8	20,7	20,0	21,4	15,4	18,2	13,0
Outras verduras	4,9	4,5	5,3	3,4	3,1	3,6	15,4	18,2	13,2
Abóbora	1,8	1,5	2,0	2,0	2,0	2,1	8,7	8,2	9,1
Cenoura	1,8	1,5	2,0	0,9	0,8	1,0	19,6	22,2	17,7
Chuchu	1,2	1,0	1,3	1,0	0,9	1,1	8,9	9,2	8,7
Pepino	1,3	1,1	1,5	0,8	0,8	0,8	16,2	17,3	15,3
Tomate	5,1	4,8	5,3	4,2	4,1	4,3	11,9	11,8	11,9
Outros legumes	8,5	7,7	9,3	6,8	6,5	7,1	14,2	14,3	14,1
Batata doce	2,4	2,2	2,6	6,6	6,9	6,3	10,1	11,6	8,6
Batata inglesa	8,1	8,3	8,0	10,7	12,1	9,3	18,7	20,4	16,6
Mandioca	4,0	3,8	4,2	9,0	9,5	8,6	12,6	11,2	14,0
Outros tubérculos	2,6	2,3	2,8	2,0	1,9	2,1	15,5	15,4	15,6
Abacaxi	0,6	0,6	0,7	1,1	1,3	1,0	21,1	26,6	14,5
Açaí	1,5	1,4	1,5	4,9	5,1	4,7	13,7	12,7	14,8
Banana	14,7	12,2	17,1	16,3	15,2	17,3	7,5	8,1	7,0
Laranja	4,1	3,4	4,8	10,7	10,2	11,2	7,0	7,9	6,3
Maçã	5,5	4,1	6,8	9,2	7,2	11,0	10,3	13,9	8,1
Mamão	3,1	2,2	4,0	6,2	4,3	7,9	6,5	9,5	5,0
Manga	1,8	1,5	2,2	3,5	3,1	3,8	9,2	13,4	6,1
Melancia	1,4	1,2	1,6	4,0	3,6	4,3	16,0	17,5	14,8
Tangerina	1,2	0,9	1,4	2,9	2,7	3,0	9,0	11,1	7,3
Outras frutas	5,6	4,5	6,7	8,8	7,3	10,3	11,5	12,1	11,1
Oleaginosas	1,2	1,0	1,4	0,5	0,4	0,5	15,3	18,1	13,2
Farinha de mandioca	10,4	11,1	9,7	8,0	9,0	7,1	5,8	6,9	4,6
Farofa	4,8	5,4	4,2	2,3	2,8	1,8	20,6	21,4	19,6
Cereais matinais	1,6	1,4	1,9	0,6	0,5	0,7	3,8	3,6	3,9

Tabela 2 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por sexo, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)			Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)			Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)		
	Total	Homem	Mulher	Total	Homem	Mulher	Total	Homem	Mulher
Massas	2,1	1,7	2,4	5,8	5,7	5,9	17,1	12,7	20,9
Macarrão instantâneo	1,4	1,2	1,6	4,3	3,6	4,9	2,8	2,2	3,2
Macarrão e preparações à base de macarrão	18,5	19,7	17,4	36,7	41,9	32,0	13,5	13,9	13,1
Pão de sal	50,9	51,7	50,1	49,4	56,7	42,6	8,0	9,0	6,8
Pão integral	3,7	2,7	4,7	1,8	1,5	2,2	4,2	5,5	3,4
Doces panificados	2,8	2,6	3,1	2,1	2,0	2,2	12,3	12,9	11,9
Bolos	11,1	10,0	12,0	10,8	10,5	11,1	18,6	18,7	18,5
Bolos recheados	0,6	0,5	0,7	0,5	0,4	0,6	32,6	31,7	33,1
Biscoito doce	9,2	8,5	9,8	4,2	4,6	3,9	11,9	12,9	10,8
Biscoito salgado	17,1	14,0	19,9	7,0	6,7	7,3	10,8	10,2	11,4
Biscoito recheado	2,8	3,0	2,7	3,4	4,0	2,9	10,3	10,9	9,5
Salgadinhos chips	1,0	0,8	1,3	0,7	0,6	0,8	32,7	28,3	35,6
Carne bovina	38,2	40,5	36,0	50,2	59,8	41,4	14,1	15,3	12,4
Preparações à base de carne bovina	5,2	5,2	5,3	7,5	8,6	6,6	12,7	12,7	12,5
Carne suína	6,7	7,5	6,0	15,8	20,2	11,9	10,7	11,7	9,3
Aves	30,8	30,9	30,7	47,4	53,8	41,6	10,8	11,8	9,7
Preparações à base de aves	3,6	3,7	3,6	4,7	5,5	4,0	14,5	14,8	14,2
Peixes frescos	5,7	5,7	5,7	13,1	14,9	11,5	13,1	13,9	12,2
Peixes em conserva	0,5	0,5	0,6	0,4	0,4	0,4	6,1	1,5	10,1
Peixes salgados	0,7	0,7	0,8	1,5	1,5	1,5	12,9	12,5	13,4
Outros pescados	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,4	21,5	22,4	20,3
Preparações à base de pescados	0,6	0,5	0,7	1,5	1,7	1,4	23,1	10,9	36,3
Carnes salgadas	1,9	1,9	1,8	2,5	2,7	2,3	5,4	6,5	4,1
Outros tipos de carne	0,6	0,7	0,6	1,2	1,5	1,0	15,9	17,6	13,5
Linguiça	5,8	5,8	5,8	3,9	4,3	3,5	9,7	9,0	10,4
Salsicha	1,6	1,6	1,6	1,1	1,2	0,9	11,4	13,9	8,4
Mortadela	1,7	2,2	1,4	0,6	0,8	0,4	3,9	4,0	3,8
Presunto	1,6	1,8	1,4	0,4	0,5	0,3	9,0	9,4	8,4
Outros frios e embutidos	0,8	0,9	0,7	0,3	0,4	0,3	13,3	9,8	17,9
Vísceras	1,9	1,9	1,9	2,6	2,7	2,4	11,0	11,8	10,2
Ovos	13,9	15,1	12,8	11,2	13,0	9,4	6,2	6,5	5,8
Leite integral	6,5	6,1	6,8	16,5	16,7	16,3	3,8	3,9	3,8
Leite desnatado	1,0	0,7	1,2	2,3	1,8	2,7	4,2	8,6	1,5
Preparações à base de leite	2,2	1,6	2,8	5,5	3,9	6,9	7,9	10,4	6,6
Vitaminas	2,8	2,8	2,8	9,2	10,3	8,2	7,5	7,7	7,1
Queijos	10,5	10,0	11,0	5,8	5,9	5,7	7,2	8,4	6,1
logurtes	3,6	2,7	4,4	8,1	6,5	9,7	10,6	13,2	9,1

Tabela 2 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por sexo, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(conclusão)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)			Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)			Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)		
	Total	Homem	Mulher	Total	Homem	Mulher	Total	Homem	Mulher
Outros laticínios	1,2	0,9	1,5	1,1	0,8	1,4	3,4	4,6	2,8
Chocolates	2,7	2,3	3,0	1,5	1,1	1,7	25,8	24,4	26,6
Achocolatados	1,5	1,6	1,4	0,5	0,5	0,5	3,4	2,9	4,0
Doces à base de leite	3,6	3,2	3,9	5,6	5,2	6,0	19,8	17,8	21,4
Doces à base de amendoim	0,7	0,6	0,7	0,3	0,3	0,3	20,0	20,2	19,8
Doces à base de fruta	2,0	1,8	2,1	1,5	1,5	1,6	8,7	6,5	10,6
Sorvete/picolé	2,0	1,9	2,1	2,9	3,0	2,8	37,2	37,4	36,9
Adoçantes	8,4	6,2	10,4	0,1	0,1	0,2	7,3	8,8	6,4
Outros doces	3,2	2,8	3,6	2,1	2,2	2,0	30,0	29,9	30,1
Óleos e gorduras	46,8	46,3	47,2	11,1	12,1	10,1	10,2	11,1	9,3
Bebidas destiladas	0,7	1,0	0,3	1,7	2,7	0,8	44,1	45,1	41,0
Cerveja	2,8	4,0	1,7	34,7	54,5	16,4	51,0	52,8	45,5
Vinho	0,5	0,6	0,5	1,9	2,3	1,5	28,7	22,7	36,8
Sucos	33,1	32,1	34,0	124,5	131,7	117,8	15,3	15,9	14,6
Refrescos/sucos industrializados	4,6	4,8	4,4	16,9	19,6	14,3	12,4	14,2	10,1
Refrigerantes	15,4	17,6	13,4	67,1	84,7	50,8	31,1	31,3	30,7
Bebidas lácteas	5,2	5,0	5,3	15,0	15,4	14,8	8,7	9,9	7,6
Café	78,1	77,9	78,4	163,2	172,7	154,5	9,1	10,6	7,6
Chá	7,4	5,8	8,8	48,4	45,0	51,6	12,8	13,7	12,1
Outras bebidas não alcoólicas	0,8	0,8	0,8	2,7	2,9	2,6	40,1	52,9	26,8
Pizzas	2,5	2,7	2,4	6,5	7,9	5,3	24,7	28,6	19,4
Salgados fritos e assados	10,2	10,3	10,2	8,7	8,9	8,5	40,1	43,9	36,4
Sanduíches	13,8	15,4	12,3	21,0	25,6	16,7	18,3	18,6	17,9
Tortas salgadas	1,6	1,3	1,8	2,8	2,4	3,1	22,1	16,9	25,9
Sopas e caldos	7,8	6,7	8,8	38,2	35,2	40,9	9,7	10,8	8,9
Preparações mistas	3,6	3,7	3,5	4,7	5,4	4,1	27,2	27,4	27,0

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018.

Nota: Referente ao primeiro dia de recordatório de 24 horas.

As frequências de consumo de alimentos foram maiores na área urbana do que na área rural para a maioria dos alimentos. Por outro lado, as frequências de consumo de feijão verde/corda, manga, farinha de mandioca, peixes frescos, outros tipos de carne e mortadela na área rural foi o dobro da observada na área urbana (Tabela 3).

Na área urbana, os alimentos com maior percentual de consumo fora de casa foram: cerveja (50,1%), salgados fritos e assados (40,6%), outras bebidas não alcoólicas (40,4%), bebidas destiladas (39,1%), sorvete/picolé (37,8%), bolos recheados (31,7%) e salgadinhos *chips* (31,5%). Na área rural, os alimentos com maior proporção de consumo fora de casa foram as bebidas destiladas (72,8%), cerveja (63,8%), bolos recheados (42,9%), salgadinhos *chips* (42,9%), outras bebidas não alcoólicas (38,8%), salgados fritos

e assados (34,4%) e sorvete/picolé (31,3%). O percentual de consumo fora do domicílio dos refrigerantes foi idêntico para as áreas urbanas e rurais (31,1%) (Tabela 3).

Tabela 3 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por situação do domicílio, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continua)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)		Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)		Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)	
	Urbano	Rural	Urbano	Rural	Urbano	Rural
Arroz	75,3	80,9	126,7	158,7	10,4	7,4
Arroz integral	2,6	0,5	3,6	0,9	16,3	10,2
Preparações à base de arroz	2,9	2,4	4,8	4,7	23,3	12,8
Milho e preparações à base de milho	10,7	19,2	13,7	33,6	10,3	4,8
Feijão	59,9	60,5	139,3	159,3	9,8	6,1
Feijão verde/corda	3,2	9,4	6,3	23,5	9,8	7,8
Preparações à base de feijão	11,7	13,7	27,1	35,6	10,8	8,9
Outras leguminosas	0,7	0,8	1,1	1,0	11,9	4,8
Alface	6,7	4,0	2,6	2,0	14,5	5,0
Couve	2,4	1,8	1,2	1,0	17,6	2,8
Repolho	2,0	2,1	1,4	1,2	12,6	7,3
Salada crua	23,0	14,7	22,0	13,5	15,8	11,6
Outras verduras	5,2	3,6	3,5	2,3	16,5	5,9
Abóbora	1,6	2,6	1,8	3,4	9,3	6,8
Cenoura	1,9	0,9	1,0	0,5	19,7	18,7
Chuchu	1,2	1,0	0,9	1,4	9,7	6,0
Pepino	1,4	0,9	0,8	0,9	18,5	3,4
Tomate	5,2	4,2	4,2	4,0	12,8	5,9
Outros legumes	9,1	5,2	7,1	5,3	15,0	7,9
Batata doce	2,3	2,7	6,2	9,1	10,1	10,0
Batata inglesa	8,8	4,5	11,5	5,9	19,8	6,3
Mandioca	3,6	6,5	8,0	15,2	13,4	9,8
Outros tubérculos	2,7	2,0	2,0	2,0	17,1	6,5
Abacaxi	0,7	0,3	1,2	0,5	22,4	3,8
Açaí	1,3	2,3	4,2	9,1	18,2	1,9
Banana	15,4	11,1	16,6	14,4	7,7	6,3
Laranja	4,2	3,9	10,3	13,1	7,5	4,8
Maçã	5,8	3,7	9,6	6,4	10,6	7,3
Mamão	3,4	1,4	6,7	2,9	6,8	2,6
Manga	1,6	3,1	2,8	7,5	10,0	7,4
Melancia	1,3	1,9	3,7	5,4	18,4	6,1
Tangerina	1,1	1,5	2,5	5,2	9,2	8,3
Uva	0,8	0,5	1,4	0,6	6,8	11,9
Outras frutas	5,8	4,9	8,8	9,1	11,6	10,5
Oleaginosas	1,2	1,0	0,5	0,6	16,9	7,8
Farinha de mandioca	8,4	21,6	6,3	18,4	5,8	5,9
Farofa	4,8	4,2	2,3	2,6	21,3	17,4
Cereais matinais	1,8	0,4	0,7	0,2	4,0	0,0

Tabela 3 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por situação do domicílio, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)		Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)		Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)	
	Urbano	Rural	Urbano	Rural	Urbano	Rural
Massas	2,3	0,7	6,5	1,5	17,1	16,3
Macarrão instantâneo	1,5	1,2	4,3	4,0	3,1	1,2
Macarrão e preparações à base de macarrão	18,3	20,2	36,9	36,1	13,7	12,5
Pão de sal	52,9	38,9	51,8	35,3	8,2	6,6
Pão integral	4,2	1,1	2,1	0,5	4,2	3,2
Doces panificados	2,9	2,4	2,1	1,9	13,4	5,6
Bolos	10,9	12,0	10,5	12,6	20,0	11,5
Bolos recheados	0,7	0,4	0,6	0,3	31,7	42,9
Biscoito doce	9,0	10,4	4,2	4,3	12,1	10,7
Biscoito salgado	16,4	21,2	6,7	9,2	11,7	7,2
Biscoito recheado	3,0	2,1	3,6	2,5	10,1	11,4
Salgadinhos chips	1,1	0,8	0,7	0,5	31,5	42,9
Carne bovina	39,0	33,3	50,7	47,2	14,7	9,9
Preparações à base de carne bovina	5,5	3,6	7,9	5,5	13,5	5,9
Carne suína	6,2	9,9	13,5	29,6	12,5	6,1
Aves	30,8	30,4	46,8	51,4	11,4	7,9
Preparações à base de aves	3,7	3,5	4,8	4,4	15,6	8,0
Peixes frescos	4,9	10,5	10,3	29,9	16,9	5,5
Peixes em conserva	0,5	0,8	0,4	0,5	6,6	4,0
Peixes salgados	0,7	0,8	1,4	2,0	15,6	1,5
Outros pescados	0,4	0,7	0,4	0,7	26,6	3,9
Preparações à base de pescados	0,6	0,4	1,6	1,0	24,6	7,9
Carnes salgadas	1,7	2,8	2,0	5,0	5,7	4,6
Outros tipos de carne	0,4	1,8	0,7	4,4	18,5	13,6
Linguíça	6,0	4,6	4,1	2,8	9,9	7,5
Salsicha	1,5	2,0	1,0	1,5	12,5	6,9
Mortadela	1,5	3,1	0,5	1,2	3,6	4,7
Presunto	1,7	0,7	0,4	0,1	8,8	13,7
Outros frios e embutidos	0,7	1,3	0,3	0,6	16,2	4,2
Vísceras	1,8	2,2	2,4	3,4	12,2	5,9
Ovos	13,6	15,9	10,8	13,0	6,3	5,6
Leite integral	6,5	5,9	16,9	14,3	3,7	4,4
Leite desnatado	1,1	0,5	2,5	0,9	4,4	1,5
Preparações à base de leite	2,1	3,0	5,2	7,4	7,8	8,4
Vitaminas	2,9	1,9	9,7	6,1	7,5	7,3
Queijos	11,3	6,0	6,1	3,8	7,4	5,6
Iogurtes	3,9	1,7	8,9	3,7	10,2	16,4
Outros laticínios	1,2	1,0	1,2	0,4	3,6	1,4

Tabela 3 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por situação do domicílio, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(conclusão)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)		Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)		Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)	
	Urbano	Rural	Urbano	Rural	Urbano	Rural
Chocolates	2,9	1,0	1,6	0,7	26,1	20,9
Achocolatados	1,6	0,7	0,5	0,2	3,4	3,4
Doces à base de leite	3,3	5,3	5,0	9,5	22,4	11,6
Doces à base de amendoim	0,7	0,3	0,3	0,1	20,8	9,2
Doces à base de fruta	1,9	2,5	1,5	1,7	9,3	6,0
Sorvete/picolé	2,2	1,2	3,1	2,0	37,8	31,3
Adoçantes	9,2	3,8	0,2	0,1	7,7	2,1
Outros doces	3,4	2,3	2,3	1,1	30,9	20,1
Óleos e gorduras	49,0	33,4	11,7	7,5	10,5	7,5
Bebidas destiladas	0,6	0,8	1,7	1,8	39,1	72,8
Cerveja	3,0	1,4	37,8	16,3	50,1	63,8
Vinho	0,5	0,5	2,0	1,4	29,0	26,5
Sucos	33,3	31,7	125,8	116,4	16,0	10,8
Refrescos/sucos industrializados	4,6	4,8	16,9	16,9	12,8	10,3
Refrigerantes	16,6	8,3	72,7	34,0	31,1	31,1
Bebidas lácteas	5,6	2,9	16,2	8,4	8,3	13,9
Café	77,1	84,3	159,9	182,6	9,8	5,3
Chá	7,2	8,2	44,0	74,6	14,3	7,6
Outras bebidas não alcoólicas	0,8	0,6	2,6	3,5	40,4	38,8
Pizzas	2,9	0,6	7,4	1,4	24,6	27,8
Salgados fritos e assados	11,0	5,5	9,3	5,1	40,6	34,4
Sanduíches	15,0	6,8	22,7	10,6	18,4	16,5
Tortas salgadas	1,6	1,6	2,7	3,4	24,4	11,7
Sopas e caldos	7,8	7,8	38,3	37,4	8,9	14,8
Preparações mistas	3,8	2,6	4,9	3,8	28,9	14,7

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018.

Nota: Referente ao primeiro dia de recordatório de 24 horas.

Comparando as frequências de consumo entre as cinco Grandes Regiões do País (Tabela 4), as diferenças que mais se destacam foram as observadas para farinha de mandioca, que foi referida por 40,6% da população na Região Norte, 20,1% no Nordeste e por no máximo 4% nas Regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste. O mesmo foi observado para o açaí, que foi relatado por 12,4% da população na Região Norte e por até 1% nas demais regiões. O consumo de peixe fresco foi relatado por 16,6% da população na Região Norte, 8,2% na Região Nordeste e por menos de 4% nas demais regiões. O consumo de milho e preparações à base de milho foi mais elevado na Região Nordeste, onde foi relatado por 25,8% da população, em comparação com as demais regiões, onde o consumo variou entre 6,2% e 8,6%. O mesmo foi observa-

do para o feijão verde/corda, cujo consumo foi mais frequente no Nordeste que nas demais regiões. O consumo de feijão foi relatado com mais frequência na Região Centro-Oeste (72,8%) do que nas demais regiões, nas quais variou entre 44,1% (Região Norte) e 64,9% (Região Sudeste).

Tabela 4 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio de alimentos e preparações, por Grandes Regiões, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continua)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)				
	Norte	Nordeste	Sudeste	Sul	Centro-Oeste
Arroz	73,0	80,0	75,1	69,9	82,7
Arroz integral	2,2	1,8	2,6	2,3	2,0
Preparações à base de arroz	1,9	2,0	2,2	6,1	4,0
Milho e preparações à base de milho	6,5	25,8	6,2	7,7	8,6
Feijão	44,1	57,3	64,9	52,7	72,8
Feijão verde/corda	2,3	13,5	0,2	0,3	1,5
Preparações à base de feijão	11,6	11,4	14,2	8,9	8,3
Outras leguminosas	0,1	0,9	0,4	1,8	0,3
Alface	1,0	1,2	8,6	12,7	4,6
Couve	0,5	0,2	4,3	1,9	1,5
Repolho	0,2	0,4	1,9	5,8	2,8
Salada crua	12,7	16,3	25,7	19,4	34,3
Outras verduras	1,9	2,9	5,8	7,3	6,3
Abóbora	0,6	1,4	2,2	1,1	3,1
Cenoura	0,3	0,5	2,4	3,1	2,0
Chuchu	0,1	0,2	1,9	1,5	1,2
Pepino	0,3	0,4	1,4	3,5	0,6
Tomate	1,5	2,3	5,9	8,8	7,1
Outros legumes	3,2	5,1	11,3	7,9	11,9
Batata doce	1,0	4,5	1,3	2,7	1,9
Batata inglesa	1,8	3,3	11,5	11,5	7,1
Mandioca	1,7	6,1	2,1	6,5	4,8
Outros tubérculos	0,5	2,4	2,7	3,6	2,3
Abacaxi	0,5	0,8	0,6	0,5	0,6
Açaí	12,4	0,7	0,4	0,2	1,0
Banana	8,3	14,7	15,7	16,6	13,0
Laranja	2,6	3,4	4,3	5,9	4,0
Maçã	2,8	4,7	5,8	7,7	5,2
Mamão	1,7	3,2	3,1	3,9	2,8
Manga	1,8	2,8	1,4	1,3	1,9
Melancia	1,5	2,1	0,9	1,3	1,6
Tangerina	0,7	0,6	1,0	3,3	1,0
Uva	0,3	1,1	0,6	1,1	0,4
Outras frutas	3,2	5,4	5,8	6,9	6,0
Oleaginosas	1,2	1,0	1,1	1,6	1,4
Farinha de mandioca	40,6	20,1	2,7	1,0	4,0
Farofa	8,7	5,0	4,8	2,3	4,0
Cereais matinais	0,6	1,3	1,9	2,0	1,4

Tabela 4 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio de alimentos e preparações, por Grandes Regiões, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)				
	Norte	Nordeste	Sudeste	Sul	Centro-Oeste
Massas	0,5	1,1	2,2	4,3	2,4
Macarrão instantâneo	1,3	1,6	1,3	1,3	1,5
Macarrão e preparações à base de macarrão	18,9	23,4	14,9	22,8	13,1
Pão de sal	52,3	44,2	55,6	54,3	40,0
Pão integral	1,2	2,1	4,7	6,0	2,6
Doces panificados	2,2	2,9	3,0	2,5	3,1
Bolos	8,0	10,0	10,2	15,7	14,4
Bolos recheados	0,1	0,5	0,5	1,3	0,6
Biscoito doce	4,9	9,5	9,6	10,4	8,2
Biscoito salgado	18,1	21,9	17,2	9,0	14,2
Biscoito recheado	1,8	3,8	2,6	2,8	1,9
Salgadinhos chips	0,5	1,1	0,9	1,3	1,2
Carne bovina	39,0	33,5	37,5	41,2	51,9
Preparações à base de carne bovina	6,3	3,2	6,4	4,7	6,0
Carne suína	3,9	4,5	6,9	10,5	9,6
Aves	29,2	37,4	30,1	25,4	22,4
Preparações à base de aves	3,1	2,7	4,1	3,2	5,7
Peixes frescos	16,6	8,2	3,3	3,1	3,9
Peixes em conserva	0,3	1,0	0,4	0,4	0,4
Peixes salgados	0,9	1,2	0,5	0,5	0,4
Outros pescados	1,2	0,5	0,3	0,2	0,0
Preparações à base de pescados	1,0	0,8	0,6	0,2	0,4
Carnes salgadas	3,1	5,3	0,2	0,0	1,0
Outros tipos de carne	0,5	1,7	0,0	0,5	0,6
Linguiça	3,5	4,2	7,8	4,4	5,6
Salsicha	1,1	2,6	1,3	1,4	0,4
Mortadela	2,2	2,4	0,9	3,4	0,8
Presunto	0,5	1,0	1,6	3,6	1,1
Outros frios e embutidos	0,2	0,5	0,5	2,8	0,2
Vísceras	1,2	2,9	1,6	1,5	1,7
Ovos	10,9	18,1	12,8	12,7	11,5
Leite integral	3,4	5,9	7,6	4,5	9,4
Leite desnatado	0,3	1,0	1,1	0,9	1,3
Preparações à base de leite	8,0	3,6	1,0	0,4	1,3
Vitaminas	1,9	3,9	2,8	1,4	2,5
Queijos	3,3	8,2	12,5	15,0	7,0
Iogurtes	1,7	3,1	3,9	5,0	2,9
Outros laticínios	0,2	0,4	1,2	3,7	0,8
Chocolates	0,9	1,6	3,4	3,6	2,3

Tabela 4 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio de alimentos e preparações, por Grandes Regiões, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)				
	Norte	Nordeste	Sudeste	Sul	Centro-Oeste
Achocolatados	1,4	0,9	2,1	1,2	0,9
Doces à base de leite	1,8	6,0	2,5	3,8	2,6
Doces à base de amendoim	0,2	0,3	0,9	0,9	0,7
Doces à base de fruta	1,1	1,6	1,1	6,0	1,3
Sorvete/picolé	1,3	2,2	2,0	2,3	1,8
Adoçantes	4,6	8,2	10,2	7,4	5,0
Outros doces	1,1	2,1	3,6	5,1	4,0
Óleos e gorduras	46,7	36,5	53,2	50,7	39,5
Bebidas destiladas	0,2	0,7	0,6	1,3	0,4
Cerveja	1,1	1,7	3,3	3,8	3,3
Vinho	0,3	0,2	0,5	1,7	0,2
Sucos	32,1	39,1	29,5	34,4	29,8
Refrescos/sucos industrializados	2,3	4,4	5,0	5,3	4,3
Refrigerantes	12,3	12,3	16,0	20,4	17,0
Bebidas lácteas	3,3	3,1	6,8	5,1	5,7
Café	83,3	80,5	77,2	78,1	69,7
Chá	2,6	2,9	5,0	24,0	9,8
Outras bebidas não alcoólicas	0,5	1,0	0,8	0,3	1,0
Pizzas	1,8	1,6	3,1	2,7	3,1
Salgados fritos e assados	9,2	8,0	10,5	10,5	17,2
Sanduiches	9,3	11,6	13,4	21,6	13,5
Tortas salgadas	1,1	1,8	1,5	1,8	1,4
Sopas e caldos	12,5	9,2	6,0	8,8	5,6
Preparações mistas	2,8	1,6	3,8	7,9	2,2

Tabela 4 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio de alimentos e preparações, por Grandes Regiões, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)				
	Norte	Nordeste	Sudeste	Sul	Centro-Oeste
Arroz	130,2	138,0	128,6	104,1	175,8
Arroz integral	4,1	2,5	3,7	2,9	3,1
Preparações à base de arroz	2,9	4,1	2,9	11,3	6,7
Milho e preparações à base de milho	6,8	37,6	7,9	13,0	8,3
Feijão	105,4	125,9	163,0	112,5	179,9
Feijão verde/corda	5,4	29,5	0,3	0,6	2,5
Preparações à base de feijão	32,1	25,6	33,8	20,1	18,6
Outras leguminosas	0,3	1,1	0,4	3,5	0,3
Alface	0,4	0,4	3,0	6,5	2,2
Couve	0,3	0,1	2,1	1,0	0,8
Repolho	0,1	0,2	1,4	3,6	1,9
Salada crua	11,9	13,7	25,3	17,9	35,0
Outras verduras	1,1	1,6	4,0	5,5	3,9
Abóbora	0,9	1,7	2,5	1,1	4,0
Cenoura	0,1	0,2	1,4	1,4	1,1
Chuchu	0,1	0,1	1,4	1,8	1,0
Pepino	0,1	0,2	0,5	3,5	0,7
Tomate	1,2	1,7	4,6	8,3	6,3
Outros legumes	3,8	3,5	9,1	5,7	11,2
Batata doce	3,0	12,9	3,1	7,9	5,1
Batata inglesa	2,2	4,2	15,0	15,5	9,2
Mandioca	5,0	13,7	4,5	14,7	11,5
Outros tubérculos	0,5	2,4	2,1	2,1	1,1
Abacaxi	0,6	1,4	1,1	1,0	1,0
Açaí	45,4	1,6	1,1	0,4	2,6
Banana	11,3	17,1	16,5	17,8	14,5
Laranja	8,7	8,8	10,8	15,2	10,8
Maçã	5,3	8,1	9,6	12,4	8,8
Mamão	3,5	6,3	6,0	7,9	5,9
Manga	5,0	5,4	2,4	1,8	3,9
Melancia	4,3	6,2	2,4	3,7	5,1
Tangerina	1,6	1,0	1,8	10,9	2,1
Uva	0,3	2,2	0,9	1,9	0,6
Outras frutas	5,5	9,0	8,8	11,0	8,0
Oleaginosas	0,4	0,7	0,3	0,5	0,7
Farinha de mandioca	38,0	14,3	1,7	0,6	3,0
Farofa	4,9	2,4	2,2	0,9	2,3
Cereais matinais	0,2	0,5	0,7	0,6	0,4
Massas	1,4	2,6	6,1	13,5	5,2

Tabela 4 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio de alimentos e preparações, por Grandes Regiões, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)				
	Norte	Nordeste	Sudeste	Sul	Centro-Oeste
Macarrão instantâneo	4,1	5,1	3,9	3,6	4,8
Macarrão e preparações à base de macarrão	31,0	36,4	33,8	54,4	27,1
Pão de sal	53,5	51,9	50,9	45,0	36,3
Pão integral	0,5	1,0	2,3	3,2	1,2
Doces panificados	1,7	2,2	2,0	1,7	2,8
Bolos	7,3	9,0	9,9	16,7	14,4
Bolos recheados	0,2	0,5	0,4	1,1	0,5
Biscoito doce	3,2	5,2	3,8	4,5	3,6
Biscoito salgado	8,8	10,1	6,0	4,1	5,7
Biscoito recheado	2,5	4,9	3,0	3,0	2,5
Salgadinhos chips	0,4	0,8	0,6	0,9	0,9
Carne bovina	58,6	41,5	48,4	50,8	80,7
Preparações à base de carne bovina	9,8	4,3	9,2	7,1	8,3
Carne suína	11,5	11,3	14,4	24,5	28,2
Aves	51,8	58,7	44,9	37,4	35,8
Preparações à base de aves	4,8	3,1	5,0	5,4	7,7
Peixes frescos	45,0	18,8	6,1	7,4	9,2
Peixes em conserva	0,2	0,5	0,3	0,3	0,3
Peixes salgados	2,1	2,6	0,9	1,3	0,6
Outros pescados	1,2	0,7	0,2	0,2	0,0
Preparações à base de pescados	2,2	1,9	1,5	0,9	1,0
Carnes salgadas	5,5	6,7	0,2	0,0	1,7
Outros tipos de carne	0,7	3,6	0,0	0,9	0,8
Linguiça	2,4	2,7	5,4	3,0	3,0
Salsicha	0,9	1,9	0,8	0,8	0,3
Mortadela	1,3	0,9	0,3	0,9	0,2
Presunto	0,1	0,2	0,4	0,8	0,2
Outros frios e embutidos	0,1	0,2	0,2	1,1	0,1
Vísceras	1,7	4,3	2,0	1,5	2,3
Ovos	10,0	14,6	10,0	9,9	9,3
Leite integral	6,5	13,0	20,6	11,5	25,9
Leite desnatado	0,4	2,0	2,7	2,0	3,8
Preparações à base de leite	20,2	9,0	2,4	0,8	3,1
Vitaminas	5,9	13,1	9,3	3,9	8,3
Queijos	1,6	5,3	6,7	7,7	3,2
logurtes	4,7	6,7	8,7	11,9	6,5
Outros laticínios	0,1	0,6	1,5	1,4	1,3
Chocolates	0,7	1,0	1,7	2,1	1,1
Achocolatados	0,4	0,3	0,7	0,5	0,3

Tabela 4 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio de alimentos e preparações, por Grandes Regiões, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)				
	Norte	Nordeste	Sudeste	Sul	Centro-Oeste
Doces à base de leite	2,9	10,3	4,0	4,1	3,7
Doces à base de amendoim	0,1	0,2	0,4	0,3	0,2
Doces à base de fruta	1,9	2,1	0,7	2,9	1,1
Sorvete/picolé	2,1	3,0	2,8	4,1	2,3
Adoçantes	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1
Outros doces	0,6	1,1	2,5	3,6	2,0
Óleos e gorduras	10,8	9,2	12,3	12,1	8,9
Bebidas destiladas	0,8	1,9	1,0	4,2	1,3
Cerveja	19,3	26,3	37,7	42,0	49,9
Vinho	0,8	1,1	2,1	4,0	0,4
Sucos	120,2	136,9	111,5	146,6	115,6
Refrescos/sucos industrializados	7,7	14,8	17,7	23,5	16,9
Refrigerantes	48,3	48,6	69,6	99,3	77,4
Bebidas lácteas	8,1	8,5	20,2	14,9	17,1
Café	135,3	151,9	173,7	184,6	134,0
Chá	9,3	7,4	13,5	223,1	99,5
Outras bebidas não alcoólicas	1,2	3,6	2,8	1,5	3,1
Pizzas	3,7	4,3	8,0	7,7	7,4
Salgados fritos e assados	7,6	6,4	9,8	8,9	11,2
Sanduíches	14,0	20,4	19,0	32,5	19,6
Tortas salgadas	1,8	3,6	2,5	2,6	2,5
Sopas e caldos	64,7	42,0	28,8	50,6	24,9
Preparações mistas	3,3	2,2	4,9	10,8	3,2

Tabela 4 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio de alimentos e preparações, por Grandes Regiões, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)				
	Norte	Nordeste	Sudeste	Sul	Centro-Oeste
Arroz	9,1	9,8	9,6	10,7	10,5
Arroz integral	13,2	14,1	15,4	22,5	19,3
Preparações à base de arroz	26,7	25,3	26,6	12,5	30,0
Milho e preparações à base de milho	5,2	6,2	12,8	15,1	11,5
Feijão	10,1	9,1	8,8	10,5	9,7
Feijão verde/corda	15,5	8,3	19,9	0,0	20,7
Preparações à base de feijão	6,0	12,8	9,9	8,3	15,9
Outras leguminosas	1,0	14,7	17,5	6,6	9,7
Alface	5,0	14,9	12,8	14,7	11,7
Couve	8,3	11,9	17,8	7,1	10,9
Repolho	24,2	13,2	13,7	11,5	4,9
Salada crua	16,8	17,9	14,3	14,9	16,4
Outras verduras	34,1	17,2	14,3	15,8	12,3
Abóbora	5,5	11,2	9,8	7,7	2,4
Cenoura	6,2	19,9	16,8	24,2	29,6
Chuchu	17,0	38,2	6,5	10,1	9,6
Pepino	4,0	8,4	21,4	16,1	3,5
Tomate	8,8	11,6	12,4	12,6	8,8
Outros legumes	19,1	18,3	12,1	11,5	20,1
Batata doce	1,7	9,5	9,1	12,2	17,4
Batata inglesa	10,3	30,4	16,6	19,2	18,3
Mandioca	16,4	9,9	14,4	8,1	28,7
Outros tubérculos	1,5	9,5	17,0	17,5	43,4
Abacaxi	5,7	19,8	10,6	65,2	22,1
Açaí	3,8	44,1	45,8	77,8	39,8
Banana	7,0	8,6	6,9	6,8	8,9
Laranja	4,3	7,1	7,3	5,7	11,1
Maçã	11,5	10,0	9,7	12,6	7,7
Mamão	6,3	6,6	5,6	8,0	8,3
Manga	9,1	6,4	14,2	6,2	8,3
Melancia	8,8	15,9	16,7	13,5	24,0
Tangerina	1,8	20,5	11,2	6,4	9,9
Uva	0,0	7,1	6,9	8,7	3,3
Outras frutas	9,1	13,1	10,5	11,8	11,3
Oleaginosas	12,8	14,7	18,4	13,0	14,1
Farinha de mandioca	4,4	7,5	3,0	3,2	7,1
Farofa	18,9	20,2	18,7	27,0	31,8
Cereais matinais	3,0	4,4	3,6	5,0	0,3
Massas	17,4	30,6	16,5	12,9	16,9

Tabela 4 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio de alimentos e preparações, por Grandes Regiões, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)				
	Norte	Nordeste	Sudeste	Sul	Centro-Oeste
Macarrão instantâneo	3,5	1,3	3,2	4,4	3,8
Macarrão e preparações à base de macarrão	12,0	15,5	11,3	13,6	20,7
Pão de sal	7,4	6,8	8,6	7,2	12,7
Pão integral	3,8	6,2	4,1	3,5	2,7
Doces panificados	11,8	12,4	12,9	8,6	14,3
Bolos	20,8	21,9	18,9	15,7	15,1
Bolos recheados	14,2	34,5	16,1	45,6	58,0
Biscoito doce	14,8	11,2	11,4	11,9	15,8
Biscoito salgado	6,5	9,6	11,3	19,3	11,8
Biscoito recheado	7,5	15,4	5,0	11,6	10,0
Salgadinhos chips	45,5	34,8	22,2	40,5	41,8
Carne bovina	12,0	13,4	13,1	17,6	16,2
Preparações à base de carne bovina	17,2	13,8	10,4	14,2	16,1
Carne suína	3,9	10,5	10,4	13,2	11,0
Aves	7,6	10,6	10,5	12,6	16,1
Preparações à base de aves	19,2	13,1	8,6	21,3	25,7
Peixes frescos	8,8	8,0	23,0	22,7	21,8
Peixes em conserva	4,6	3,0	11,5	1,5	1,9
Peixes salgados	6,2	10,3	16,0	13,4	48,8
Outros pescados	2,2	24,0	29,0	40,0	48,4
Preparações à base de pescados	26,7	14,5	28,8	3,9	56,4
Carnes salgadas	1,8	6,5	1,9	0,0	5,0
Outros tipos de carne	1,5	13,9	100,0	3,9	65,5
Linguiça	5,5	15,7	6,2	17,0	15,1
Salsicha	3,5	9,9	8,5	31,3	11,1
Mortadela	0,8	4,8	5,8	2,7	7,7
Presunto	2,8	13,4	9,1	7,5	5,2
Outros frios e embutidos	7,1	14,9	25,4	6,6	0,0
Vísceras	8,0	8,6	12,5	11,4	22,1
Ovos	3,2	5,9	6,1	7,5	9,1
Leite integral	6,0	3,7	3,1	3,8	6,6
Leite desnatado	12,1	3,8	4,2	0,9	7,7
Preparações à base de leite	13,4	6,2	2,4	3,4	12,7
Vitaminas	15,7	6,2	7,2	7,7	9,8
Queijos	5,6	6,5	7,1	7,8	10,6
logurtes	31,3	11,8	9,6	6,7	11,5
Outros laticínios	1,5	10,3	1,6	4,7	1,9
Chocolates	23,4	33,2	21,3	32,4	19,1
Achocolatados	7,3	7,7	2,1	1,8	2,5

Tabela 4 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio de alimentos e preparações, por Grandes Regiões, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(conclusão)

Alimentos e preparações	Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)				
	Norte	Nordeste	Sudeste	Sul	Centro-Oeste
Doces à base de leite	23,7	13,7	26,9	22,0	28,7
Doces à base de amendoim	15,9	37,7	12,9	18,1	32,2
Doces à base de fruta	21,3	6,7	7,3	3,7	29,7
Sorvete/picolé	38,9	38,4	33,6	41,5	39,6
Adoçantes	6,4	4,7	7,6	11,2	10,1
Outros doces	46,2	30,9	31,4	28,6	18,2
Óleos e gorduras	9,1	7,8	11,0	10,5	13,9
Bebidas destiladas	72,4	72,9	61,2	6,3	28,8
Cerveja	78,1	65,7	42,1	47,1	56,1
Vinho	61,6	55,3	29,1	12,2	7,8
Sucos	17,9	15,1	14,5	14,1	19,7
Refrescos/sucos industrializados	9,7	11,7	11,9	11,5	21,2
Refrigerantes	31,2	36,4	29,2	27,4	37,5
Bebidas lácteas	8,8	11,8	7,9	7,8	10,1
Café	8,9	7,3	9,4	9,8	12,4
Chá	10,5	4,6	12,1	10,9	23,8
Outras bebidas não alcoólicas	50,1	51,1	32,3	23,8	45,5
Pizzas	35,2	38,5	17,2	27,8	29,8
Salgados fritos e assados	38,8	46,9	38,0	41,5	34,8
Sanduíches	21,3	15,3	18,7	17,8	26,3
Tortas salgadas	12,7	17,6	21,9	33,7	31,2
Sopas e caldos	7,0	17,3	5,3	6,5	13,4
Preparações mistas	9,4	18,1	33,3	21,8	52,7

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018.

Nota: Referente ao primeiro dia de recordatório de 24 horas.

Na comparação do consumo médio *per capita* segundo as Grandes Regiões, são observadas diferenças importantes para o arroz, feijão, carne bovina e leite integral, que foram mais consumidos na Região Centro-Oeste. As Regiões Sul e Sudeste concentraram as maiores médias de consumo *per capita* para a maioria das frutas e verduras, enquanto a Região Nordeste destacou-se por médias *per capita* de consumo de milho e preparações à base de milho e feijão verde/corda mais elevadas do que para as outras regiões. Já a Região Norte apresentou médias mais elevadas para o consumo de açaí, farinha de mandioca, peixe fresco e preparações à base de leite em comparação com as demais regiões. O consumo de refrigerante foi maior na Região Sul, sendo o dobro do consumo estimado para as Regiões Norte e Nordeste. A Região Sul destacou-se também por médias elevadas de consumo *per capita* de massas, macarrão e preparações à base de macarrão, café e chá (Tabela 4).

Com relação à proporção dos alimentos consumidos fora de casa, a comparação entre as regiões brasileiras mostrou que nas Regiões Norte e Nordeste os alimentos com maior proporção eram marcadamente as bebidas alcoólicas, enquanto a Região Centro-Oeste se caracterizou por diferentes tipos de pescados e suas preparações. Assim, nas Regiões Norte e Nordeste, os alimentos com maior proporção de consumo fora de casa foram a cerveja, bebidas destiladas, vinho e outras bebidas não alcoólicas. Na Região Sudeste os “outros tipos de carne” foram os alimentos que apresentaram maior proporção de consumo fora de casa (100,0%), seguidos das bebidas destiladas, açaí e cerveja. O açaí foi o alimento com maior proporção de consumo fora de casa na Região Sul, seguido do abacaxi, cerveja, bolos recheados, salgados fritos e assados e sorvete/picolé. Na Região Centro-Oeste os “outros tipos de carne” também eram os alimentos com maior proporção de consumo fora de casa, seguidos dos bolos recheados, preparações à base de pescados e cerveja.

Além dessas, diferenças importantes entre as regiões no que concerne à proporção de consumo fora de casa foram observadas para iogurtes, cujo consumo foi cerca de três a cinco vezes mais elevado na Região Norte em comparação com às demais regiões. Ademais, 61,6% do vinho consumido na Região Norte foi consumido fora de casa, proporção que representava o dobro do observado para a Região Sudeste, cinco vezes mais que o registrado na Região Sul.

A frequência de consumo estimada para grupos de idade mostrou que o percentual de pessoas que relataram o consumo de frutas, verduras e legumes, em geral, foi menor entre adolescentes em comparação com adultos e idosos, com exceção do açaí e batata inglesa. Por outro lado, o consumo de macarrão instantâneo, biscoito recheado, biscoito doce, salgadinhos *chips*, linguiça, salsicha, mortadela, presunto, chocolates, achocolatados, sorvete/picolé, sucos, refrescos/sucos industrializados, refrigerantes, bebidas lácteas, pizzas, salgados fritos e assados e sanduíches foi mais elevado entre adolescentes do que em adultos e idosos. Além disso, o consumo de leite, café, chá e sopas e caldos foi mais frequentemente relatado pelos idosos em comparação com adultos e adolescentes (Tabela 5).

O consumo médio *per capita* também mostra variações por faixa etária na mesma direção da frequência de consumo, ou seja, para a maioria das frutas, verduras e legumes o consumo foi menor entre adolescentes do que em adultos e idosos, assim como de leite desnatado, pão integral, café, chá e sopas e caldos. Inversamente, o consumo *per capita* foi maior entre os adolescentes para marcadores de dieta de baixa qualidade nutricional, destacadamente para: biscoitos recheados, cuja média de consumo foi quase quatro vezes maior entre adolescentes (9,7 g/dia) do que em adultos (2,5 g/dia) e 16 vezes maior que a dos idosos (0,6 g/dia); refrigerantes, para o qual a média de consumo foi 3,7 vezes maior entre adolescentes do que entre idosos; bebidas lácteas, para as quais a média de consumo *per capita* entre adolescentes foi quatro vezes a observada em adultos e quase nove vezes maior que a estimada para idosos; salgadinhos do tipo *chips*, cuja média de consumo entre adolescentes foi quatro vezes maior que a de adultos e 20 vezes a estimada para idosos; sanduíches, para o qual o consumo médio de adolescentes foi o dobro do observado para idosos; e pizzas, cujo consumo médio estimado para adolescentes foi quatro vezes o de idosos (Tabela 5).

Tabela 5 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio dos adolescentes, adultos e idosos, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continua)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)			Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)			Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)		
	Adolescentes	Adultos	Idosos	Adolescentes	Adultos	Idosos	Adolescentes	Adultos	Idosos
Arroz	78,3	76,3	72,9	132,4	136,1	113,1	7,8	11,5	5,0
Arroz integral	1,3	2,2	3,5	2,0	3,0	5,2	15,4	19,8	8,5
Preparações à base de arroz	3,2	2,7	2,9	5,1	4,8	4,4	32,6	22,0	8,7
Milho e preparações à base de milho	14,0	11,7	10,7	17,8	16,7	15,0	10,7	9,3	3,8
Feijão	58,2	60,6	59,7	141,1	147,6	123,6	6,8	10,9	4,5
Feijão verde/corda	4,7	3,9	4,0	9,8	8,8	7,8	8,1	10,5	3,9
Preparações à base de feijão	12,3	12,0	11,5	28,0	28,9	26,3	10,1	12,0	4,2
Outras leguminosas	0,4	0,7	1,0	0,6	1,1	1,1	18,4	11,6	4,3
Alface	3,7	6,4	8,4	1,1	2,8	3,2	7,7	16,1	7,0
Couve	1,0	2,4	3,4	0,4	1,2	1,7	22,2	19,5	4,2
Repolho	1,1	2,0	2,8	0,8	1,3	2,0	15,5	15,2	2,6
Salada crua	15,7	23,5	21,9	14,7	22,3	21,1	11,5	18,5	6,5
Outras verduras	2,7	5,2	6,3	1,8	3,6	4,1	5,0	18,7	9,5
Abóbora	1,0	1,8	2,5	0,8	2,2	2,8	3,5	10,3	5,5
Cenoura	1,1	1,8	2,5	0,6	0,9	1,2	14,1	22,4	14,3
Chuchu	0,7	1,1	1,9	0,5	1,0	1,5	18,5	9,9	3,1
Pepino	0,9	1,3	1,9	0,5	0,9	1,1	15,5	19,4	7,4
Tomate	3,1	5,5	5,6	2,6	4,5	4,7	7,5	13,5	8,6
Outros legumes	4,0	8,5	13,1	2,8	7,0	10,3	11,8	17,0	8,0
Batata doce	1,4	2,4	3,4	4,2	6,8	8,5	19,5	10,9	3,2
Batata inglesa	8,6	8,6	6,1	11,3	10,9	9,0	15,4	21,7	9,4
Mandioca	2,9	4,1	4,8	7,2	9,3	10,1	10,8	14,5	7,1
Outros tubérculos	1,4	2,7	3,4	1,0	2,1	2,7	6,2	19,2	8,3
Abacaxi	0,3	0,7	1,0	0,6	1,1	1,6	38,3	25,2	4,8
Açaí	2,0	1,6	0,6	6,8	5,2	1,8	21,9	11,4	7,1
Banana	7,6	14,2	24,0	9,1	15,5	26,2	7,6	10,2	1,6
Laranja	2,2	3,5	8,3	6,0	9,1	21,5	3,8	10,7	2,3
Maçã	4,2	5,6	6,5	7,0	9,4	10,4	16,9	11,5	1,8
Mamão	0,6	2,8	7,0	1,0	5,7	13,0	19,9	9,4	0,9
Manga	1,6	1,6	2,8	3,5	3,1	4,6	17,1	9,4	2,4
Melancia	1,2	1,4	1,6	3,3	4,0	4,3	31,3	14,9	7,9
Tangerina	0,7	1,2	1,7	1,5	3,0	3,8	19,2	10,0	2,0
Uva	0,6	0,8	0,8	1,0	1,5	1,1	6,5	7,8	4,3
Outras frutas	3,6	5,6	8,0	6,1	8,7	12,2	18,8	12,2	5,7
Oleaginosas	0,5	1,3	1,4	0,3	0,5	0,4	7,1	15,4	21,0
Farinha de mandioca	9,8	10,3	11,2	7,9	8,0	8,1	4,6	7,1	2,6
Farofa	4,2	5,2	3,7	2,3	2,4	1,9	15,4	24,6	8,0
Cereais matinais	1,4	1,6	2,0	0,6	0,6	0,7	3,3	4,2	3,1

Tabela 5 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio dos adolescentes, adultos e idosos, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)			Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)			Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)		
	Adolescentes	Adultos	Idosos	Adolescentes	Adultos	Idosos	Adolescentes	Adultos	Idosos
Massas	1,7	2,2	1,8	5,2	6,4	4,1	12,1	18,3	16,5
Macarrão instantâneo	2,9	1,2	0,8	8,8	3,6	2,4	1,3	2,6	9,5
Macarrão e preparações à base de macarrão	20,7	19,1	14,3	41,9	38,5	25,3	19,0	13,0	7,1
Pão de sal	48,9	50,9	52,7	50,5	50,1	45,7	7,0	9,5	3,2
Pão integral	0,9	3,5	7,7	0,5	1,7	3,9	0,7	5,5	2,5
Doces panificados	3,0	2,8	2,8	2,4	2,1	1,7	16,3	13,3	2,2
Bolos	10,8	11,1	11,3	10,7	11,0	10,2	15,4	22,3	7,3
Bolos recheados	0,6	0,7	0,5	0,5	0,6	0,4	32,8	32,7	31,3
Biscoito doce	13,7	8,0	9,0	7,4	3,7	3,0	14,5	12,5	2,9
Biscoito salgado	16,9	16,5	19,7	8,4	6,8	6,4	13,6	11,8	3,4
Biscoito recheado	7,4	2,2	0,8	9,7	2,5	0,6	12,3	8,5	4,6
Salgadinhos chips	3,0	0,7	0,1	2,1	0,5	0,1	30,4	36,4	13,5
Carne bovina	36,5	39,6	34,6	46,4	53,9	40,5	10,5	16,3	7,3
Preparações à base de carne bovina	5,2	5,4	4,8	6,6	8,2	6,1	13,9	14,0	4,8
Carne suína	5,5	6,9	7,5	13,1	16,6	15,7	7,3	13,1	4,4
Aves	31,8	31,4	27,3	49,1	48,9	40,3	8,5	12,9	4,7
Preparações à base de aves	4,1	3,6	3,3	5,0	4,8	4,0	21,1	14,4	6,8
Peixes frescos	5,6	5,8	5,6	11,6	14,1	11,2	9,1	15,0	8,8
Peixes em conserva	0,3	0,6	0,6	0,2	0,4	0,4	3,6	7,8	1,1
Peixes salgados	0,4	0,8	0,8	1,0	1,7	1,4	2,5	14,6	13,2
Outros pescados	0,4	0,5	0,2	0,5	0,5	0,2	42,6	16,6	15,5
Preparações à base de pescados	0,5	0,6	0,6	0,8	1,6	2,1	29,7	27,7	7,7
Carnes salgadas	1,9	1,8	1,8	3,0	2,4	2,1	7,1	5,3	3,3
Outros tipos de carne	0,8	0,6	0,6	1,5	1,2	1,3	11,8	20,3	6,0
Linguixa	6,4	6,1	4,2	4,0	4,3	2,4	9,9	9,3	11,4
Salsicha	2,6	1,5	0,9	1,7	1,1	0,5	11,3	12,8	0,4
Mortadela	2,9	1,6	1,0	1,0	0,6	0,3	1,7	4,6	7,0
Presunto	2,0	1,6	1,1	0,5	0,4	0,2	10,9	9,1	4,9
Outros frios e embutidos	0,8	0,7	0,9	0,4	0,3	0,4	18,7	15,4	1,5
Vísceras	1,8	2,0	1,7	2,3	2,8	1,9	6,8	12,6	7,7
Ovos	14,3	14,3	12,4	10,9	11,8	9,1	4,0	7,0	4,9
Leite integral	7,4	5,3	9,6	20,4	13,3	24,1	3,6	4,5	2,5
Leite desnatado	0,5	0,8	2,2	1,3	1,7	5,4	1,2	6,3	2,6
Preparações à base de leite	2,1	1,4	5,2	5,0	3,5	13,4	23,8	9,2	0,7
Vitaminas	2,9	2,6	3,5	9,0	8,7	11,1	10,3	8,7	1,6
Queijos	7,0	10,5	14,3	3,6	5,9	7,7	8,2	8,5	3,3
logurtes	4,2	3,5	3,2	10,2	7,9	6,9	14,5	11,4	1,9

Tabela 5 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio dos adolescentes, adultos e idosos, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(conclusão)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)			Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)			Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)		
	Adolescentes	Adultos	Idosos	Adolescentes	Adultos	Idosos	Adolescentes	Adultos	Idosos
Outros laticínios	1,4	1,0	1,9	2,0	0,9	1,0	5,3	2,8	1,5
Chocolates	3,4	2,9	1,1	2,1	1,5	0,5	29,7	26,5	1,3
Achocolatados	3,6	1,2	0,4	1,4	0,4	0,1	3,1	4,0	0,0
Doces à base de leite	4,1	3,4	3,6	7,1	5,2	5,5	31,3	19,5	5,6
Doces à base de amendoim	0,8	0,6	0,8	0,4	0,2	0,3	16,0	23,4	16,2
Doces à base de fruta	1,0	1,8	3,4	1,0	1,4	2,5	10,4	11,0	3,2
Sorvete/picolé	3,8	1,8	1,3	5,4	2,6	1,8	35,6	42,7	12,5
Adoçantes	1,3	7,3	19,5	0,0	0,1	0,4	7,8	10,6	2,9
Outros doces	5,2	2,9	2,4	2,6	2,0	2,0	32,5	35,4	7,0
Óleos e gorduras	44,5	47,9	44,9	10,6	11,6	9,8	7,6	12,3	4,4
Bebidas destiladas	0,2	0,8	0,6	0,7	2,0	1,6	26,4	46,6	40,2
Cerveja	0,4	3,5	2,5	4,6	46,3	22,6	65,4	53,1	32,5
Vinho	0,0	0,6	0,8	0,1	2,4	1,9	49,9	31,6	14,8
Sucos	38,1	33,4	26,5	149,3	127,3	88,8	15,7	16,7	6,8
Refrescos/sucos industrializados	6,1	4,6	3,0	22,5	17,2	10,0	11,3	13,7	7,0
Refrigerantes	20,9	16,0	7,5	97,5	69,8	26,4	26,2	34,3	17,8
Bebidas lácteas	14,2	3,6	1,7	43,2	10,0	4,9	10,7	7,5	0,2
Café	58,7	81,1	87,1	117,5	168,6	189,7	5,8	11,4	3,8
Chá	3,4	7,3	11,7	17,8	52,2	65,4	16,8	15,0	5,3
Outras bebidas não alcoólicas	0,7	0,7	1,1	1,9	2,8	3,4	26,2	47,4	25,9
Pizzas	3,4	2,7	1,2	9,0	7,0	2,3	29,7	23,7	16,4
Salgados fritos e assados	12,1	10,8	6,4	10,4	9,2	5,0	36,0	44,2	20,6
Sanduíches	15,8	14,3	9,9	25,5	22,1	12,3	17,9	20,0	7,6
Tortas salgadas	1,5	1,8	1,1	2,7	3,0	2,0	22,1	22,8	18,8
Sopas e caldos	6,5	7,0	12,0	30,1	34,9	58,2	23,1	8,9	4,5
Preparações mistas	3,4	3,8	3,1	4,7	4,9	4,4	26,7	30,1	16,1

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018.

Nota: Referente ao primeiro dia de recordatório de 24 horas.

Entre os adolescentes, os itens com maior percentual de consumo fora de casa foram a cerveja (65,4%), o vinho (49,9%) e outros pescados (42,6%). Entre os adultos, foram principalmente bebidas alcoólicas (cerveja, outras bebidas alcoólicas e bebidas destiladas), salgados fritos e assados e sorvete/picolé. As bebidas destiladas (40,2%), a cerveja (32,5%) e os bolos recheados (31,3%) foram os itens com maiores proporções de consumo fora de casa entre os idosos. Os adultos apresentaram maior proporção de consumo fora de casa do que adolescentes e idosos para cerca de 57% dos alimentos analisados, sendo as maiores diferenças observadas para bebidas destiladas, outras bebidas alcoólicas, sorvete/picolé, outros doces e salgados fritos e

assados. Já os idosos, em comparação com adolescentes e adultos, relataram maior proporção de consumo fora de casa para macarrão instantâneo, linguiça e mortadela. Os itens que eram consumidos fora de casa em maior proporção por adolescentes do que para adultos e idosos eram, principalmente, outros pescados, preparações à base de pescado, abacaxi, vinho, cerveja, preparações à base de leite, sopas e caldos e chocolate (Tabela 5).

Para a maioria dos itens alimentares avaliados, a frequência de consumo era mais elevada nos estratos de renda mais alta em comparação com os grupos de renda mais baixa, sendo que, para 21 itens, a frequência de consumo no 4º quarto era pelo menos 5 pontos percentuais mais elevadas do que no 1º quarto, entre os quais se incluíam hortaliças e frutas, carne bovina, queijo e alimentos de consumo discricionário como bebidas alcoólicas, bolos, refrigerantes, salgados fritos e assados. Em contrapartida, havia oito itens com frequência de consumo mais elevada em 5 pontos percentuais no 1º quarto do que no 4º quarto. As variações nas médias de consumo *per capita* diário apresentaram comportamento similar à frequência de consumo (Tabela 6).

As comparações por quartos de renda mostraram que para arroz, farinha de mandioca, milho e preparações à base de milho, feijão verde/corda, macarrão e preparações à base de macarrão, café e aves a frequência de consumo foi mais elevada no quarto de renda mais baixa do que nos estratos de renda mais elevada, com diferenças de mais de 5 pontos percentuais entre o 1º quarto e o 4º quarto. O consumo médio *per capita* de arroz, feijão verde/corda, milho e preparações à base de milho, pão de sal, peixes frescos, preparações à base de feijão, farinha de mandioca também foi mais elevado nos quartos de renda mais baixa em comparação com os de renda mais alta. A frequência de consumo de café diminuiu com o aumento do nível de renda, mas a média de consumo aumenta até o 3º quarto, com posterior redução no último quarto de renda (Tabela 6).

Para a maioria das frutas, verduras e legumes observou-se incremento das frequências de consumo e valores *per capita* de consumo com as classes de renda, chegando a diferenças até oito vezes maiores entre o último quarto em comparação com o primeiro quarto para a frequência de consumo de abacaxi e de mamão e até 10 vezes maiores para a média de consumo de pepino e abacaxi. O consumo *per capita* de marcadores negativos da qualidade da dieta como consumo de doces, pizzas, salgados fritos e assados e sanduíches, também foi maior na categoria de renda mais elevada. Além disso, o consumo *per capita* de arroz, feijão e milho e preparações à base de milho foi maior na menor categoria de renda e o de açaí, farinha de mandioca, carnes salgadas e mortadela foi três vezes maior no primeiro quarto do que no do maior quarto de renda. Um consumo oito vezes maior de feijão verde/corda e quase cinco vezes maior de salsicha foi encontrado no menor quarto em comparação com a maior categoria de renda (Tabela 6).

Há uma tendência de aumento de consumo fora do domicílio com o aumento da renda para muitos itens, com destaque para algumas verduras e frutas, refrigerantes (40,7% entre os de maior renda, enquanto as demais faixas de renda apresentaram percentuais inferiores a 30%); carnes bovina e biscoitos salgados (mais que o dobro do consumo entre os de maior renda comparados aos de menor renda) e peixes frescos (consumo seis vezes maior entre os de maior renda comparados aos de menor renda). No entanto, para alguns alimentos e preparações, o consumo fora de casa foi maior nas primeiras categorias de renda, por exemplo, presunto, iogurtes, salgadinhos chips e pizza. Essa diferença é bem acentuada para o consumo de vinho (74,7% entre os de menor renda; 34,7% entre os de maior renda, e menor que 15% nas demais faixas de renda) (Tabela 6).

Tabela 6 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita*, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continua)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)			
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto
Arroz	81,2	78,8	74,8	67,1
Arroz integral	0,8	1,5	2,2	5,2
Preparações à base de arroz	2,1	2,6	2,4	4,5
Milho e preparações à base de milho	17,0	11,7	9,7	7,7
Feijão	60,7	64,3	61,7	51,8
Feijão verde/corda	7,8	3,9	2,0	1,4
Preparações à base de feijão	13,8	11,3	11,2	11,2
Outras leguminosas	0,5	0,6	0,7	1,1
Alface	2,5	5,7	8,1	10,2
Couve	1,7	2,2	2,5	3,1
Repolho	1,2	1,9	2,5	2,5
Salada crua	14,7	21,4	24,0	29,8
Outras verduras	2,3	3,9	6,2	8,3
Abóbora	1,6	1,9	2,0	1,7
Cenoura	0,9	1,1	1,9	3,8
Chuchu	0,8	1,2	1,3	1,4
Pepino	0,5	0,9	1,6	2,7
Tomate	2,8	4,5	6,1	7,8
Outros legumes	3,9	7,8	10,7	13,3
Batata doce	1,7	2,3	2,9	2,9
Batata inglesa	5,0	7,0	8,9	13,0
Mandioca	3,1	4,3	4,7	4,2
Outros tubérculos	1,4	2,2	2,8	4,3
Abacaxi	0,2	0,4	0,6	1,6
Açaí	2,4	1,3	1,0	0,9
Banana	8,7	13,8	17,5	21,3
Laranja	2,2	3,7	4,7	6,8
Maçã	2,5	5,1	6,9	8,5
Mamão	0,9	1,7	3,4	7,5
Manga	1,9	1,6	1,7	2,2
Melancia	1,4	1,1	1,5	1,6
Tangerina	0,5	1,0	1,5	2,1
Uva	0,3	0,5	0,9	1,5
Outras frutas	2,4	4,5	5,6	11,5
Oleaginosas	0,5	0,6	0,9	3,2
Farinha de mandioca	16,3	10,2	7,0	5,9
Farofa	4,7	4,5	4,5	5,5
Cereais matinais	0,4	1,0	1,7	3,9

Tabela 6 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita*, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)			
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto
Massas	0,8	1,6	2,2	4,2
Macarrão instantâneo	1,6	1,6	1,3	1,2
Macarrão e preparações à base de macarrão	21,1	19,0	17,3	15,8
Pão de sal	50,9	52,1	51,7	48,4
Pão integral	0,6	2,1	4,3	9,6
Doces panificados	2,5	3,4	2,9	2,6
Bolos	8,7	10,7	11,6	14,2
Bolos recheados	0,4	0,3	0,6	1,3
Biscoito doce	9,3	8,8	9,9	8,9
Biscoito salgado	18,2	17,9	16,1	15,7
Biscoito recheado	2,6	3,3	3,3	2,1
Salgadinhos chips	1,0	1,0	1,2	1,0
Carne bovina	33,0	38,8	40,4	42,1
Preparações à base de carne bovina	4,2	4,8	6,1	6,2
Carne suína	5,7	7,2	7,7	6,6
Aves	33,1	31,9	28,9	28,0
Preparações à base de aves	2,8	5,1	3,6	3,0
Peixes frescos	8,5	4,5	3,9	5,5
Peixes em conserva	0,6	0,4	0,4	0,8
Peixes salgados	0,9	0,5	0,5	1,0
Outros pescados	0,5	0,3	0,1	0,7
Preparações à base de pescados	0,5	0,4	0,5	1,1
Carnes salgadas	2,8	1,9	1,3	1,2
Outros tipos de carne	0,9	0,6	0,5	0,4
Linguiça	5,9	6,4	5,8	5,0
Salsicha	2,4	1,7	1,2	0,9
Mortadela	2,5	1,8	1,1	1,3
Presunto	0,7	1,4	1,9	2,7
Outros frios e embutidos	0,6	0,6	0,8	1,2
Vísceras	2,2	1,6	1,8	1,9
Ovos	16,3	12,8	12,7	13,5
Leite integral	5,2	6,4	7,3	7,3
Leite desnatado	0,3	0,6	1,2	2,2
Preparações à base de leite	2,9	2,3	1,8	1,8
Vitaminas	1,9	2,3	3,4	3,9
Queijos	3,9	7,5	12,2	21,6
Logurtes	1,8	3,0	3,8	6,5
Outros laticínios	0,2	1,0	1,5	2,5

Tabela 6 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita*, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%)			
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto
Chocolates	1,0	2,3	2,8	5,2
Achocolatados	1,0	1,6	1,6	1,8
Doces à base de leite	3,7	3,4	3,3	4,0
Doces à base de amendoim	0,2	0,6	0,6	1,3
Doces à base de fruta	1,0	1,8	2,2	3,2
Sorvete/picolé	1,1	2,0	2,5	2,8
Adoçantes	3,4	6,9	9,6	15,7
Outros doces	2,1	2,7	3,3	5,5
Óleos e gorduras	43,2	45,8	49,7	49,7
Bebidas destiladas	0,4	0,6	0,9	0,9
Cerveja	0,8	2,0	3,2	5,9
Vinho	0,1	0,3	0,6	1,4
Sucos	31,2	33,6	32,9	35,2
Refrescos/sucos industrializados	5,0	4,6	4,0	4,6
Refrigerantes	11,5	15,8	17,8	17,7
Bebidas lácteas	4,3	5,1	5,3	6,2
Café	80,8	78,2	77,0	75,6
Chá	3,6	6,4	9,1	11,9
Outras bebidas não alcoólicas	0,3	0,5	1,0	1,5
Pizzas	1,0	1,9	3,4	4,6
Salgados fritos e assados	6,8	9,0	11,0	15,7
Sanduíches	8,3	12,4	15,3	21,4
Tortas salgadas	1,1	1,4	1,5	2,6
Sopas e caldos	7,5	7,0	8,2	8,7
Preparações mistas	1,8	3,9	3,9	5,4

Tabela 6 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita*, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)			
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto
Arroz	154,0	138,6	124,2	99,0
Arroz integral	1,2	2,9	3,0	6,7
Preparações à base de arroz	4,0	4,3	4,0	7,1
Milho e preparações à base de milho	24,3	17,4	12,7	9,2
Feijão	154,4	159,4	143,7	102,4
Feijão verde/corda	18,6	8,0	3,4	2,3
Preparações à base de feijão	34,7	27,8	24,6	24,1
Outras leguminosas	0,9	0,8	1,2	1,4
Alface	1,0	2,6	3,2	3,9
Couve	0,8	1,1	1,4	1,5
Repolho	0,8	1,5	1,7	1,6
Salada crua	14,3	19,4	22,7	29,0
Outras verduras	1,5	2,8	4,4	5,4
Abóbora	1,6	2,4	2,2	1,9
Cenoura	0,4	0,8	1,0	1,7
Chuchu	0,6	1,1	1,3	1,1
Pepino	0,2	0,4	1,1	2,0
Tomate	2,4	3,4	5,0	6,7
Outros legumes	3,6	6,3	8,9	9,7
Batata doce	5,2	6,7	7,7	7,1
Batata inglesa	6,5	8,4	12,7	17,0
Mandioca	7,0	10,4	10,6	8,6
Outros tubérculos	1,4	1,7	2,0	3,2
Abacaxi	0,3	0,7	1,0	3,0
Açaí	8,7	4,1	3,3	2,3
Banana	10,7	15,7	18,9	21,8
Laranja	6,4	9,7	12,1	16,4
Maçã	4,3	8,6	11,7	13,9
Mamão	1,9	3,4	7,0	14,6
Manga	4,3	3,6	2,7	2,9
Melancia	3,6	3,2	4,4	5,0
Tangerina	1,1	2,2	4,4	4,5
Uva	0,7	0,7	1,3	3,0
Outras frutas	4,3	7,6	8,4	17,1
Oleaginosas	0,4	0,4	0,4	0,9
Farinha de mandioca	13,2	7,8	5,2	4,2
Farofa	2,6	2,3	2,0	2,3
Cereais matinais	0,2	0,4	0,7	1,4

Tabela 6 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita*, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)			
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto
Macarrão instantâneo	5,0	4,4	3,7	3,8
Macarrão e preparações à base de macarrão	37,3	38,5	34,9	35,8
Pão de sal	52,8	51,9	49,8	41,0
Pão integral	0,3	1,1	2,1	4,6
Doces panificados	1,9	2,7	2,0	1,6
Bolos	8,4	10,8	11,8	12,9
Bolos recheados	0,4	0,3	0,6	1,0
Biscoito doce	4,6	4,2	4,8	3,2
Biscoito salgado	8,0	7,4	6,1	6,2
Biscoito recheado	3,1	4,4	3,9	2,2
Salgadinhos chips	0,7	0,7	0,9	0,7
Carne bovina	44,1	51,2	53,8	53,4
Preparações à base de carne bovina	6,5	6,4	8,9	9,0
Carne suína	14,8	17,6	18,3	12,3
Aves	50,6	51,3	44,2	41,8
Preparações à base de aves	3,8	6,8	4,7	3,4
Peixes frescos	21,3	10,7	8,1	10,5
Peixes em conserva	0,3	0,2	0,4	0,6
Peixes salgados	2,0	1,1	1,2	1,7
Outros pescados	0,6	0,3	0,2	0,7
Preparações à base de pescados	1,2	1,2	1,4	2,6
Carnes salgadas	4,0	2,7	1,6	1,1
Outros tipos de carne	1,8	1,2	1,1	0,5
Linguiça	4,3	4,4	3,3	3,4
Salsicha	1,8	1,1	0,7	0,4
Mortadela	1,0	0,6	0,3	0,3
Presunto	0,2	0,3	0,4	0,7
Outros frios e embutidos	0,3	0,3	0,3	0,6
Vísceras	3,5	2,1	2,3	2,1
Ovos	12,7	10,2	10,6	10,9
Leite integral	12,1	16,2	20,4	18,7
Leite desnatado	0,6	1,3	2,8	5,3
Preparações à base de leite	7,0	5,7	4,4	4,3
Vitaminas	5,6	7,6	11,6	13,5
Queijos	2,3	4,0	6,9	11,7
Iogurtes	3,9	6,9	8,2	15,4
Outros laticínios	0,1	0,9	1,1	2,7
Chocolates	0,5	1,3	1,4	2,9

Tabela 6 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita*, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)			
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto
Achocolatados	0,3	0,5	0,6	0,6
Doces à base de leite	6,8	5,1	4,9	5,3
Doces à base de amendoim	0,1	0,3	0,2	0,5
Doces à base de fruta	1,3	1,4	1,5	2,0
Sorvete/picolé	1,4	3,1	3,5	4,2
Adoçantes	0,1	0,1	0,2	0,3
Outros doces	1,0	2,0	2,2	3,6
Óleos e gorduras	9,9	10,8	12,6	11,3
Bebidas destiladas	1,2	1,7	2,4	1,7
Cerveja	11,1	30,8	41,5	64,4
Vinho	0,4	1,5	1,6	4,6
Sucos	114,0	123,1	126,2	138,7
Refrescos/sucos industrializados	17,4	17,2	15,1	17,7
Refrigerantes	44,3	71,3	81,2	77,7
Bebidas lácteas	12,1	15,6	16,3	17,1
Café	161,7	166,8	169,4	154,0
Chá	23,6	41,2	66,2	72,4
Outras bebidas não alcoólicas	1,2	1,8	3,2	5,5
Pizzas	1,8	4,9	9,0	12,5
Salgados fritos e assados	5,5	6,7	9,8	14,4
Sanduíches	13,7	19,9	23,1	29,9
Tortas salgadas	2,3	2,6	2,5	3,9
Sopas e caldos	35,9	34,4	41,9	42,0
Preparações mistas	2,5	5,4	5,6	6,1

Tabela 6 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita*, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)			
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto
Arroz	6,5	8,7	11,2	17,1
Arroz integral	20,4	11,8	15,4	17,7
Preparações à base de arroz	15,7	12,2	22,8	33,2
Milho e preparações à base de milho	5,3	7,3	10,1	22,2
Feijão	5,7	8,2	11,0	15,6
Feijão verde/corda	7,6	9,5	12,7	16,5
Preparações à base de feijão	6,9	8,9	13,4	16,4
Outras leguminosas	10,8	10,0	6,3	16,2
Alface	8,8	7,1	12,9	20,7
Couve	4,8	9,2	9,4	36,0
Repolho	5,9	7,7	11,6	21,4
Salada crua	12,4	11,0	15,3	21,2
Outras verduras	4,9	15,8	12,0	22,3
Abóbora	12,3	6,2	8,6	8,5
Cenoura	13,0	17,5	18,0	24,2
Chuchu	11,2	6,5	10,8	7,9
Pepino	13,0	11,2	14,1	19,4
Tomate	7,9	7,8	8,7	19,0
Outros legumes	10,3	10,8	10,8	22,2
Batata doce	10,1	12,3	5,5	12,8
Batata inglesa	8,9	12,8	18,8	27,3
Mandioca	8,0	8,0	14,8	21,5
Outros tubérculos	9,7	11,0	12,5	23,9
Abacaxi	8,7	21,3	15,1	24,8
Açaí	6,9	12,9	23,2	37,0
Banana	7,9	6,7	7,4	8,0
Laranja	7,7	3,9	8,9	7,5
Maçã	10,5	9,4	11,2	10,0
Mamão	11,1	12,3	3,6	5,6
Manga	9,9	10,9	7,6	6,6
Melancia	17,2	22,3	7,7	17,6
Tangerina	12,9	8,5	5,4	11,8
Uva	3,1	16,5	8,1	5,2
Outras frutas	17,1	11,5	8,5	11,0
Oleaginosas	6,7	8,2	24,1	19,5
Farinha de mandioca	5,0	5,4	9,5	5,9
Farofa	15,3	18,3	22,8	29,5
Cereais matinais	3,2	2,7	4,5	3,9
Massas	9,0	24,3	12,3	18,9

Tabela 6 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita*, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)			
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto
Macarrão instantâneo	2,6	3,5	2,4	2,6
Macarrão e preparações à base de macarrão	12,7	12,0	15,0	15,1
Pão de sal	5,6	8,8	9,6	8,9
Pão integral	4,4	5,4	6,4	2,7
Doces panificados	11,3	14,3	12,0	10,2
Bolos	14,2	16,7	19,7	23,4
Bolos recheados	29,5	29,2	41,9	29,4
Biscoito doce	11,4	10,7	10,6	17,0
Biscoito salgado	8,6	9,6	9,2	18,6
Biscoito recheado	12,9	7,2	10,3	12,9
Salgadinhos chips	35,9	28,6	41,0	21,4
Carne bovina	9,2	11,3	16,5	20,3
Preparações à base de carne bovina	11,9	11,4	12,4	14,7
Carne suína	4,8	8,9	11,9	22,0
Aves	7,2	9,3	11,1	19,0
Preparações à base de aves	12,2	10,1	20,5	20,5
Peixes frescos	5,8	10,7	15,1	35,1
Peixes em conserva	4,5	1,1	6,8	9,3
Peixes salgados	6,9	16,6	7,0	24,0
Outros pescados	5,4	13,7	32,8	39,8
Preparações à base de pescados	14,9	7,4	21,7	37,9
Carnes salgadas	3,3	7,0	5,7	10,5
Outros tipos de carne	11,2	13,0	27,6	20,1
Linguiça	6,2	8,3	9,7	17,9
Salsicha	6,4	10,5	20,3	25,5
Mortadela	1,4	4,9	5,9	10,1
Presunto	12,2	10,1	6,0	9,3
Outros frios e embutidos	11,5	36,1	1,8	7,8
Vísceras	7,2	6,9	11,5	24,4
Ovos	3,2	5,4	7,1	11,0
Leite integral	3,9	4,1	4,2	2,9
Leite desnatado	1,0	6,2	6,8	2,7
Preparações à base de leite	10,6	9,5	3,6	3,9
Vitaminas	9,8	5,5	6,6	8,3
Queijos	7,4	8,7	7,8	6,2
logurtes	19,7	11,1	6,4	9,7
Outros laticínios	2,9	3,5	5,4	2,6
Chocolates	26,0	20,2	35,7	23,5
Achocolatados	6,2	2,5	4,2	1,2

Tabela 6 - Frequência de consumo alimentar, consumo alimentar médio *per capita* e percentual de consumo fora do domicílio, por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita*, segundo os alimentos e preparações - Brasil - período 2017-2018

(conclusão)

Alimentos e preparações	Consumo fora do domicílio (% em relação ao total consumido)			
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto
Doces à base de leite	16,0	16,9	22,7	27,1
Doces à base de amendoim	56,8	13,9	14,1	17,6
Doces à base de fruta	4,4	13,9	6,5	9,8
Sorvete/picolé	31,4	36,6	33,8	43,4
Adoçantes	2,8	4,1	5,9	11,6
Outros doces	23,0	21,5	30,8	38,1
Óleos e gorduras	6,4	10,1	11,1	13,9
Bebidas destiladas	56,8	47,3	29,5	50,0
Cerveja	53,6	58,3	46,4	49,2
Vinho	74,7	14,4	11,9	34,7
Sucos	11,5	13,8	17,3	19,1
Refrescos/sucos industrializados	6,9	11,1	14,9	19,1
Refrigerantes	28,9	27,6	27,6	40,7
Bebidas lácteas	14,4	6,5	7,1	7,4
Café	5,7	8,6	11,0	12,5
Chá	7,5	12,2	10,5	17,8
Outras bebidas não alcoólicas	46,6	42,8	35,5	39,9
Pizzas	39,1	20,1	13,4	33,0
Salgados fritos e assados	33,7	43,7	39,4	41,7
Sanduíches	15,5	17,7	20,0	19,0
Tortas salgadas	15,6	17,2	32,9	23,9
Sopas e caldos	13,2	9,1	9,3	6,6
Preparações mistas	16,1	26,1	29,1	32,9

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018.

Nota: Referente ao primeiro dia de recordatório de 24 horas.

Consumo de alimentos e grupos de alimentos no Brasil segundo a classificação NOVA

Para o total da população brasileira com dez ou mais anos de idade, pouco mais da metade (53,4%) das calorias consumidas foi proveniente de alimentos *in natura* ou minimamente processados, 15,6% de ingredientes culinários processados, 11,3% de alimentos processados e 19,7% de alimentos ultraprocessados (Tabela 7).

Dentre os alimentos *in natura* e minimamente processados, o arroz correspondeu a 11,1% das calorias totais, vindo, a seguir, a carne bovina com 7,4%, o feijão com 6,6%, a carne de aves com 5,4%, as frutas com 3,1%, o macarrão com 2,8% e o leite com 2,5%. A seguir, em ordem decrescente de contribuição para as calorias totais, apareceram verduras e legumes (1,9%), carne suína (1,8%), raízes e tubérculos (1,8%), suco de fruta 100% natural (1,6%), ovos (1,4%) e farinha de mandioca (1,4%). Dentre os ingredientes culinários processados, o óleo vegetal correspondeu a 7,7% das calorias totais, seguido pelo açúcar, com 5,8%. Com contribuição menor, apareceram manteiga (1,0%) e banha (0,3%). Dentre os alimentos processados, o grupo de maior contribuição para as calorias totais foi o de pães (8,2%), seguido de queijos (1,6%), cerveja e vinho (0,7%), carnes salgadas/secas/defumadas (0,4%) e frutas em calda ou cristalizadas (0,2%).

Dentre os alimentos ultraprocessados, a margarina correspondeu a 2,8% das calorias totais, vindo, a seguir, o biscoito salgado e salgadinho "de pacote" com 2,5%, os pães com 2,1%, os biscoitos doces com 1,7% e os frios e embutidos com 1,6%. Em seguida, em ordem decrescente de contribuição para as calorias totais, apareceram chocolate, sorvete, gelatina, *flan* ou outra sobremesa industrializada (1,4% das calorias), refrigerantes (1,3% das calorias totais), cachorro quente, hambúrgueres e outros sanduíches (1,1% das calorias totais) e bebidas lácteas (1,1% das calorias totais).

Diferenças de pequena magnitude foram observadas quanto à participação dos quatro grupos de alimentos na dieta de homens e mulheres. O consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados foi ligeiramente maior nos homens do que nas mulheres (54,1% e 52,8% das calorias totais, respectivamente) assim como o consumo de alimentos processados (11,8% e 10,8%, respectivamente). Por outro lado, foi superior entre mulheres o consumo de ingredientes culinários processados (16,2% contra 15,0% entre homens) e o consumo de alimentos ultraprocessados (20,3% contra 19,1% entre homens) (Tabela 7). Quanto ao de alimentos *in natura* ou minimamente processados, foram mais relevantes para os homens arroz (11,9% das calorias totais contra 10,4% para mulheres), carne bovina (7,7% contra 7,1%), feijão (7,3% contra 6,0%), carne suína (2,0% contra 1,6%) e farinha de mandioca (1,6% contra 1,2%), enquanto, para as mulheres, foram mais relevantes frutas (3,8% das calorias totais contra 2,4% para homens) e macarrão (3,1% contra 2,4%).

No grupo de ingredientes culinários processados, o açúcar contribuiu mais para a dieta de mulheres (6,1% das calorias totais contra 5,4% para homens) enquanto, no grupo de alimentos processados, foram mais relevantes para os homens pães (8,5% das calorias totais contra 7,8% para mulheres) e cerveja e vinho (0,9% contra 0,4%). No grupo de alimentos ultraprocessados, foram mais relevantes para as mulheres o biscoito salgado e salgadinho "de pacote" (2,9% das calorias totais contra 2,0% para homens), pães (2,3% contra 2,0%) e bebidas lácteas (1,2% contra 0,9%), enquanto, para os homens, o refrigerante foi mais relevante (1,5% das calorias totais contra 1,1% para mulheres).

Tabela 7 - Participação relativa dos grupos e subgrupos de alimentos da classificação NOVA no total de calorias determinado pelo consumo alimentar pessoal, por sexo - Brasil - período 2017-2018

(continua)

Grupos e subgrupos de alimentos	Participação relativa no total de calorias determinado pelo consumo alimentar pessoal (%)		
	Total	Homem	Mulher
Alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados	53,4	54,1	52,8
Arroz	11,1	11,9	10,4
Carne bovina	7,4	7,7	7,1
Feijão	6,6	7,3	6,0
Carne de aves	5,4	5,5	5,4
Frutas	3,1	2,4	3,8
Macarrão	2,8	2,4	3,1
Leite	2,5	2,5	2,4
Verduras e legumes	1,9	1,7	2,0
Carne suína	1,8	2,0	1,6
Raízes e tubérculos	1,8	1,6	1,9
Suco de fruta 100% natural	1,6	1,5	1,7
Ovos	1,4	1,5	1,4
Farinha de mandioca	1,4	1,6	1,2
Peixes	1,1	1,0	1,1
Milho, aveia, trigo e outros cereais	1,1	1,1	1,1
Café e chá	0,7	0,7	0,7
Farinha de trigo	0,5	0,4	0,6
Outras farinhas (1)	0,4	0,3	0,4
Vísceras em geral	0,3	0,3	0,3
Lentilha, grão de bico e outras leguminosas	0,2	0,2	0,2
Castanhas, nozes e sementes	0,2	0,1	0,2
Outros (2)	0,3	0,2	0,3
Ingredientes culinários processados	15,6	15,0	16,2
Óleo vegetal	7,7	7,7	7,7
Açúcar	5,8	5,4	6,1
Manteiga	1,0	0,9	1,0
Banha	0,3	0,4	0,3
Outros (3)	0,8	0,5	1,0
Alimentos processados	11,3	11,8	10,8
Pães	8,2	8,5	7,8
Queijos	1,6	1,5	1,7
Cerveja e vinho	0,7	0,9	0,4
Carnes salgadas/secas/defumadas	0,4	0,5	0,4
Frutas em calda ou cristalizadas	0,2	0,2	0,3
Outros (4)	0,2	0,2	0,2
Alimentos ultraprocessados	19,7	19,1	20,3
Margarina	2,8	2,8	2,7
Biscoito salgado e salgadinho "de pacote"	2,5	2,0	2,9

Tabela 7 - Participação relativa dos grupos e subgrupos de alimentos da classificação NOVA no total de calorias determinado pelo consumo alimentar pessoal, por sexo - Brasil - período 2017-2018

(conclusão)

Grupos e subgrupos de alimentos	Participação relativa no total de calorias determinado pelo consumo alimentar pessoal (%)		
	Total	Homem	Mulher
Pães	2,1	2,0	2,3
Biscoitos doces	1,7	1,8	1,7
Frios e embutidos	1,6	1,7	1,6
Chocolate, sorvete, gelatina, flan ou outra sobremesa industrializada	1,4	1,2	1,6
Refrigerantes	1,3	1,5	1,1
Cachorro quente, hambúrgueres e outros sanduíches	1,1	1,2	1,0
Bebidas lácteas	1,1	0,9	1,2
Pizza	0,9	1,0	0,9
Salgados fritos ou assados	0,7	0,7	0,7
Outras bebidas adoçadas	0,6	0,6	0,6
Pratos prontos ou semiprontos (5)	0,6	0,5	0,7
Molhos prontos	0,4	0,4	0,4
Bolos e tortas doces	0,4	0,3	0,5
Outros (6)	0,4	0,4	0,4

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018.

Nota: Referente ao primeiro dia de recordatório de 24 horas.

(1) Farinha de milho, aveia e outras. (2) Inclui cogumelos, iogurte natural, frutos do mar e outras carnes. (3) Inclui leite de coco, féculas, vinagre e sal. (4) Inclui conserva de legumes, conserva de leguminosas, conserva de peixe, castanhas, nozes e sementes açucaradas/salgadas e extrato de tomate. (5) Inclui pratos de massa congelados/prontos para aquecer, macarrão, sopas e outros alimentos "instantâneos". (6) Inclui cereal matinal, queijos, bebidas alcoólicas destiladas e suplementos.

Na avaliação por faixa etária (Tabela 8), observou-se que a participação dos alimentos *in natura* ou minimamente processados, assim como de ingredientes culinários processados e de alimentos processados, foi menor entre adolescentes, intermediário entre adultos e mais elevado entre idosos. Por outro lado, os alimentos ultraprocessados representaram 26,7% do total de calorias em adolescentes, 19,5% em adultos e 15,1% em idosos.

A participação da maioria dos subgrupos de *in natura* ou minimamente processados foi maior em idosos, destacando-se, por exemplo, frutas (1,9% das calorias totais em adolescentes, 2,9% em adultos e 5,0% em idosos), leite (2,6% em adolescentes, 2,4% em adultos e 4,4% em idosos), verduras e legumes (1,4% em adolescentes, 1,9% em adultos e 2,2% em idosos), carne suína (1,4% em adolescentes, 1,8% em adultos e 2,0% em idosos) e raízes e tubérculos (1,4% em adolescentes, 1,8% em adultos e 2,1% em idosos). Por outro lado, diminuiu com a idade a participação de macarrão (2,8% das calorias totais em adolescentes, 2,5% em adultos e 2,1% em idosos), suco de fruta 100% natural (1,9% em adolescentes, 1,6% em adultos e 1,3% em idosos) e farinha de mandioca (1,6% em adolescentes, 1,4% em adultos e 1,3% em idosos).

Tabela 8 - Participação relativa dos grupos e subgrupos de alimentos da classificação NOVA no total de calorias determinado pelo consumo alimentar pessoal, por grupos de idade - Brasil - período 2017-2018

(continua)

Grupos e subgrupos de alimentos	Participação relativa no total de calorias determinado pelo consumo alimentar pessoal (%)		
	10 a 18 anos	19 a 59 anos	60 anos ou mais
Alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados	49,2	53,4	56,9
Arroz	10,8	11,2	11,1
Carne bovina	6,4	7,6	7,1
Feijão	6,4	6,7	6,7
Carne de aves	5,3	5,5	5,3
Frutas	1,9	2,9	5,0
Macarrão	2,8	2,5	2,1
Leite	2,6	2,4	4,4
Verduras e legumes	1,4	1,9	2,2
Carne suína	1,4	1,8	2,0
Raízes e tubérculos	1,4	1,8	2,1
Suco de fruta 100% natural	1,9	1,6	1,3
Ovos	1,4	1,5	1,3
Farinha de mandioca	1,6	1,4	1,3
Peixes	1,0	1,1	1,0
Milho, aveia, trigo e outros cereais	1,2	1,1	1,0
Café e chá	0,4	0,7	0,9
Farinha de trigo	0,5	0,5	0,5
Outras farinhas (1)	0,3	0,3	0,7
Vísceras em geral	0,2	0,3	0,2
Lentilha, grão de bico e outras leguminosas	0,1	0,2	0,2
Castanhas, nozes e sementes	0,1	0,2	0,1
Outros (2)	0,2	0,3	0,3
Ingredientes culinários processados	14,0	15,8	16,1
Óleo vegetal	6,8	8,0	7,6
Açúcar	5,5	5,8	6,0
Manteiga	0,9	1,0	1,0
Banha	0,3	0,4	0,3
Outros (3)	0,5	0,7	1,2
Alimentos processados	10,1	11,4	12,0
Pães	8,2	8,1	8,3
Queijos	1,1	1,6	1,9
Cerveja e vinho	0,0	0,8	0,6
Carnes salgadas/secas/defumadas	0,4	0,4	0,5
Frutas em calda ou cristalizadas	0,1	0,2	0,4
Outros (4)	0,1	0,2	0,2
Alimentos ultraprocessados	26,7	19,5	15,1
Margarina	2,9	2,8	2,6
Biscoito salgado e salgadinho "de pacote"	3,4	2,4	2,2

Tabela 8 - Participação relativa dos grupos e subgrupos de alimentos da classificação NOVA no total de calorias determinado pelo consumo alimentar pessoal, por grupos de idade - Brasil - período 2017-2018

(conclusão)

Grupos e subgrupos de alimentos	Participação relativa no total de calorias determinado pelo consumo alimentar pessoal (%)		
	10 a 18 anos	19 a 59 anos	60 anos ou mais
Pães	1,8	2,1	2,4
Biscoitos doces	4,0	1,4	1,1
Frios e embutidos	2,0	1,7	1,2
Chocolate, sorvete, gelatina, flan ou outra sobremesa industrializada	2,2	1,4	1,0
Refrigerantes	1,8	1,4	0,6
Cachorro quente, hambúrgueres e outros sanduíches	1,2	1,3	0,6
Bebidas lácteas	2,8	0,8	0,6
Pizza	1,1	1,1	0,3
Salgados fritos ou assados	0,6	0,7	0,4
Outras bebidas adoçadas	0,8	0,6	0,5
Pratos prontos ou semiprontos (5)	1,0	0,6	0,4
Molhos prontos	0,4	0,4	0,2
Bolos e tortas doces	0,4	0,4	0,5
Outros (6)	0,3	0,4	0,6

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018.

Nota: Referente ao primeiro dia de recordatório de 24 horas.

(1) Farinha de milho, aveia e outras. (2) Inclui cogumelos, iogurte natural, frutos do mar e outras carnes. (3) Inclui leite de coco, féculas, vinagre e sal. (4) Inclui conserva de legumes, conserva de leguminosas, conserva de peixe, castanhas, nozes e sementes açucaradas/salgadas e extrato de tomate. (5) Inclui pratos de massa congelados/prontos para aquecer, macarrão, sopas e outros alimentos "instantâneos". (6) Inclui cereal matinal, queijos, bebidas alcoólicas destiladas e suplementos.

Dentre os ingredientes culinários processados, a participação de óleo vegetal foi maior em adultos (8,0% das calorias totais), intermediária em idosos (7,6%) e menor em adolescentes (6,8%) e a de açúcar aumentou com a idade, sendo 5,5% das calorias totais em adolescentes, 5,8% em adultos e 6,0% em idosos.

Dentre os alimentos processados, aumentou com a idade a participação de queijos (1,1% das calorias totais em adolescentes, 1,6% em adultos e 1,9% em idosos) e de frutas em calda ou cristalizadas (0,1% das calorias totais em adolescentes, 0,2% em adultos e 0,4% em idosos).

A participação na dieta da maioria dos subgrupos de alimentos ultraprocessados tendeu a diminuir com a idade, destacando-se biscoito salgado e salgadinho "de pacote" (3,4% das calorias totais em adolescentes, 2,4% em adultos e 2,2% em idosos), biscoitos doces (4,0% das calorias totais em adolescentes, 1,4% em adultos e 1,1% em idosos), frios e embutidos (2,0% das calorias totais em adolescentes, 1,7% em adultos e 1,2% em idosos), refrigerantes (1,8% das calorias totais em adolescentes, 1,4% em adultos e 0,6% em idosos) e bebidas lácteas (2,8% das calorias totais em adolescentes, 0,8% em adultos e 0,6% em idosos). A exceção notável foi a participação de pães, que aumentou com a idade, representando 1,8% das calorias totais em adolescentes, 2,1% em adultos e 2,4% em idosos.

Características do comportamento alimentar

Além da avaliação detalhada do consumo alimentar obtida pelos recordatórios de 24 horas, características gerais do consumo alimentar da população brasileira foram avaliadas a partir de questões específicas sobre a adição de sal às preparações prontas, o uso de açúcar ou edulcorante artificial para adoçar alimentos, o uso de suplementos alimentares no período de trinta dias anteriores à pesquisa e a realização de algum tipo de restrição alimentar.

A adição de sal a preparações prontas foi referida por 13,5% da população e foi mais frequente em homens adultos (16,5%) e o açúcar de adição por 85,4% da população e as mulheres idosas eram o grupo que referiram o uso do açúcar em menor proporção (69,2%) (Tabela 9).

De modo geral, o uso de pelo menos um suplemento alimentar no período de trinta dias anteriores à pesquisa foi referido por 19,2%, sendo 10,1% entre adolescentes, 19,2% em adultos e 34,0% em idosos. As mulheres apresentaram maior consumo, particularmente, as mulheres idosas (41,0%) que referiram em maior proporção o uso de suplementos com cálcio (21,3%) e com vitaminas (19,5%). Suplementos à base de proteínas e outros suplementos para atleta foram referidos por 1,7% da população geral (Tabela 9).

Tabela 9 - Frequência de consumo alimentar dos adolescentes, adultos e idosos, por sexo, segundo as características da dieta - Brasil - período 2017-2018

Características da dieta	Total (%)	Frequência de consumo alimentar (%) dos adolescentes, adultos e idosos, por sexo								
		Total			Homem			Mulher		
		Adolescentes	Adultos	Idosos	Adolescentes	Adultos	Idosos	Adolescentes	Adultos	Idosos
Suplementação alimentar										
Pelo menos um suplemento	19,2	10,1	17,1	34,0	10,2	14,5	25,0	10,0	20,3	41,0
Vitaminas (1)	11,1	6,7	10,5	17,4	6,6	9,1	14,7	6,8	11,7	19,5
Cálcio	4,6	0,8	2,9	14,8	0,7	1,8	6,6	0,9	3,9	21,3
Ferro	2,4	2,1	2,4	2,8	1,7	1,0	2,2	2,4	3,7	3,4
Para atletas (2)	1,7	0,9	2,2	0,4	1,3	2,8	0,4	0,5	1,6	0,4
Outros	6,8	1,9	6,2	13,4	2,1	4,9	10,1	1,6	7,4	16,0
Dieta										
Algum tipo de restrição alimentar	13,9	3,6	12,8	27,3	2,7	8,3	22,4	4,6	16,9	31,2
Emagrecimento	5,2	2,4	6,4	3,1	1,4	3,1	2,5	3,4	9,4	3,6
Tratamento doenças crônicas (3)	7,8	0,6	5,5	23,4	0,6	4,1	19,1	0,7	6,8	26,8
Adição de sal de cozinha a preparações prontas	13,5	12,5	14,5	10,9	12,2	16,5	12,7	12,1	12,9	12,6
Uso de açúcar para adoçar alimentos e bebidas	85,4	93,0	85,7	72,1	93,0	86,9	75,8	93,0	84,5	69,2

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018.

(1) Multivitamínicos, vitaminas do complexo B, vitamina C. (2) Proteína, creatina ou outro suplemento para atleta. (3) Hipertensão, hipercolesterolemia, diabetes mellitus ou doença cardiovascular.

Encontravam-se em dieta, com algum tipo de restrição alimentar, 13,9% da população, sendo todas as prevalências mais elevadas para o sexo feminino. Restrições alimentares visando emagrecimento foram mais frequentes nas mulheres adultas (9,4%) e restrições alimentares relacionadas às doenças crônicas ou distúrbios metabólicos (hipertensão, hipercolesterolemia, diabetes mellitus ou doença cardiovascular) foram referidas por 26,8% das mulheres idosas e 19,1% dos homens idosos (Tabela 9).

Variações no consumo de alimentos no Brasil de 2008-2009 a 2017-2018

Na POF de 2008-2009 o consumo alimentar individual também foi avaliado, o que permite comparar mudanças no consumo alimentar entre as duas pesquisas. Como descrito anteriormente, a coleta de dados em 2008-2009 foi realizada por registros alimentares em dias não consecutivos e em 2017-2018 por recordatório de 24 horas. Além da modificação do método de coleta, a lista de alimentos disponibilizada no sistema computadorizado em 2017-2018 foi maior, com incorporação de várias preparações. Assim, as comparações no período podem refletir em alguns casos mudanças relacionadas ao método de avaliação do consumo e atualização da plataforma, contudo os dados de 2008-2009 foram reavaliados com base na tabela de 2017-2018.

Na análise da frequência de consumo uma primeira constatação foi a redução de feijão e arroz e aumento das preparações à base desses alimentos. Essa variação pode tanto significar uma real mudança ou ser resultado de uma gama maior de opções de preparações disponibilizadas na base de dados de 2017-2018. O consumo de feijão variou de 72,8% para 60,0%, enquanto as preparações à base de feijão variaram de 3,0% para 12,0%. Contudo, mesmo somando feijão e preparações à base de feijão, houve redução de consumo de 75,8% para 72,0%. Para arroz e preparações, essa variação ocorre, porém de forma mais discreta. A frequência de consumo de arroz variou de 84,0% para 76,1% e as preparações à base de arroz variaram de 1,4% para 2,8%, ou seja, mesmo consideradas em conjunto, a frequência de consumo de arroz diminuiu, de forma que se pode inferir que as variações observadas no consumo de arroz e de feijão não decorrem do método de avaliação. As variações por sexo seguem na mesma direção que o referido para toda população brasileira (Tabela 10). Essas variações dos dois itens que marcam o consumo alimentar no Brasil sofrem efeito da situação urbano ou rural do domicílio (Tabela 11) e da renda (Tabela 14).

Aumento expressivo na frequência de consumo foi observado para salada crua, que passou de 16,0% para 21,8%, e para sanduíches, que variou de 8,3% para 13,8%. Aumentos de menor magnitude ocorreram para outros legumes (de 4,4% para 8,5%), aves (de 27,0% para 30,8%) e preparações à base de aves (de 0,6% para 3,6%). Houve ainda, um pequeno aumento para sucos e chá. Algumas dessas variações, como já comentado, podem decorrer da mudança de método de coleta dos dados, mas em seu conjunto sugerem mudanças qualitativas na alimentação. Vale lembrar que redução de vários itens de consumo foi também observada na análise de disponibilidade de alimentos no domicílio (PESQUISA..., 2020). A frequência de consumo de alimentos de 2008-2009 para 2017-2018 sofreu ligeira redução para muitos itens e redução importante para itens selecionados, como os refrigerantes de 23,0% para 15,4% (Tabela 10).

Tabela 10 - Frequência de consumo alimentar, por sexo, segundo os alimentos e preparações - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(continua)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por sexo					
	Total		Homem		Mulher	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Arroz	84,0	76,1	85,6	77,8	82,5	74,5
Arroz integral	3,7	2,3	3,6	2,0	3,8	2,5
Preparações à base de arroz	1,4	2,8	1,4	2,7	1,5	2,9
Milho e preparações à base de milho	13,1	11,9	13,1	11,6	13,1	12,2
Feijão	72,8	60,0	77,0	63,2	68,8	57,0
Feijão verde/corda	2,8	4,1	3,0	4,2	2,6	4,0
Preparações à base de feijão	3,0	12,0	3,3	12,8	2,7	11,2
Outras leguminosas	0,7	0,7	0,6	0,6	0,9	0,8
Alface	9,5	6,3	9,0	5,9	9,9	6,6
Couve	2,2	2,3	2,1	1,9	2,3	2,7
Repolho	1,7	2,0	1,6	1,7	1,8	2,2
Salada crua	16,0	21,8	14,9	20,8	17,0	22,8
Outras verduras	6,8	4,9	6,0	4,5	7,5	5,3
Abóbora	2,1	1,8	2,0	1,5	2,1	2,0
Cenoura	1,8	1,8	1,6	1,5	2,0	2,0
Chuchu	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,3
Pepino	1,2	1,3	1,3	1,1	1,1	1,5
Tomate	9,7	5,1	10,0	4,8	9,4	5,3
Outros legumes	4,4	8,5	4,5	7,7	4,4	9,3
Batata doce	1,2	2,4	1,1	2,2	1,3	2,6
Batata inglesa	11,8	8,1	12,0	8,3	11,6	8,0
Mandioca	3,4	4,0	3,5	3,8	3,3	4,2
Outros tubérculos	2,5	2,6	2,4	2,3	2,6	2,8
Abacaxi	0,9	0,6	0,8	0,6	1,1	0,7
Açaí	0,9	1,5	1,1	1,4	0,8	1,5
Banana	16,0	14,7	14,3	12,2	17,5	17,1
Laranja	7,1	4,1	6,2	3,4	7,9	4,8
Maçã	6,9	5,5	5,5	4,1	8,2	6,8
Mamão	3,2	3,1	2,3	2,2	4,0	4,0
Manga	2,2	1,8	1,9	1,5	2,4	2,2
Melancia	1,7	1,4	1,4	1,2	1,9	1,6
Tangerina	1,8	1,2	1,5	0,9	2,1	1,4
Uva	0,8	0,7	0,7	0,5	0,8	1,0
Outras frutas	6,2	5,6	5,1	4,5	7,2	6,7
Oleaginosas	1,0	1,2	0,9	1,0	1,0	1,4
Farinha de mandioca	11,0	10,4	12,2	11,1	9,9	9,7
Farofa	3,9	4,8	4,4	5,4	3,5	4,2
Cereais matinais	1,6	1,6	1,3	1,4	2,0	1,9
Massas	1,6	2,1	1,4	1,7	1,7	2,4

Tabela 10 - Frequência de consumo alimentar, por sexo, segundo os alimentos e preparações - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por sexo					
	Total		Homem		Mulher	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Macarrão instantâneo	1,7	1,4	1,5	1,2	1,9	1,6
Macarrão e preparações à base de macarrão	18,8	18,5	19,7	19,7	17,9	17,4
Pão de sal	63,0	50,9	62,4	51,7	63,6	50,1
Pão integral	1,9	3,7	1,3	2,7	2,4	4,7
Doces panificados	3,5	2,8	3,1	2,6	3,9	3,1
Bolos	12,5	11,1	11,1	10,0	13,8	12,0
Bolos recheados	0,7	0,6	0,6	0,5	0,9	0,7
Biscoito doce	9,3	9,2	8,0	8,5	10,5	9,8
Biscoito salgado	15,9	17,1	13,4	14,0	18,2	19,9
Biscoito recheado	4,1	2,8	3,8	3,0	4,4	2,7
Salgadinhos chips	0,8	1,0	0,6	0,8	0,9	1,3
Carne bovina	48,7	38,2	51,6	40,5	46,0	36,0
Preparações à base de carne bovina	2,1	5,2	2,0	5,2	2,1	5,3
Carne suína	4,1	6,7	4,4	7,5	3,8	6,0
Aves	27,0	30,8	27,3	30,9	26,6	30,7
Preparações à base de aves	0,6	3,6	0,5	3,7	0,6	3,6
Peixes frescos	6,2	5,7	6,3	5,7	6,1	5,7
Peixes em conserva	0,6	0,5	0,7	0,5	0,5	0,6
Peixes salgados	0,9	0,7	1,0	0,7	0,9	0,8
Outros pescados	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Preparações à base de pescados	0,2	0,6	0,2	0,5	0,1	0,7
Carnes salgadas	2,0	1,9	2,2	1,9	1,9	1,8
Outros tipos de carne	0,5	0,6	0,6	0,7	0,4	0,6
Linguíça	5,3	5,8	6,1	5,8	4,6	5,8
Salsicha	3,1	1,6	3,5	1,6	2,8	1,6
Mortadela	4,3	1,7	4,7	2,2	3,9	1,4
Presunto	3,7	1,6	4,0	1,8	3,5	1,4
Outros frios e embutidos	1,6	0,8	1,8	0,9	1,5	0,7
Vísceras	2,2	1,9	2,2	1,9	2,2	1,9
Ovos	16,3	13,9	17,9	15,1	14,7	12,8
Leite integral	13,3	6,5	12,6	6,1	14,0	6,8
Leite desnatado	1,9	1,0	1,2	0,7	2,5	1,2
Preparações à base de leite	2,4	2,2	1,9	1,6	2,8	2,8
Vitaminas	3,1	2,8	3,2	2,8	3,0	2,8
Queijos	13,5	10,5	12,3	10,0	14,6	11,0
Logurtes	4,1	3,6	3,6	2,7	4,6	4,4
Outros laticínios	1,2	1,2	1,0	0,9	1,5	1,5
Chocolates	3,9	2,7	3,3	2,3	4,4	3,0
Achocolatados	2,6	1,5	2,6	1,6	2,6	1,4

Tabela 10 - Frequência de consumo alimentar, por sexo, segundo os alimentos e preparações - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(conclusão)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por sexo					
	Total		Homem		Mulher	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Doces à base de leite	3,6	3,6	3,0	3,2	4,1	3,9
Doces à base de amendoim	0,7	0,7	0,6	0,6	0,7	0,7
Doces à base de fruta	3,0	2,0	2,9	1,8	3,2	2,1
Sorvete/picolé	3,5	2,0	3,4	1,9	3,5	2,1
Adoçantes	0,1	8,4	0,0	6,2	0,1	10,4
Outros doces	6,8	3,2	5,5	2,8	8,0	3,6
Óleos e gorduras	37,9	46,8	36,7	46,3	39,0	47,2
Bebidas destiladas	0,6	0,7	1,1	1,0	0,1	0,3
Cerveja	3,0	2,8	5,0	4,0	1,1	1,7
Vinho	0,7	0,5	0,9	0,6	0,5	0,5
Sucos	32,9	33,1	31,8	32,1	33,9	34,0
Refrescos/sucos industrializados	7,7	4,6	7,8	4,8	7,6	4,4
Refrigerantes	23,0	15,4	24,8	17,6	21,2	13,4
Bebidas lácteas	7,1	5,2	7,0	5,0	7,2	5,3
Café	79,0	78,1	78,7	77,9	79,3	78,4
Chá	6,0	7,4	4,3	5,8	7,6	8,8
Outras bebidas não alcoólicas	0,8	0,8	1,0	0,8	0,7	0,8
Pizzas	2,1	2,5	1,9	2,7	2,2	2,4
Salgados fritos e assados	12,2	10,2	12,7	10,3	11,8	10,2
Sanduíches	8,3	13,8	8,9	15,4	7,7	12,3
Tortas salgadas	0,8	1,6	0,7	1,3	1,0	1,8
Sopas e caldos	11,3	7,8	9,8	6,7	12,7	8,8
Preparações mistas	2,6	3,6	2,8	3,7	2,3	3,5

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 e 2017-2018.

Nota: Referente ao primeiro dia de recordatório de 24 horas.

A comparação das mudanças para a situação urbana ou rural do domicílio também reflete aumento da frequência de consumo de preparações em detrimento dos alimentos simples. Diferenças no consumo de alimentos entre a área rural e a urbana que já haviam sido observadas em 2008-2009 se mantiveram em 2017-2018. Assim, nos dois períodos, a frequência de consumo de farinha de mandioca foi quase três vezes maior na zona rural do que na zona urbana. O consumo de salada crua aumentou tanto na zona urbana, onde passou de 17,1% para 23,0%, como na rural, onde aumentou de 10,2% para 14,7%. Similarmente, a frequência de consumo de pão integral foi de 2,1% para 4,2% na zona urbana e de 0,9% para 1,1% na zona rural. Tanto na situação urbana quanto na rural houve aumento na frequência de consumo de aves e carne suína, com variação para carne suína de 3,7% para 6,2% na zona urbana e de 6,3% para 9,9% na zona rural. A frequência de consumo de carne bovina se reduziu em ambas (Tabela 11). Para diversos alimentos houve redução na frequência de consumo, tanto na zona urbana quanto na rural, ainda que o consumo fosse mais comum na zona urbana do

que na zona rural, mantendo situação observada na pesquisa anterior. Dentre esses podem ser citados os embutidos em geral, queijos e iogurtes, chocolates, refrigerantes, refrescos/sucos industrializados, salgados fritos e assados. Sanduíche aumentou tanto na zona urbana quanto na rural, sendo a variação no urbano de 9,5% para 15% e no rural de 2,2% para 6,8% (Tabela 11).

Tabela 11 - Frequência de consumo alimentar, por situação do domicílio, segundo os alimentos e preparações - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(continua)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por situação do domicílio			
	Urbano		Rural	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Arroz	84,1	75,3	83,5	80,9
Arroz integral	3,7	2,6	3,6	0,5
Preparações à base de arroz	1,5	2,9	1,2	2,4
Milho e preparações à base de milho	11,0	10,7	23,5	19,2
Feijão	73,0	59,9	71,8	60,5
Feijão verde/corda	2,1	3,2	6,3	9,4
Preparações à base de feijão	2,7	11,7	4,2	13,7
Outras leguminosas	0,7	0,7	1,0	0,8
Alface	9,9	6,7	7,1	4,0
Couve	2,3	2,4	2,0	1,8
Repolho	1,6	2,0	2,1	2,1
Salada crua	17,1	23,0	10,2	14,7
Outras verduras	7,4	5,2	3,8	3,6
Abóbora	1,7	1,6	3,8	2,6
Cenoura	2,0	1,9	1,0	0,9
Chuchu	1,2	1,2	0,9	1,0
Pepino	1,3	1,4	0,8	0,9
Tomate	10,0	5,2	8,2	4,2
Outros legumes	4,7	9,1	3,2	5,2
Batata doce	1,1	2,3	1,8	2,7
Batata inglesa	12,7	8,8	6,8	4,5
Mandioca	2,8	3,6	6,3	6,5
Outros tubérculos	2,6	2,7	1,7	2,0
Abacaxi	1,0	0,7	0,7	0,3
Açaí	0,7	1,3	2,1	2,3
Banana	16,4	15,4	13,7	11,1
Laranja	7,0	4,2	7,7	3,9
Maçã	7,7	5,8	3,1	3,7
Mamão	3,4	3,4	2,0	1,4
Manga	1,8	1,6	4,2	3,1
Melancia	1,7	1,3	1,6	1,9
Tangerina	1,8	1,1	1,8	1,5
Uva	0,8	0,8	0,4	0,5
Outras frutas	6,2	5,8	5,7	4,9
Oleaginosas	1,0	1,2	0,7	1,0
Farinha de mandioca	8,5	8,4	23,4	21,6
Farofa	4,1	4,8	3,1	4,2
Cereais matinais	1,9	1,8	0,4	0,4

Tabela 11 - Frequência de consumo alimentar, por situação do domicílio, segundo os alimentos e preparações - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por situação do domicílio			
	Urbano		Rural	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Massas	1,8	2,3	0,3	0,7
Macarrão instantâneo	1,9	1,5	0,7	1,2
Macarrão e preparações à base de macarrão	18,7	18,3	19,2	20,2
Pão de sal	67,0	52,9	42,7	38,9
Pão integral	2,1	4,2	0,9	1,1
Doces panificados	3,6	2,9	3,2	2,4
Bolos	12,2	10,9	13,8	12,0
Bolos recheados	0,9	0,7	0,2	0,4
Biscoito doce	9,1	9,0	10,4	10,4
Biscoito salgado	15,0	16,4	20,2	21,2
Biscoito recheado	4,5	3,0	2,3	2,1
Salgadinhos chips	0,8	1,1	0,7	0,8
Carne bovina	49,7	39,0	43,7	33,3
Preparações à base de carne bovina	2,3	5,5	1,1	3,6
Carne suína	3,7	6,2	6,3	9,9
Aves	27,7	30,8	23,2	30,4
Preparações à base de aves	0,5	3,7	0,8	3,5
Peixes frescos	5,0	4,9	12,3	10,5
Peixes em conserva	0,6	0,5	0,6	0,8
Peixes salgados	0,9	0,7	1,4	0,8
Outros pescados	0,4	0,4	0,4	0,7
Preparações à base de pescados	0,2	0,6	0,1	0,4
Carnes salgadas	1,7	1,7	3,6	2,8
Outros tipos de carne	0,3	0,4	1,7	1,8
Linguiça	5,6	6,0	3,7	4,6
Salsicha	3,3	1,5	2,0	2,0
Mortadela	4,3	1,5	4,1	3,1
Presunto	4,3	1,7	1,1	0,7
Outros frios e embutidos	1,6	0,7	1,7	1,3
Vísceras	2,3	1,8	1,8	2,2
Ovos	15,4	13,6	20,7	15,9
Leite integral	13,0	6,5	14,8	5,9
Leite desnatado	2,1	1,1	0,7	0,5
Preparações à base de leite	2,3	2,1	3,0	3,0
Vitaminas	3,3	2,9	1,9	1,9
Queijos	14,7	11,3	7,5	6,0
logurtes	4,6	3,9	1,9	1,7
Outros laticínios	1,2	1,2	1,3	1,0
Chocolates	4,3	2,9	1,8	1,0

Tabela 11 - Frequência de consumo alimentar, por situação do domicílio, segundo os alimentos e preparações - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(conclusão)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por situação do domicílio			
	Urbano		Rural	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Achocolatados	2,9	1,6	1,0	0,7
Doces à base de leite	3,6	3,3	3,2	5,3
Doces à base de amendoim	0,7	0,7	0,6	0,3
Doces à base de fruta	2,9	1,9	3,6	2,5
Sorvete/picolé	3,8	2,2	2,1	1,2
Adoçantes	0,1	9,2	0,0	3,8
Outros doces	7,1	3,4	5,2	2,3
Óleos e gorduras	40,6	49,0	24,4	33,4
Bebidas destiladas	0,6	0,6	0,8	0,8
Cerveja	3,3	3,0	1,5	1,4
Vinho	0,7	0,5	0,8	0,5
Sucos	34,1	33,3	26,9	31,7
Refrescos/sucos industrializados	7,9	4,6	6,9	4,8
Refrigerantes	25,2	16,6	11,4	8,3
Bebidas lácteas	7,9	5,6	3,2	2,9
Café	77,7	77,1	85,6	84,3
Chá	6,0	7,2	6,0	8,2
Outras bebidas não alcoólicas	0,9	0,8	0,4	0,6
Pizzas	2,4	2,9	0,6	0,6
Salgados fritos e assados	13,2	11,0	7,1	5,5
Sanduíches	9,5	15,0	2,2	6,8
Tortas salgadas	0,9	1,6	0,2	1,6
Sopas e caldos	11,4	7,8	11,0	7,8
Preparações mistas	2,9	3,8	0,8	2,6

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 e 2017-2018.

Nota: Referente ao primeiro dia de recordatório de 24 horas.

Quanto às variações por região, no Centro-Oeste, Sul e Sudeste houve uma redução na frequência de consumo de arroz de aproximadamente 8 pontos percentuais, com aumento das preparações à base de arroz de 3,3% para 6,1% no Sul e de 1,5% para 4,0% na Região Centro-Oeste. Como já destacado, o Nordeste apresentou consumo bem superior às demais regiões para feijão verde/corda, além de apresentar aumento do seu consumo de 9,8% para 13,5%. A Região Norte apresentou frequência elevada para o consumo de açaí e um aumento de 9,0% para 12,4%, no período, com as outras regiões apresentando ligeiro aumento, exceto a Região Sudeste, que manteve o percentual. Embora com alta frequência, o consumo de farinha de mandioca e de peixe fresco apresentou redução no Norte. Houve redução de carne bovina em todas as regiões e aumento na frequência de consumo de carne suína. Para as aves houve aumento nas Regiões Norte, Nordeste e Sudeste, com redução no Sul e Centro-Oeste. A redução no consumo de ovos se deu fundamentalmente nas Regiões Norte e Nordeste (Tabela 12).

Tabela 12 - Frequência de consumo alimentar, por Grandes Regiões, segundo os alimentos e preparações - 2008-2009/2017-2018

(continua)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por Grandes Regiões			
	Norte		Nordeste	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Arroz	76,9	73,0	80,3	80,0
Arroz integral	8,1	2,2	4,6	1,8
Preparações à base de arroz	1,2	1,9	0,7	2,0
Milho e preparações à base de milho	6,3	6,5	28,9	25,8
Feijão	57,7	44,1	67,1	57,3
Feijão verde/corda	0,9	2,3	9,8	13,5
Preparações à base de feijão	3,5	11,6	6,6	11,4
Outras leguminosas	0,3	0,1	0,8	0,9
Alface	2,7	1,0	2,4	1,2
Couve	0,3	0,5	0,3	0,2
Repolho	0,5	0,2	0,3	0,4
Salada crua	10,2	12,7	10,6	16,3
Outras verduras	2,6	1,9	4,4	2,9
Abóbora	1,2	0,6	2,1	1,4
Cenoura	0,7	0,3	0,6	0,5
Chuchu	0,2	0,1	0,3	0,2
Pepino	0,6	0,3	0,5	0,4
Tomate	3,6	1,5	4,7	2,3
Outros legumes	1,8	3,2	1,5	5,1
Batata doce	0,2	1,0	2,3	4,5
Batata inglesa	4,1	1,8	3,6	3,3
Mandioca	3,3	1,7	4,3	6,1
Outros tubérculos	0,7	0,5	2,8	2,4
Abacaxi	0,9	0,5	1,1	0,8
Açaí	9,0	12,4	0,3	0,7
Banana	14,3	8,3	14,6	14,7
Laranja	5,2	2,6	5,9	3,4
Maçã	4,7	2,8	3,7	4,7
Mamão	1,8	1,7	2,6	3,2
Manga	3,1	1,8	4,0	2,8
Melancia	1,9	1,5	2,3	2,1
Tangerina	1,2	0,7	0,5	0,6
Uva	0,5	0,3	0,7	1,1
Outras frutas	6,0	3,2	5,6	5,4
Oleaginosas	1,5	1,2	1,0	1,0
Farinha de mandioca	47,5	40,6	22,5	20,1
Farofa	8,2	8,7	4,3	5,0
Cereais Matinais	0,6	0,6	0,9	1,3
Massas	0,8	0,5	1,0	1,1
Macarrão instantâneo	1,4	1,3	1,2	1,6

**Tabela 12 - Frequência de consumo alimentar, por Grandes Regiões,
segundo os alimentos e preparações - 2008-2009/2017-2018**

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por Grandes Regiões			
	Norte		Nordeste	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Macarrão e preparações à base de macarrão	16,7	18,9	22,7	23,4
Pão de sal	53,4	52,3	55,0	44,2
Pão integral	2,1	1,2	1,3	2,1
Doces panificados	4,0	2,2	3,0	2,9
Bolos	11,1	8,0	10,8	10,0
Bolos recheados	0,3	0,1	0,4	0,5
Biscoito doce	7,2	4,9	9,3	9,5
Biscoito salgado	16,6	18,1	20,0	21,9
Biscoito recheado	3,8	1,8	3,9	3,8
Salgadinhos chips	0,4	0,5	0,6	1,1
Carne bovina	47,4	39,0	44,4	33,5
Preparações à base de carne bovina	1,3	6,3	0,8	3,2
Carne suína	2,3	3,9	2,0	4,5
Aves	26,8	29,2	29,7	37,4
Preparações à base de aves	0,7	3,1	0,2	2,7
Peixes frescos	21,0	16,6	9,7	8,2
Peixes em conserva	0,9	0,3	0,9	1,0
Peixes salgados	1,9	0,9	1,1	1,2
Outros pescados	1,5	1,2	0,5	0,5
Preparações à base de pescados	0,6	1,0	0,1	0,8
Carnes salgadas	2,6	3,1	5,0	5,3
Outros tipos de carne	1,7	0,5	1,0	1,7
Linguiça	2,9	3,5	2,7	4,2
Salsicha	1,7	1,1	2,5	2,6
Mortadela	2,2	2,2	3,5	2,4
Presunto	1,7	0,5	1,4	1,0
Outros frios e embutidos	0,4	0,2	1,0	0,5
Vísceras	2,7	1,2	2,7	2,9
Ovos	16,0	10,9	22,4	18,1
Leite integral	11,2	3,4	13,9	5,9
Leite desnatado	1,1	0,3	1,2	1,0
Preparações à base de leite	5,9	8,0	2,9	3,6
Vitaminas	3,2	1,9	4,8	3,9
Queijos	6,1	3,3	10,0	8,2
logurtes	2,2	1,7	3,4	3,1
Outros laticínios	0,3	0,2	0,3	0,4
Chocolates	2,6	0,9	2,0	1,6
Achocolatados	1,7	1,4	0,8	0,9
Doces à base de leite	1,8	1,8	3,0	6,0
Doces à base de amendoim	0,3	0,2	0,2	0,3

Tabela 12 - Frequência de consumo alimentar, por Grandes Regiões, segundo os alimentos e preparações - 2008-2009/2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por Grandes Regiões			
	Norte		Nordeste	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Doces à base de fruta	1,5	1,1	2,4	1,6
Sorvete/picolé	4,8	1,3	3,4	2,2
Adoçantes	0,0	4,6	0,0	8,2
Outros doces	5,5	1,1	4,8	2,1
Óleos e gorduras	36,5	46,7	32,0	36,5
Bebidas destiladas	0,4	0,2	0,7	0,7
Cerveja	1,8	1,1	1,9	1,7
Vinho	0,2	0,3	0,1	0,2
Sucos	34,8	32,1	34,3	39,1
Refrescos/sucos industrializados	8,3	2,3	6,5	4,4
Refrigerantes	19,7	12,3	16,1	12,3
Bebidas lácteas	4,6	3,3	3,5	3,1
Café	82,8	83,3	83,5	80,5
Chá	3,3	2,6	2,7	2,9
Outras bebidas não alcoólicas	0,8	0,5	1,3	1,0
Pizzas	1,2	1,8	1,0	1,6
Salgados fritos e assados	13,4	9,2	7,8	8,0
Sanduíches	5,5	9,3	4,4	11,6
Tortas salgadas	0,7	1,1	0,7	1,8
Sopas e caldos	12,7	12,5	13,6	9,2
Preparações mistas	2,0	2,8	1,1	1,6

**Tabela 12 - Frequência de consumo alimentar, por Grandes Regiões,
segundo os alimentos e preparações - 2008-2009/2017-2018**

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por Grandes Regiões					
	Sudeste		Sul		Centro-Oeste	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Arroz	88,5	75,1	78,5	69,9	89,8	82,7
Arroz integral	2,5	2,6	2,6	2,3	5,2	2,0
Preparações à base de arroz	1,3	2,2	3,3	6,1	1,5	4,0
Milho e preparações à base de milho	7,0	6,2	7,9	7,7	6,9	8,6
Feijão	80,4	64,9	63,8	52,7	83,0	72,8
Feijão verde/corda	0,1	0,2	-	0,3	0,1	1,5
Preparações à base de feijão	1,6	14,2	0,7	8,9	1,2	8,3
Outras leguminosas	0,5	0,4	1,3	1,8	0,8	0,3
Alface	11,8	8,6	18,4	12,7	11,6	4,6
Couve	3,9	4,3	2,1	1,9	1,6	1,5
Repolho	1,8	1,9	4,5	5,8	1,9	2,8
Salada crua	17,8	25,7	18,2	19,4	27,4	34,3
Outras verduras	8,3	5,8	7,9	7,3	8,9	6,3
Abóbora	2,3	2,2	1,1	1,1	3,4	3,1
Cenoura	2,3	2,4	3,0	3,1	1,9	2,0
Chuchu	1,8	1,9	1,7	1,5	1,1	1,2
Pepino	1,2	1,4	2,5	3,5	1,1	0,6
Tomate	12,2	5,9	11,8	8,8	16,1	7,1
Outros legumes	6,8	11,3	3,5	7,9	6,3	11,9
Batata doce	0,5	1,3	1,8	2,7	1,0	1,9
Batata inglesa	18,3	11,5	14,1	11,5	7,3	7,1
Mandioca	2,1	2,1	4,4	6,5	5,5	4,8
Outros tubérculos	2,7	2,7	2,7	3,6	1,7	2,3
Abacaxi	0,9	0,6	0,7	0,5	1,0	0,6
Açaí	0,4	0,4	-	0,2	0,1	1,0
Banana	16,9	15,7	17,5	16,6	13,9	13,0
Laranja	7,8	4,3	9,1	5,9	5,7	4,0
Maçã	7,6	5,8	11,9	7,7	7,7	5,2
Mamão	3,4	3,1	4,5	3,9	3,0	2,8
Manga	1,4	1,4	0,7	1,3	2,1	1,9
Melancia	1,2	0,9	1,6	1,3	1,7	1,6
Tangerina	2,1	1,0	4,0	3,3	1,3	1,0
Uva	0,7	0,6	1,2	1,1	0,8	0,4
Outras frutas	6,0	5,8	7,8	6,9	5,6	6,0
Oleaginosas	0,7	1,1	1,5	1,6	0,5	1,4
Farinha de mandioca	1,9	2,7	1,5	1,0	1,7	4,0
Farofa	3,8	4,8	1,4	2,3	4,1	4,0
Cereais matinais	2,2	1,9	1,9	2,0	1,5	1,4
Massas	1,8	2,2	2,7	4,3	1,0	2,4
Macarrão instantâneo	2,1	1,3	1,4	1,3	2,2	1,5

Tabela 12 - Frequência de consumo alimentar, por Grandes Regiões, segundo os alimentos e preparações - 2008-2009/2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por Grandes Regiões					
	Sudeste		Sul		Centro-Oeste	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Macarrão e preparações à base de macarrão	14,8	14,9	25,6	22,8	15,8	13,1
Pão de sal	66,9	55,6	73,6	54,3	58,8	40,0
Pão integral	1,5	4,7	4,3	6,0	1,6	2,6
Doces panificados	3,9	3,0	2,9	2,5	4,0	3,1
Bolos	12,4	10,2	15,2	15,7	15,8	14,4
Bolos recheados	0,9	0,5	1,5	1,3	0,4	0,6
Biscoito doce	9,5	9,6	10,4	10,4	8,9	8,2
Biscoito salgado	15,8	17,2	10,0	9,0	12,1	14,2
Biscoito recheado	4,4	2,6	4,8	2,8	2,3	1,9
Salgadinhos chips	0,8	0,9	1,3	1,3	0,5	1,2
Carne bovina	49,2	37,5	50,2	41,2	60,4	51,9
Preparações à base de carne bovina	2,7	6,4	2,7	4,7	2,9	6,0
Carne suína	5,0	6,9	6,1	10,5	4,8	9,6
Aves	25,3	30,1	26,5	25,4	27,6	22,4
Preparações à base de aves	0,3	4,1	1,5	3,2	1,3	5,7
Peixes frescos	3,4	3,3	2,3	3,1	2,3	3,9
Peixes em conserva	0,6	0,4	0,1	0,4	0,3	0,4
Peixes salgados	1,0	0,5	0,3	0,5	0,2	0,4
Outros pescados	0,1	0,3	0,5	0,2	0,0	0,0
Preparações à base de pescados	0,1	0,6	0,0	0,2	0,0	0,4
Carnes salgadas	0,7	0,2	0,7	0,0	0,8	1,0
Outros tipos de carne	0,1	0,0	0,2	0,5	0,3	0,6
Linguiça	7,9	7,8	4,4	4,4	4,0	5,6
Salsicha	4,3	1,3	2,8	1,4	1,0	0,4
Mortadela	3,9	0,9	8,3	3,4	3,0	0,8
Presunto	4,2	1,6	7,4	3,6	4,4	1,1
Outros frios e embutidos	1,6	0,5	4,0	2,8	0,6	0,2
Visceras	1,7	1,6	2,3	1,5	2,1	1,7
Ovos	14,6	12,8	12,2	12,7	11,3	11,5
Leite integral	12,5	7,6	13,8	4,5	17,1	9,4
Leite desnatado	2,2	1,1	2,5	0,9	2,2	1,3
Preparações à base de leite	2,1	1,0	0,8	0,4	1,6	1,3
Vitaminas	2,7	2,8	1,3	1,4	2,5	2,5
Queijos	15,2	12,5	20,1	15,0	11,2	7,0
Íogurtes	4,5	3,9	5,0	5,0	4,7	2,9
Outros laticínios	0,8	1,2	5,4	3,7	0,2	0,8
Chocolates	4,7	3,4	6,2	3,6	3,0	2,3
Achocolatados	3,8	2,1	2,8	1,2	3,4	0,9
Doces à base de leite	3,7	2,5	4,7	3,8	4,3	2,6
Doces à base de amendoim	1,0	0,9	0,9	0,9	0,5	0,7

Tabela 12 - Frequência de consumo alimentar, por Grandes Regiões, segundo os alimentos e preparações - 2008-2009/2017-2018

(conclusão)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por Grandes Regiões					
	Sudeste		Sul		Centro-Oeste	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Doces à base de fruta	1,8	1,1	8,8	6,0	2,6	1,3
Sorvete/picolé	3,6	2,0	2,7	2,3	3,5	1,8
Adoçantes	0,1	10,2	0,1	7,4	0,0	5,0
Outros doces	7,5	3,6	9,5	5,1	5,8	4,0
Óleos e gorduras	43,1	53,2	39,9	50,7	27,2	39,5
Bebidas destiladas	0,5	0,6	0,9	1,3	0,3	0,4
Cerveja	3,8	3,3	3,3	3,8	3,2	3,3
Vinho	0,8	0,5	1,6	1,7	0,6	0,2
Sucos	30,6	29,5	34,4	34,4	35,9	29,8
Refrescos/sucos industrializados	9,9	5,0	5,5	5,3	3,3	4,3
Refrigerantes	27,0	16,0	25,2	20,4	24,0	17,0
Bebidas lácteas	9,9	6,8	6,9	5,1	7,3	5,7
Café	76,9	77,2	78,2	78,1	72,2	69,7
Chá	4,7	5,0	16,7	24,0	7,1	9,8
Outras bebidas não alcoólicas	0,7	0,8	0,6	0,3	0,8	1,0
Pizzas	2,3	3,1	3,6	2,7	2,8	3,1
Salgados fritos e assados	13,8	10,5	12,2	10,5	18,4	17,2
Sanduíches	10,1	13,4	12,3	21,6	6,7	13,5
Tortas salgadas	1,0	1,5	0,8	1,8	0,7	1,4
Sopas e caldos	9,6	6,0	11,6	8,8	10,6	5,6
Preparações mistas	2,9	3,8	4,2	7,9	3,1	2,2

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 e 2017-2018.

Nota: Referente ao primeiro dia de recordatório de 24 horas.

As variações na frequência de consumo por grupos de idade foram, em grande parte, similares às observadas para a população como um todo, com exceção de macarrão e preparações à base de macarrão que apresentou ligeiro aumento de consumo somente entre adolescentes. A frequência de consumo de biscoito doce e sucos também aumentou entre adolescentes, e biscoito doce apresentou redução entre idosos. O consumo de bebidas lácteas se manteve entre adolescentes, com frequência de 14,2%, e foi reduzido nos dois outros grupos de idade (Tabela 13).

No Gráfico 1 estão comparadas as frequências, em percentual, de relato do consumo de itens alimentares selecionados considerados marcadores da qualidade da alimentação (arroz; feijão; carne bovina; aves e suínos; salada crua; frutas; leite, laticínios e preparações; café; sucos; refrescos e refrigerantes; sanduíches e pizzas) obtidas nos inquéritos dietéticos de 2008-2009 e 2017-2018 para adolescentes, adultos e idosos. Os grupos alimentares formados a partir do relato de cada alimento ou preparação escolhido para essa análise não são mutuamente exclusivos, podendo um mesmo indivíduo estar presente em vários grupos, em função dos alimentos que consumiu. Esses grupos também são diferenciados dos apresentados nas tabelas.

Tabela 13 - Frequência de consumo alimentar dos adolescentes, adultos e idosos, segundo os alimentos e preparações - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(continua)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%) dos adolescentes, adultos e idosos					
	Adolescentes		Adultos		Idosos	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Arroz	83,5	78,3	84,4	76,3	82,7	72,9
Arroz integral	3,2	1,3	3,7	2,2	4,3	3,5
Preparações à base de arroz	1,4	3,2	1,5	2,7	1,5	2,9
Milho e preparações à base de milho	15,1	14,0	12,6	11,7	12,2	10,7
Feijão	71,7	58,2	73,3	60,6	72,1	59,7
Feijão verde/corda	2,9	4,7	2,7	3,9	3,2	4,0
Preparações à base de feijão	3,1	12,3	3,0	12,0	2,3	11,5
Outras leguminosas	0,4	0,4	0,7	0,7	1,2	1,0
Alface	6,2	3,7	10,1	6,4	11,6	8,4
Couve	1,6	1,0	2,2	2,4	3,3	3,4
Repolho	1,0	1,1	1,7	2,0	2,7	2,8
Salada crua	10,4	15,7	17,6	23,5	16,9	21,9
Outras verduras	3,6	2,7	7,2	5,2	10,1	6,3
Abóbora	1,1	1,0	2,1	1,8	3,3	2,5
Cenoura	1,0	1,1	2,0	1,8	2,3	2,5
Chuchu	0,3	0,7	1,2	1,1	2,5	1,9
Pepino	0,6	0,9	1,4	1,3	1,3	1,9
Tomate	6,6	3,1	10,7	5,5	9,5	5,6
Outros legumes	1,8	4,0	4,6	8,5	8,0	13,1
Batata doce	0,9	1,4	1,2	2,4	1,5	3,4
Batata inglesa	10,8	8,6	12,1	8,6	11,7	6,1
Mandioca	2,5	2,9	3,6	4,1	3,7	4,8
Outros tubérculos	1,4	1,4	2,8	2,7	2,6	3,4
Abacaxi	0,5	0,3	0,9	0,7	1,5	1,0
Açaí	1,4	2,0	0,8	1,6	0,7	0,6
Banana	12,3	7,6	15,1	14,2	25,9	24,0
Laranja	5,2	2,2	6,8	3,5	11,8	8,3
Maçã	6,1	4,2	7,2	5,6	7,2	6,5
Mamão	1,1	0,6	3,0	2,8	7,4	7,0
Manga	2,5	1,6	2,0	1,6	2,6	2,8
Melancia	1,4	1,2	1,7	1,4	1,8	1,6
Tangerina	1,1	0,7	1,9	1,2	2,6	1,7
Uva	0,6	0,6	0,8	0,8	0,6	0,8
Outras frutas	5,0	3,6	6,0	5,6	8,8	8,0
Oleaginosas	1,0	0,5	0,9	1,3	1,2	1,4
Farinha de mandioca	11,0	9,8	10,8	10,3	11,7	11,2
Farofa	4,6	4,2	4,0	5,2	2,6	3,7
Cereais matinais	1,3	1,4	1,4	1,6	3,3	2,0
Massas	1,3	1,7	1,8	2,2	0,8	1,8

Tabela 13 - Frequência de consumo alimentar dos adolescentes, adultos e idosos, segundo os alimentos e preparações - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%) dos adolescentes, adultos e idosos					
	Adolescentes		Adultos		Idosos	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Macarrão instantâneo	2,8	2,9	1,5	1,2	1,1	0,8
Macarrão e preparações à base de macarrão	19,4	20,7	19,5	19,1	14,3	14,3
Pão de sal	61,2	48,9	63,8	50,9	62,2	52,7
Pão integral	0,8	0,9	2,1	3,5	2,9	7,7
Doces panificados	4,4	3,0	3,4	2,8	2,8	2,8
Bolos	12,6	10,8	12,4	11,1	12,9	11,3
Bolos recheados	0,9	0,6	0,8	0,7	0,3	0,5
Biscoito doce	12,8	13,7	7,9	8,0	10,8	9,0
Biscoito salgado	15,6	16,9	15,7	16,5	17,4	19,7
Biscoito recheado	9,5	7,4	2,9	2,2	1,2	0,8
Salgadinhos chips	2,4	3,0	0,4	0,7	0,1	0,1
Carne bovina	46,6	36,5	50,4	39,6	43,8	34,6
Preparações à base de carne bovina	1,9	5,2	2,1	5,4	1,9	4,8
Carne suína	3,4	5,5	4,3	6,9	4,4	7,5
Aves	26,1	31,8	27,5	31,4	26,0	27,3
Preparações à base de aves	0,9	4,1	0,5	3,6	0,5	3,3
Peixes frescos	5,7	5,6	6,3	5,8	6,7	5,6
Peixes em conserva	0,3	0,3	0,8	0,6	0,2	0,6
Peixes salgados	0,7	0,4	1,0	0,8	1,2	0,8
Outros pescados	0,4	0,4	0,4	0,5	0,2	0,2
Preparações à base de pescados	0,1	0,5	0,2	0,6	0,0	0,6
Carnes salgadas	2,1	1,9	2,0	1,8	1,8	1,8
Outros tipos de carne	0,5	0,8	0,4	0,6	0,9	0,6
Linguíça	5,5	6,4	5,6	6,1	3,8	4,2
Salsicha	4,2	2,6	3,0	1,5	2,2	0,9
Mortadela	5,2	2,9	4,3	1,6	2,7	1,0
Presunto	3,3	2,0	4,1	1,6	2,7	1,1
Outros frios e embutidos	1,3	0,8	1,7	0,7	2,0	0,9
Vísceras	2,2	1,8	2,3	2,0	1,7	1,7
Ovos	18,5	14,3	16,2	14,3	13,0	12,4
Leite integral	13,9	7,4	12,4	5,3	16,8	9,6
Leite desnatado	1,1	0,5	1,8	0,8	3,8	2,2
Preparações à base de leite	2,7	2,1	1,7	1,4	5,1	5,2
Vitaminas	3,6	2,9	3,0	2,6	3,0	3,5
Queijos	8,5	7,0	14,3	10,5	17,6	14,3
Logurtes	5,4	4,2	3,9	3,5	3,2	3,2
Outros laticínios	1,2	1,4	1,1	1,0	1,8	1,9
Chocolates	6,0	3,4	3,5	2,9	2,3	1,1
Achocolatados	5,1	3,6	2,2	1,2	0,7	0,4

Tabela 13 - Frequência de consumo alimentar dos adolescentes, adultos e idosos, segundo os alimentos e preparações - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(conclusão)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%) dos adolescentes, adultos e idosos					
	Adolescentes		Adultos		Idosos	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Doces à base de leite	4,4	4,1	3,4	3,4	3,1	3,6
Doces à base de amendoim	0,8	0,8	0,7	0,6	0,3	0,8
Doces à base de fruta	2,1	1,0	3,1	1,8	4,5	3,4
Sorvete/picolé	6,5	3,8	2,9	1,8	1,4	1,3
Adoçantes	0,0	1,3	0,0	7,3	0,2	19,5
Outros doces	13,4	5,2	5,3	2,9	3,2	2,4
Óleos e gorduras	36,8	44,5	38,9	47,9	35,0	44,9
Bebidas destiladas	0,1	0,2	0,7	0,8	0,7	0,6
Cerveja	0,5	0,4	3,9	3,5	2,2	2,5
Vinho	0,1	0,0	0,8	0,6	1,2	0,8
Sucos	34,9	38,1	33,6	33,4	26,2	26,5
Refrescos/sucos industrializados	9,6	6,1	7,5	4,6	5,6	3,0
Refrigerantes	28,4	20,9	23,5	16,0	11,4	7,5
Bebidas lácteas	14,2	14,2	5,7	3,6	2,3	1,7
Café	63,6	58,7	82,6	81,1	86,6	87,1
Chá	3,4	3,4	6,0	7,3	10,0	11,7
Outras bebidas não alcoólicas	0,7	0,7	0,8	0,7	1,2	1,1
Pizzas	2,6	3,4	2,2	2,7	0,6	1,2
Salgados fritos e assados	17,2	12,1	11,5	10,8	7,5	6,4
Sanduíches	10,6	15,8	8,3	14,3	4,4	9,9
Tortas salgadas	0,6	1,5	0,9	1,8	0,7	1,1
Sopas e caldos	10,1	6,5	10,6	7,0	16,9	12,0
Preparações mistas	2,0	3,4	2,7	3,8	2,7	3,1

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 e 2017-2018.

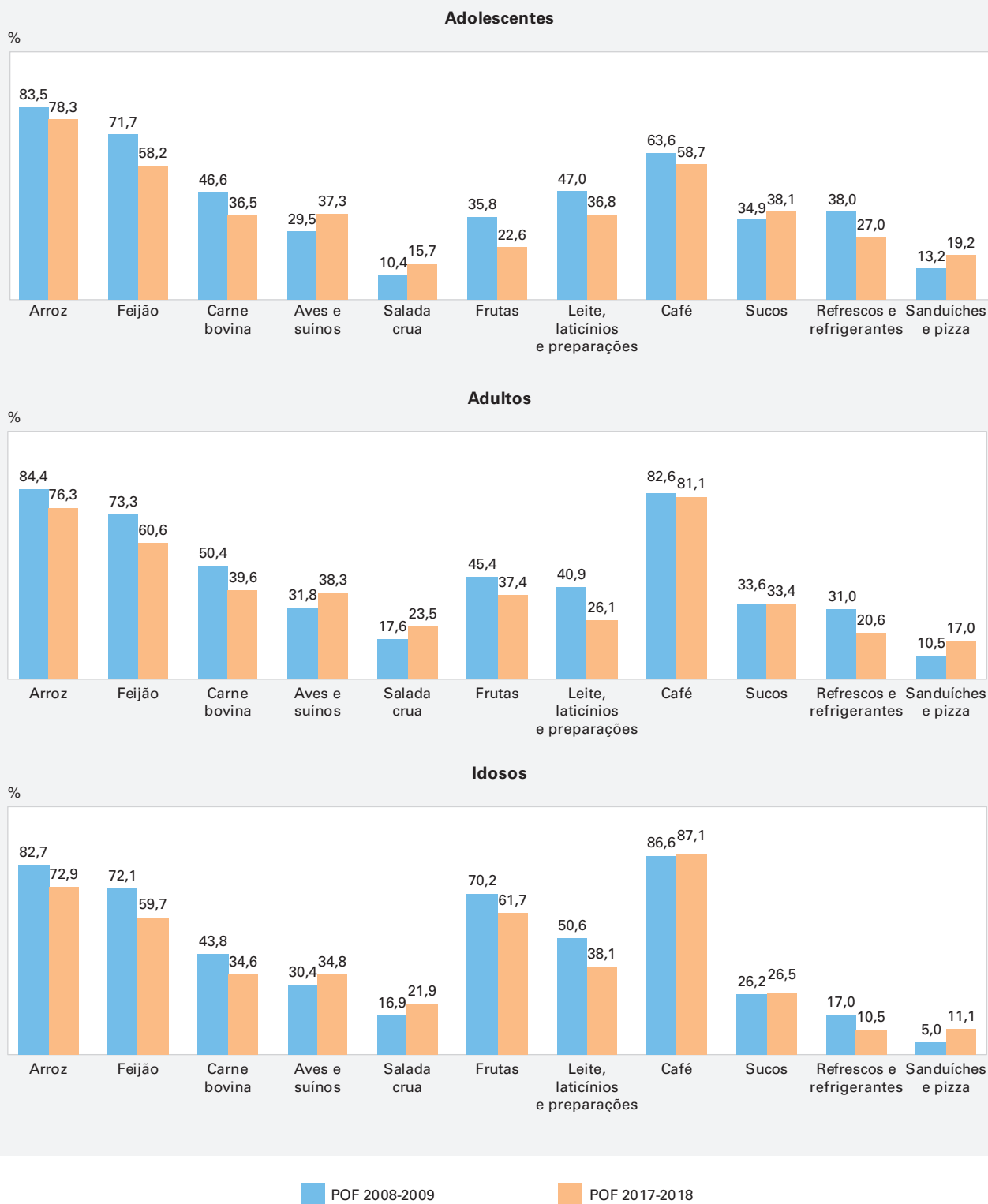
Nota: Referente ao primeiro dia de recordatório de 24 horas.

Destaca-se a redução no consumo de feijão, frutas, leite e derivados, carne bovina, refrescos e refrigerantes e o incremento do consumo de aves e suínos, salada crua e sanduíches e pizzas nos três grupos etários. A diminuição no consumo de feijão foi similar para adolescentes (redução de 18,8%), adultos e idosos (redução de 17,3% para ambos); o mesmo foi observado para carne bovina, cujo declínio foi em torno de 21%, nos três grupos etários. A diminuição no consumo de frutas foi mais acentuada entre os adolescentes, com 36,8% de redução em comparação aos adultos e idosos, nos quais foram verificadas quedas de 17,6% e 12,1%, respectivamente. Para leite, laticínios e preparações à base de leite e derivados, a queda mais significativa na frequência de consumo foi entre os adultos, com redução da ordem de 36%, e a diminuição mais intensa no consumo de refrescos e refrigerantes foi observada para os idosos, com redução de cerca de 38% (Gráfico 1).

O aumento do consumo de aves e suínos foi mais pronunciado entre adolescentes e adultos, nos quais se verificou aumento de 26,4% e 20,4%, respectivamente. A elevação na frequência de consumo de salada crua foi de 50,9% entre adolescentes,

33,5% em adultos e 29,6% em idosos. Destaca-se o expressivo aumento no consumo de sanduíches e pizzas entre os idosos, que aumentou em mais de duas vezes (Gráfico 1).

Gráfico 1 - Frequência de consumo alimentar de itens selecionados na alimentação de adolescentes, adultos e idosos - Brasil - 2008-2009/2017-2018



A renda influenciou as modificações no consumo de alimentos no período entre as duas pesquisas. Houve redução na frequência de consumo de arroz em todos os quartos de renda, mas a redução ocorreu de forma mais acentuada no último quarto de renda, com redução de 79,9% para 67,1%. O consumo de arroz integral também se reduziu nos três primeiros quartos de renda, mas aumentou de 4,7% para 5,2% no último quarto de renda. Algumas hortaliças como alface, tomate e batata inglesa apresentaram reduções em todas as faixas de renda, enquanto outras hortaliças como repolho, batata-doce, salada crua e outros legumes apresentaram incrementos em todas as faixas de renda (Tabela 14).

Para as frutas, houve redução de relato de consumo em todas as faixas de renda para abacaxi, laranja, maçã e tangerina e aumento em todos os quartos de renda para o açaí. Para banana, mamão e outras frutas foi observada elevação do relato de consumo somente nos dois quartos de renda mais alta e para manga esse incremento foi observado somente no último quarto. Para o pão de sal houve redução geral de consumo e a variação mais expressiva foi na faixa de renda mais elevada, com redução de 67,3% para 48,4%, enquanto na menor faixa foi de 55,7% para 50,9%. Para pão integral observou-se que a frequência quase dobrou no quarto de renda mais elevada, passando de 5,2% para 9,6% (Tabela 14).

Carne suína e aves apresentaram aumento de frequência de consumo em todas as faixas de renda. Já para o peixe fresco e os ovos, só houve aumento da frequência de consumo no último quarto de renda, com redução do consumo nas demais faixas. A frequência de consumo de sucos aumentou nos dois menores quartos de renda e se reduziu nos dois maiores quartos de renda. A frequência de consumo de refrigerantes se reduziu em todas as faixas de renda, mas a redução foi mais intensa nas faixas de renda mais elevada, passando de 31,2% para 17,7% no último quarto, o que representa uma diminuição de aproximadamente 44%, enquanto no primeiro quarto passou de 14,4% para 11,5%. Para bebidas lácteas, observou-se aumento na frequência de consumo no primeiro quarto de renda e redução nas demais faixas.

Tabela 14 - Frequência de consumo alimentar, por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita*, segundo os alimentos e preparações - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(continua)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar <i>per capita</i>							
	1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Arroz	83,2	81,2	86,5	78,8	85,9	74,8	79,9	67,1
Arroz integral	3,3	0,8	3,3	1,5	3,8	2,2	4,7	5,2
Preparações à base de arroz	1,1	2,1	1,0	2,6	1,5	2,4	2,5	4,5
Milho e preparações à base de milho	20,5	17,0	14,0	11,7	7,5	9,7	8,0	7,7
Feijão	72,3	60,7	78,0	64,3	76,1	61,7	63,3	51,8
Feijão verde/corda	5,7	7,8	2,5	3,9	1,1	2,0	1,3	1,4
Preparações à base de feijão	4,3	13,8	2,7	11,3	1,9	11,2	2,5	11,2
Outras leguminosas	0,6	0,5	0,4	0,6	0,4	0,7	1,6	1,1
Alface	4,3	2,5	7,5	5,7	11,9	8,1	16,3	10,2
Couve	1,4	1,7	2,4	2,2	2,9	2,5	2,3	3,1
Repolho	1,1	1,2	1,7	1,9	1,9	2,5	2,3	2,5
Salada crua	8,9	14,7	15,5	21,4	18,3	24,0	23,7	29,8
Outras verduras	2,8	2,3	5,5	3,9	7,8	6,2	12,8	8,3
Abóbora	1,9	1,6	2,4	1,9	2,1	2,0	1,9	1,7
Cenoura	0,6	0,9	0,8	1,1	1,9	1,9	4,5	3,8
Chuchu	0,3	0,8	1,4	1,2	1,4	1,3	1,8	1,4
Pepino	0,4	0,5	1,3	0,9	1,2	1,6	2,1	2,7
Tomate	5,7	2,8	8,5	4,5	10,8	6,1	15,5	7,8
Outros legumes	1,6	3,9	4,3	7,8	5,6	10,7	7,3	13,3
Batata doce	1,0	1,7	1,5	2,3	1,2	2,9	1,1	2,9
Batata inglesa	7,3	5,0	10,5	7,0	14,2	8,9	16,9	13,0
Mandioca	3,9	3,1	3,0	4,3	3,4	4,7	3,1	4,2
Outros tubérculos	1,2	1,4	2,1	2,2	3,0	2,8	4,2	4,3
Abacaxi	0,5	0,2	0,7	0,4	0,8	0,6	2,0	1,6
Açaí	1,5	2,4	0,8	1,3	0,6	1,0	0,6	0,9
Banana	11,7	8,7	14,5	13,8	16,8	17,5	22,7	21,3
Laranja	5,2	2,2	6,3	3,7	9,1	4,7	8,6	6,8
Maçã	3,4	2,5	5,5	5,1	9,1	6,9	11,1	8,5
Mamão	1,4	0,9	1,4	1,7	2,5	3,4	8,5	7,5
Manga	2,8	1,9	2,0	1,6	1,5	1,7	2,2	2,2
Melancia	1,2	1,4	1,5	1,1	2,0	1,5	2,0	1,6
Tangerina	0,8	0,5	1,3	1,0	2,6	1,5	2,9	2,1
Uva	0,3	0,3	0,5	0,5	0,9	0,9	1,5	1,5
Outras frutas	3,5	2,4	4,2	4,5	6,0	5,6	12,5	11,5
Oleaginosas	0,7	0,5	0,6	0,6	0,6	0,9	2,2	3,2
Farinha de mandioca	19,4	16,3	10,8	10,2	6,3	7,0	4,9	5,9
Farofa	3,9	4,7	4,0	4,5	3,2	4,5	4,7	5,5

Tabela 14 - Frequência de consumo alimentar, por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita*, segundo os alimentos e preparações - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(continuação)

Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar <i>per capita</i>							
	1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Cereais matinais	0,4	0,4	0,5	1,0	1,6	1,7	4,8	3,9
Massas	0,4	0,8	1,2	1,6	1,5	2,2	3,8	4,2
Macarrão instantâneo	1,5	1,6	1,6	1,6	1,6	1,3	2,2	1,2
Macarrão e preparações à base de macarrão	19,7	21,1	20,0	19,0	16,4	17,3	18,6	15,8
Pão de sal	55,7	50,9	64,1	52,1	67,1	51,7	67,3	48,4
Pão integral	0,9	0,6	0,8	2,1	1,3	4,3	5,2	9,6
Doces panificados	2,7	2,5	4,9	3,4	3,7	2,9	2,9	2,6
Bolos	10,3	8,7	11,9	10,7	14,4	11,6	14,3	14,2
Bolos recheados	0,5	0,4	0,7	0,3	0,7	0,6	1,2	1,3
Biscoito doce	9,0	9,3	9,0	8,8	10,6	9,9	8,9	8,9
Biscoito salgado	16,7	18,2	15,7	17,9	14,8	16,1	16,1	15,7
Biscoito recheado	3,2	2,6	4,5	3,3	5,1	3,3	3,8	2,1
Salgadinhos chips	0,7	1,0	1,1	1,0	0,6	1,2	0,7	1,0
Carne bovina	43,0	33,0	50,2	38,8	52,9	40,4	50,2	42,1
Preparações à base de carne bovina	0,9	4,2	2,1	4,8	2,3	6,1	3,2	6,2
Carne suína	3,2	5,7	4,2	7,2	4,0	7,7	5,2	6,6
Aves	27,4	33,1	25,9	31,9	25,5	28,9	29,3	28,0
Preparações à base de aves	0,5	2,8	0,6	5,1	0,6	3,6	0,5	3,0
Peixes frescos	9,6	8,5	6,0	4,5	3,8	3,9	4,5	5,5
Peixes em conserva	0,6	0,6	0,7	0,4	0,4	0,4	0,7	0,8
Peixes salgados	1,3	0,9	0,8	0,5	0,5	0,5	1,1	1,0
Outros pescados	0,4	0,5	0,3	0,3	0,4	0,1	0,5	0,7
Preparações à base de pescados	0,1	0,5	0,1	0,4	0,1	0,5	0,4	1,1
Carnes salgadas	3,1	2,8	2,1	1,9	1,3	1,3	1,0	1,2
Outros tipos de carne	0,8	0,9	0,4	0,6	0,5	0,5	0,3	0,4
Linguiça	4,1	5,9	5,6	6,4	6,4	5,8	5,4	5,0
Salsicha	3,7	2,4	2,3	1,7	3,9	1,2	2,5	0,9
Mortadela	4,1	2,5	4,6	1,8	5,1	1,1	3,0	1,3
Presunto	0,8	0,7	2,6	1,4	4,1	1,9	8,7	2,7
Outros frios e embutidos	1,1	0,6	1,6	0,6	1,1	0,8	2,9	1,2
Vísceras	2,3	2,2	2,2	1,6	2,0	1,8	2,2	1,9
Ovos	20,7	16,3	18,2	12,8	13,9	12,7	10,4	13,5
Leite integral	12,0	5,2	13,7	6,4	14,6	7,3	13,3	7,3
Leite desnatado	0,8	0,3	1,5	0,6	1,9	1,2	3,9	2,2
Preparações à base de leite	2,5	2,9	2,8	2,3	2,0	1,8	2,2	1,8
Vitaminas	2,3	1,9	2,8	2,3	3,2	3,4	4,3	3,9
Queijos	5,2	3,9	8,8	7,5	15,7	12,2	28,2	21,6

Tabela 14 - Frequência de consumo alimentar, por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita*, segundo os alimentos e preparações - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(conclusão)

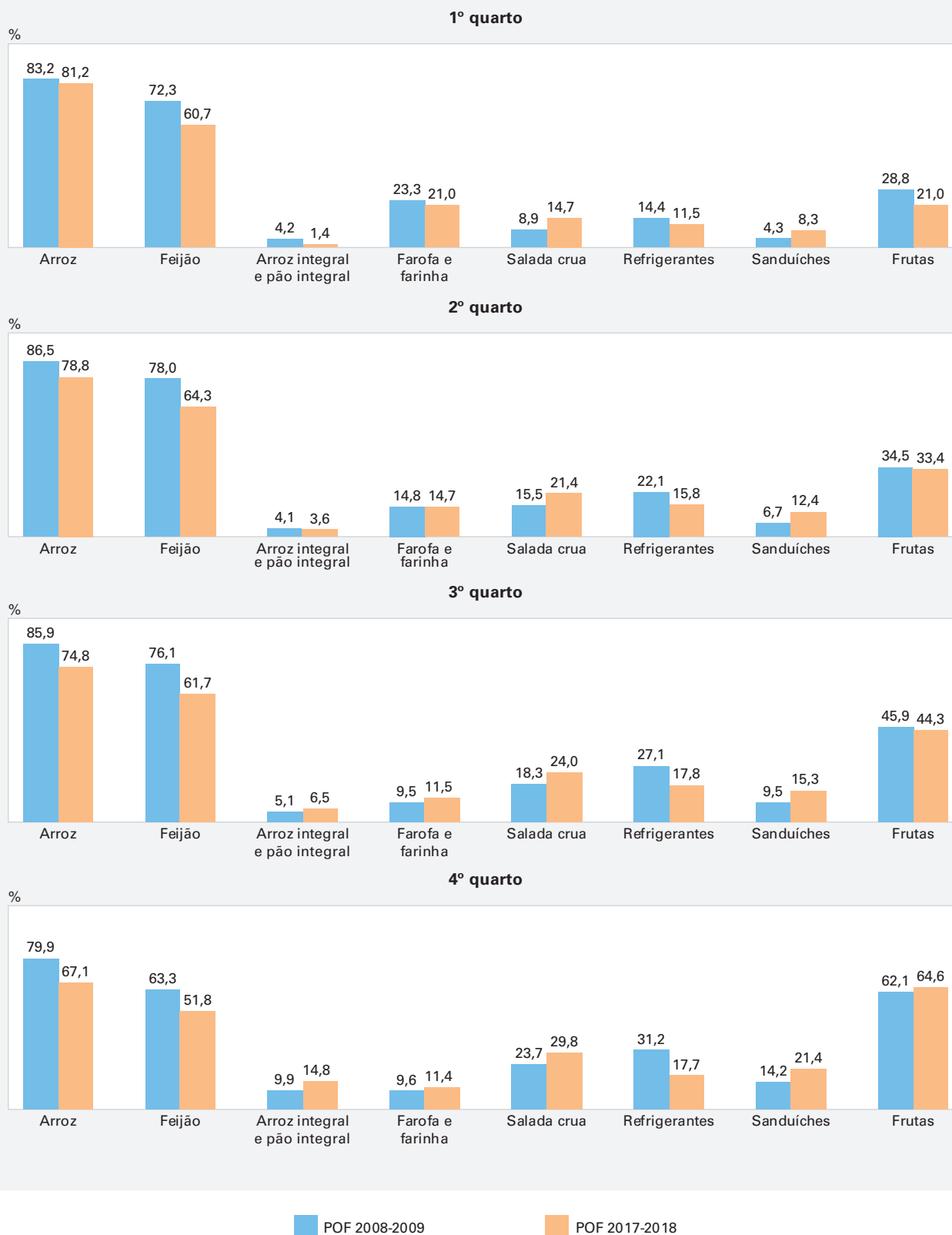
Alimentos e preparações	Frequência de consumo alimentar (%), por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar <i>per capita</i>							
	1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Logurtes	2,1	1,8	3,3	3,0	3,9	3,8	8,0	6,5
Outros laticínios	0,5	0,2	0,8	1,0	1,9	1,5	2,1	2,5
Chocolates	2,0	1,0	2,7	2,3	4,6	2,8	7,2	5,2
Achocolatados	1,6	1,0	2,4	1,6	3,6	1,6	3,3	1,8
Doces à base de leite	2,5	3,7	3,3	3,4	3,6	3,3	5,3	4,0
Doces à base de amendoim	0,4	0,2	0,7	0,6	0,9	0,6	0,8	1,3
Doces à base de fruta	1,9	1,0	2,5	1,8	3,4	2,2	5,0	3,2
Sorvete/picolé	2,9	1,1	3,2	2,0	3,3	2,5	4,7	2,8
Adoçantes	0,0	3,4	0,0	6,9	0,1	9,6	0,2	15,7
Outros doces	5,6	2,1	5,6	2,7	8,1	3,3	8,4	5,5
Óleos e gorduras	33,9	43,2	40,4	45,8	40,1	49,7	37,9	49,7
Bebidas destiladas	0,5	0,4	0,5	0,6	0,6	0,9	0,8	0,9
Cerveja	1,3	0,8	2,3	2,0	3,5	3,2	5,6	5,9
Vinho	0,2	0,1	0,2	0,3	0,6	0,6	2,0	1,4
Sucos	28,2	31,2	31,2	33,6	34,9	32,9	39,2	35,2
Refrescos/sucos industrializados	7,4	5,0	9,3	4,6	8,2	4,0	5,6	4,6
Refrigerantes	14,4	11,5	22,1	15,8	27,1	17,8	31,2	17,7
Bebidas lácteas	4,5	4,3	6,7	5,1	9,2	5,3	8,9	6,2
Café	83,4	80,8	80,8	78,2	76,8	77,0	73,3	75,6
Chá	4,2	3,6	5,5	6,4	5,9	9,1	9,2	11,9
Outras bebidas não alcoólicas	0,6	0,3	0,5	0,5	0,9	1,0	1,4	1,5
Pizzas	0,4	1,0	1,1	1,9	2,7	3,4	4,9	4,6
Salgados fritos e assados	9,0	6,8	11,0	9,0	13,1	11,0	17,1	15,7
Sanduíches	4,3	8,3	6,7	12,4	9,5	15,3	14,2	21,4
Tortas salgadas	0,4	1,1	0,4	1,4	0,7	1,5	2,1	2,6
Sopas e caldos	10,6	7,5	10,7	7,0	10,5	8,2	13,9	8,7
Preparações mistas	1,6	1,8	2,4	3,9	2,6	3,9	4,0	5,4

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 e 2017-2018.

Nota: Referente ao primeiro dia de recordatório de 24 horas.

O Gráfico 2 apresenta a comparação da frequência, em percentual, do relato do consumo de itens alimentares selecionados (arroz, feijão, arroz integral e pão integral, farofa e farinha de mandioca, salada crua, refrigerantes, sanduíches e frutas) obtidas nos inquéritos alimentares de 2008-2009 e 2017-2018 para os quartos de renda. Os grupos alimentares formados a partir do relato de cada alimento ou preparação escolhido para essa análise não são mutuamente exclusivos, podendo um mesmo indivíduo estar presente em vários grupos, em função dos alimentos que consumiu (Gráfico 2).

Gráfico 2 - Frequência de consumo alimentar de itens selecionados, por quartos de rendimento total e variação patrimonial mensal familiar *per capita* - Brasil - 2008-2009/2017-2018



Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009/2017-2018.

Houve redução da frequência de consumo de arroz, feijão, refrigerante e frutas, em todos os quartos de renda. O consumo de arroz e feijão reduziu com mais intensidade nos dois quartos de renda mais elevada do que nos dois quartos de menor renda. A redução na frequência do consumo de frutas foi muito maior no quarto de renda mais baixa quando comparado aos demais quartos de rendimento. A redução na frequência de consumo de refrigerantes foi mais que o dobro no 4º quarto de renda (43%) do que no 1º quarto de renda (20%).

Observou-se aumento da frequência de consumo de salada crua e sanduíches, de magnitude decrescente entre os quartos de renda mais baixa e os de renda mais elevada. O aumento da frequência de consumo de salada crua foi de cerca de 65% e 38% nos dois quartos inferiores e de 31% e 26% nos 3º e 4º quartos. A frequência de consumo de sanduíches praticamente dobrou nos dois primeiros quartos e sofreu aumento de aproximadamente 83% no 3º quarto e de 51% no quarto de renda mais elevada.

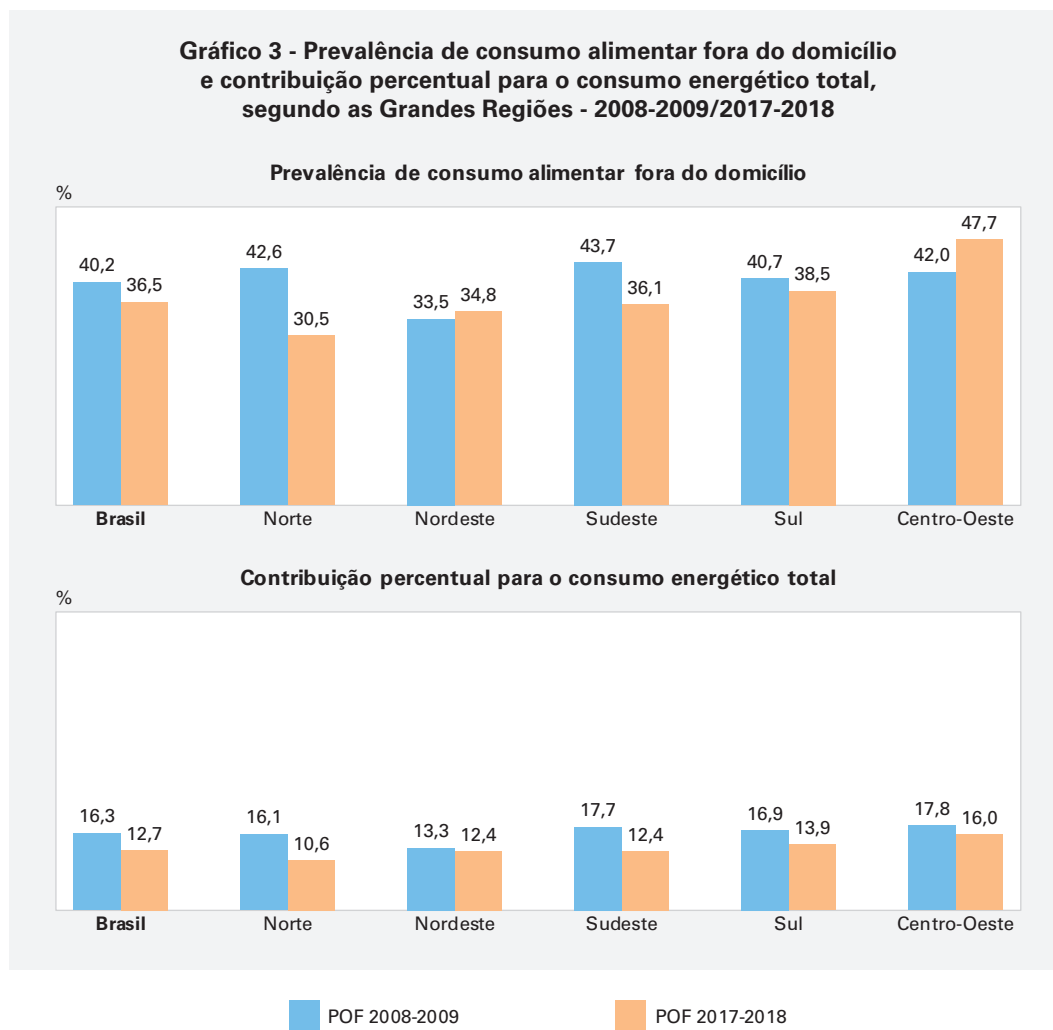
A variação na frequência de consumo de arroz integral e pão integral e de farofa e farinha foi diversa entre os dois quartos de renda mais baixa e os dois quartos de renda mais elevada. Para arroz integral e pão integral, a redução no primeiro quarto de renda foi de 3 pontos percentuais, o que representa redução de cerca de 66% entre 2008-2009 e 2017-2018, enquanto houve aumento de aproximadamente 64% (cerca de 6 pontos percentuais) para o quarto de renda mais elevada. Para farofa e farinha, houve redução discreta entre os dois períodos nos estratos inferiores de renda e ligeiro incremento para os 3º e 4º quartos de renda. Portanto, no quarto superior de renda as mudanças foram mais positivas para a qualidade da alimentação do que as observadas no quartil inferior de renda (Gráfico 2).

Variação no consumo alimentar fora de casa no Brasil entre 2008-2009 e 2017-2018

Os Gráficos 3 a 7 apresentam as informações sobre a prevalência de consumo fora de casa e sobre a contribuição percentual do consumo fora de casa para a ingestão energética diária para as Grandes Regiões, adolescentes, adultos e idosos, homens e mulheres, situação urbano/rural do domicílio e quartos de renda familiar mensal. A contribuição média do consumo fora de casa para a ingestão de energia total foi estimada pela soma da ingestão energética diária proveniente de alimentos consumidos fora de casa dividida pela ingestão energética total diária, sendo as médias populacionais estimadas em percentual.

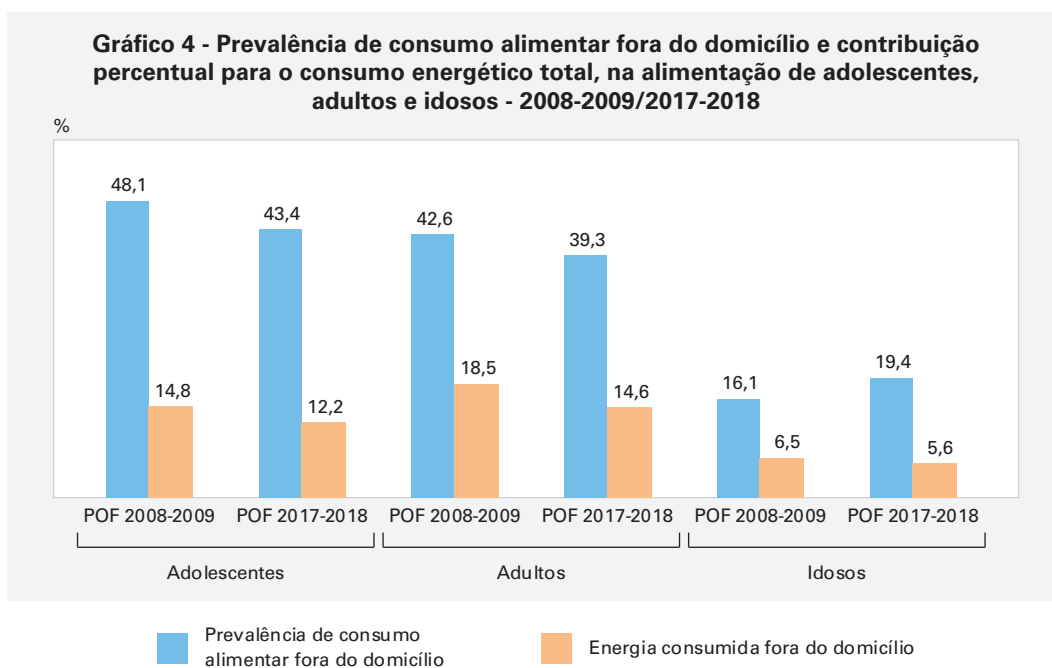
De modo geral, houve redução da prevalência de consumo alimentar fora do domicílio no Brasil como um todo, porém foram observadas variações entre as diferentes regiões. A redução mais expressiva foi na Região Norte, onde o consumo fora de casa foi relatado por 42,6% da população em 2008-2009 e em 2017-2018 foi referido por 30,5%. Na Região Sudeste também foi observada redução da prevalência de consumo fora de casa, tendo passado de 43,7% para 36,1%. Na Região Sul houve uma redução ligeira no consumo fora de casa, enquanto nas Regiões Nordeste e Centro-Oeste, houve incremento, que foi discreto na primeira e mais acentuado na segunda, onde passou de 42,0% para 47,7% (Gráfico 3). A contribuição média do consumo alimentar fora de casa para a ingestão diária de energia no País reduziu cerca de 22% entre 2008-2009 e 2017-2018 e as reduções

foram consistentes em todas as regiões, sendo mais significativas para o Norte (34%), Sudeste (30%) e Sul (18%) e mais discreta para o Centro-Oeste (10%) e Nordeste (7%) (Gráfico 3). A região com maior proporção de consumo alimentar fora do domicílio e com maior contribuição desse consumo para a ingestão total de energia foi o Centro-Oeste, em contrapartida, no Norte foram observados os valores mais baixos para ambos os parâmetros.



Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009/2017-2018.

Tanto em 2008-2009 como em 2017-2018, a prevalência do consumo alimentar fora de casa foi mais elevada entre adolescentes do que entre adultos e idosos, para os quais foram estimadas as menores proporções de consumo fora do domicílio. Entre os dois períodos, essa proporção se reduziu em adolescentes e em adultos, ainda que de forma discreta (em torno de 10% em adolescentes e 8% em adultos), contudo, em idosos observou-se incremento da ordem de 20% no consumo alimentar fora de casa. Além disso, a contribuição do consumo alimentar fora de casa para a ingestão diária de energia sofreu diminuição nos três estratos etários, sendo mais pronunciada em adultos (redução da ordem de 21%) e menos pronunciada em adolescentes e em idosos (cerca de 18% e 14% respectivamente) (Gráfico 4).



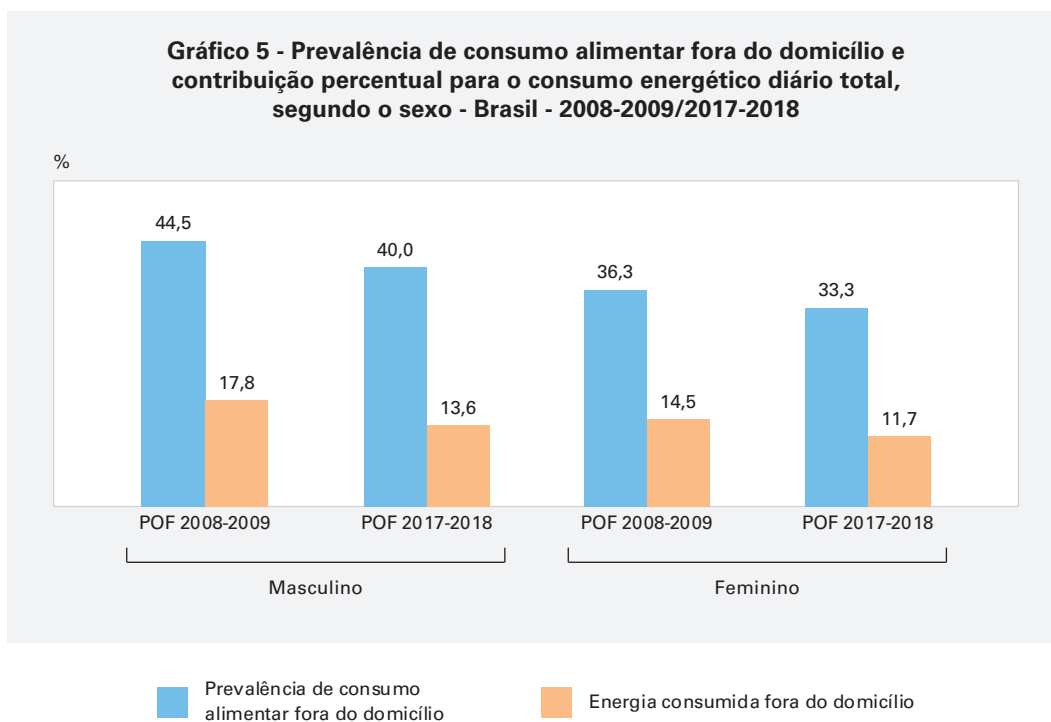
Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009/2017-2018.

A prevalência de consumo alimentar fora de casa e a contribuição do consumo fora do domicílio para a energia total eram mais elevadas em homens do que em mulheres nos dois períodos avaliados. Em consonância com os achados referentes ao consumo alimentar fora de casa, entre 2008-2009 e 2017-2018 houve redução nos dois parâmetros avaliados tanto em homens como em mulheres e a redução na contribuição energética do consumo fora de casa foi de maior magnitude (da ordem de 24% em homens e 19% em mulheres) do que a diminuição observada para a prevalência de consumo fora de casa (cerca de 10% em homens e 8% em mulheres) (Gráfico 5).

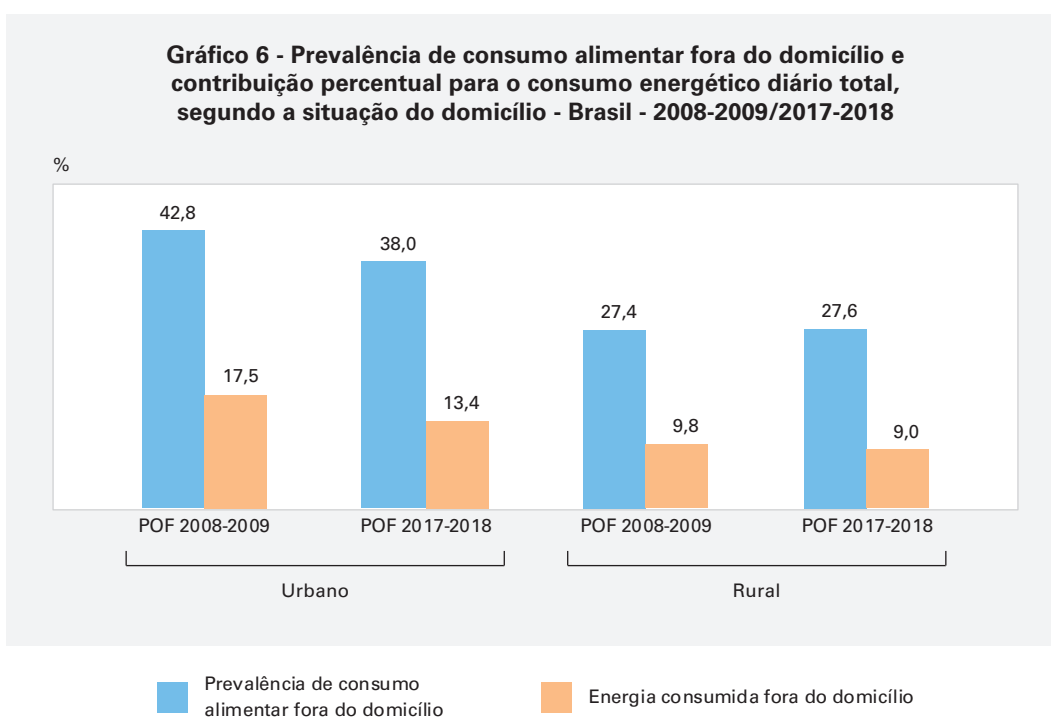
O consumo fora de casa na área rural foi menor do que na área urbana nas duas pesquisas, entretanto, a diferença que era de 15 pontos percentuais em 2008-2009 passou a ser de 10 pontos percentuais com os resultados atuais. Essa redução se deu porque, entre os dois períodos, praticamente não houve mudança na prevalência na área rural e houve redução na área urbana da ordem de 11%, tendo diminuído de 42,8% para 38,0%. O mesmo pode ser dito para a contribuição percentual do consumo fora de casa para a ingestão energética total, em 2008-2009, na área urbana, essa contribuição era quase duas vezes a observada para a área rural; contudo, em 2017-2018, essa diferença era menor que 1,5 vezes, e essa redução se deveu, principalmente, à diminuição na área urbana, visto que na área rural a variação foi insignificante (Gráfico 6).

Tanto em 2008-2009 como em 2017-2018 a prevalência de consumo alimentar fora de casa aumentava com o incremento da renda familiar mensal. Na primeira pesquisa, essa prevalência variou de 30,7% (primeiro quarto) a 50,5% (último quarto) e, na segunda pesquisa, variou de 29,2% (primeiro quarto) a 45,1% (último quarto). Dessa forma, observa-se que a redução na prevalência de consumo fora de casa foi mais acentuada nos dois quartos de renda mais elevada e menor nos dois quartos de renda mais baixa. No entanto, o inverso foi observado com relação à contribuição percentual do consumo fora de casa para a ingestão de energia, para a qual houve redução mais pronunciada

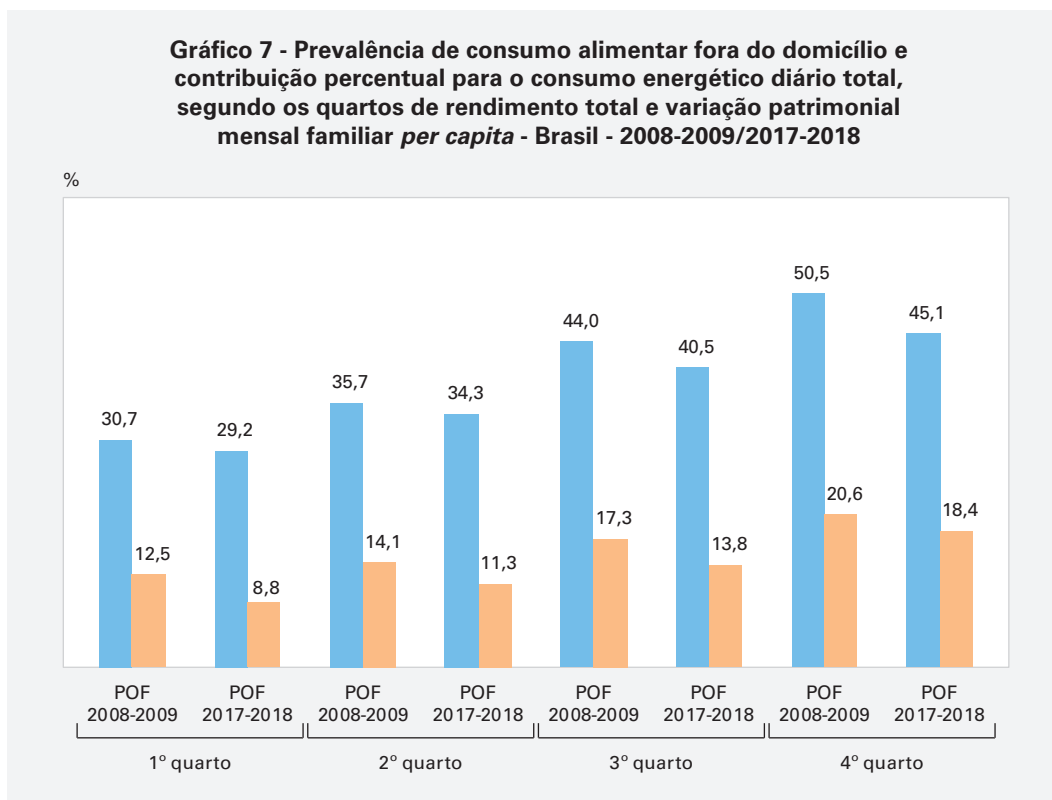
nos 1º quarto (29,6%) do que no quarto de maior renda (10,7%), dessa forma, em 2017-2018, a contribuição do consumo fora de casa para a ingestão diária de energia no 1º quarto era menos da metade do estimado para o 4º quarto de renda.



Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009/2017-2018.



Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009/2017-2018.



Consumo de energia e nutrientes

Os resultados comentados nesta seção dizem respeito às estimativas de ingestão de energia, macro e micronutrientes e contemplam a variação entre os inquéritos de 2008-2009 e 2017-2018, sendo também apresentadas as prevalências de inadequação de ingestão de micronutrientes, isto é, o percentual da população com ingestão inadequada, segundo sexo e faixa etária.

A ingestão energética média da população masculina, em 2017-2018, variou de 1 709,0 kcal a 2 022,7 kcal e de 1 680,0 kcal a 1 996,6 kcal em 2008-2009, segundo os grupos de idade. Na população feminina essa variação foi de 1 409,8 kcal a 1 681,8, em 2017-2018, e de 1 410,0 kcal a 1 752,0 kcal, em 2008-2009. Assim, verifica-se que os dois períodos apresentam variações muito similares, sendo as maiores médias de ingestão de energia observadas no sexo masculino (Tabela 15). As menores ingestões de energia e nutrientes foi observada para os idosos. Os valores absolutos de ingestão de energia e nutrientes devem ser avaliados com cautela, pois é sabido que há sub-relato do consumo, principalmente em mulheres, particularmente aquelas com excesso de peso (AVELINO et al., 2014). No caso particular das comparações dos dois inquéritos, vale pontuar que houve modificação na forma de coleta dos dados de consumo alimentar, sendo realizada através de registro alimentar em 2008-2009 e recordatório de 24 horas em 2017-2018. A mudança foi feita prioritariamente para melhorar o sub-relato, uma vez que no estudo de validação do instrumento aplicado em 2008-2009 contra estimativa do gasto energético estimado pelo método da água duplamente marcada, avaliamos também o recordatório de 24 horas que se mostrou mais acurado (LOPES et al., 2017). Os valores relativos podem ser comparados de forma mais apropriada como é o caso dos percentuais de energia provenientes de gorduras.

Tabela 15 - Média do consumo de energia e nutrientes, com indicação do percentual do consumo calórico total, por sexo e grupos de idade, segundo os nutrientes - Brasil - 2008-2009/2017-2018

Energia e nutrientes	Média do consumo de energia e nutrientes, por sexo e grupos de idade					
	10 a 18 anos		19 a 59 anos		60 anos ou mais	
	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018	2008-2009	2017-2018
Homem						
Energia (kcal)	1 996,6	1 949,5	1 969,4	2 022,7	1 680,0	1 709,0
Proteína (g)	87,2	84,3	93,8	95,0	82,8	79,9
Percentual do consumo calórico total (%)	17,6	17,6	19,1	19,0	18,7	19,0
Carboidrato (g)	277,0	270,3	261,8	265,7	224,2	228,1
Percentual do consumo calórico total (%)	56,3	55,5	54,0	53,0	54,1	54,4
Lipídeos (g)	65,8	63,8	64,3	66,3	53,9	55,6
Percentual do consumo calórico total (%)	28,9	29,1	28,9	29,2	28,4	28,4
Colesterol (mg)	285,5	278,6	304,4	311,2	261,1	247,9
Ácidos graxos saturados (g)	22,5	20,3	21,8	21,0	18,6	17,8
Percentual do consumo calórico total (%)	9,8	9,2	9,7	9,2	9,7	9,1
Ácidos graxos monoinsaturados (g)	20,5	19,9	20,0	21,9	16,7	18,6
Ácidos graxos poli-insaturados (g)	15,7	17,0	15,8	17,8	12,9	14,5
Ácidos graxos trans (g)	2,1	2,0	1,5	1,5	1,1	1,1
Fibra (g)	27,9	24,2	29,3	26,5	25,9	23,6
Açúcar de adição (g) (1)	45,2	59,4	30,2	47,3	19,9	35,8
Percentual do consumo calórico total (%)	9,0	12,2	6,1	9,3	4,7	8,3
Mulher						
Energia (kcal)	1 752,0	1 681,8	1 560,9	1 567,4	1 410,0	1 409,8
Proteína (g)	73,7	70,9	73,4	70,4	67,7	62,8
Percentual do consumo calórico total (%)	17,1	17,1	18,9	18,2	19,2	17,9
Carboidrato (g)	244,0	231,5	209,0	209,6	191,1	194,8
Percentual do consumo calórico total (%)	56,1	55,5	54,2	53,9	54,9	55,7
Lipídeos (g)	58,9	56,2	52,2	52,5	46,0	45,3
Percentual do consumo calórico total (%)	29,4	29,4	29,4	29,6	28,7	28,4
Colesterol (mg)	241,3	235,5	236,4	232,4	209,6	196,6
Ácidos graxos saturados (g)	20,5	17,9	18,0	16,8	16,7	14,9
Percentual do consumo calórico total (%)	10,1	9,3	10,2	9,4	10,2	9,3
Ácidos graxos monoinsaturados (g)	18,7	18,0	19,2	17,4	14,0	14,9
Ácidos graxos poli-insaturados (g)	13,7	14,8	12,3	13,6	10,7	11,2
Ácidos graxos trans (g)	1,9	1,7	1,3	1,2	1,0	1,0
Fibra (g)	22,5	19,6	21,4	19,4	20,5	15,6
Açúcar de adição (g) (1)	46,2	51,9	27,4	40,4	19,5	32,9
Percentual do consumo calórico total (%)	10,5	12,3	7,0	10,3	5,5	9,3

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 e 2017-2018.

(1) As médias são referentes a açúcar de mesa e ao adicionado às preparações e aos alimentos processados e ultraprocessados. Em 2017-2018 açúcar de mesa foi avaliado a partir de perguntas específicas sobre adição de açúcar, em 2008-2009 por relato espontâneo.

A contribuição percentual das proteínas, carboidratos e gorduras para a ingestão total de energia eram similares nos dois períodos variando entre 17% e 19% para proteínas, 53% e 57% para carboidratos e 28% e 30% para gorduras em ambos os sexos (Tabela 15), valores compatíveis com as recomendações propostas para a população americana (DIETARY..., 2015).

O conteúdo em fibra da dieta se reduziu nos dois sexos e grupos de idade, porém a maior redução ocorreu nas mulheres idosas, passando de 20,5g em 2008-2009 para 15,6g em 2017-2018, representando redução em torno de 24%. Essa variação pode indicar a deterioração da qualidade da alimentação, mostrando-se compatível com a redução de consumo de feijão, que é um dos alimentos da dieta brasileira que proporciona grande parte das fibras alimentares. A recomendação da OMS (DIET..., 2003) para a ingestão de fibras é de 25g/dia e os resultados mostram que, em 2017-2018, essa recomendação só foi atingida pelos homens adultos, sendo mais crítica entre as mulheres (Tabela 15).

Observou-se mudança positiva para o consumo de ácidos graxos saturados cuja contribuição para a ingestão de energia apresentou redução e permaneceu abaixo de 10% nos dois sexos e nas três faixas etárias, essa redução pode ser atribuída à redução no consumo de carne bovina. Para ambos os sexos, o grupo etário de 60 anos ou mais de idade apresentou as menores médias de ingestão de colesterol e de ácidos graxos trans, cuja ingestão manteve-se praticamente inalterada nos dois períodos. A ingestão de ácidos graxos monoinsaturados, considerados saudáveis, aumentou entre 2008-2009 e 2017-2018 em homens adultos e idosos, enquanto entre as mulheres só sofreu incremento entre as idosas (Tabela 15).

O consumo médio diário de açúcar de adição (açúcar de mesa e o adicionado a preparações e alimentos processados e ultraprocessados) aumentou na comparação dos dois períodos nos três grupos etários em ambos os sexos, tanto em valores absolutos quanto proporcional ao consumo de energia, sendo mais elevado entre os adolescentes. Os aumentos observados devem ser relativizados pois, como já referido na descrição do método de coleta dos dados, alimentos que são frequentemente adicionados de açúcar foram avaliados segundo a adição de açúcar. Já no inquérito de 2008-2009, dependiam de relato espontâneo dos entrevistados (Tabela 15).

A partir de pergunta geral sobre o uso de açúcar ou adoçante para adoçar alimentos e bebidas o uso do açúcar foi referido por 90,8% da população brasileira em 2008-2009, proporção que se reduziu em 2017-2018 para 85,4%. Nesse período, aumentou de 1,6% para 6,1% da população a preferência a não usar nem açúcar nem adoçante para adoçar alimentos e bebidas e o uso de edulcorantes artificiais aumentou de 7,6% para 8,5%.

Consumo de micronutrientes

As médias de ingestão de micronutrientes totalizadas por sexo e faixa etária são mostradas na Tabela 16. No entanto, as recomendações de ingestão de micronutrientes são feitas de acordo com o sexo e com a faixa etária e, portanto, a informação sobre o percentual de indivíduos com ingestão inadequada, considerando estas recomendações, é mais informativa. Comparações entre médias de ingestão segundo sexo e faixa etária, sem considerar as diferenças nos valores de recomendação de ingestão, podem gerar interpretações equivocadas. Vale ainda comentar que foram recalculadas as médias e prevalências relativas a 2008-2009 para análise dos dados apresentados na Tabela 16 e, dessa forma, foi utilizada a mesma tabela de composição de alimentos em ambos os inquéritos.

Tabela 16 - Média de consumo e prevalência de inadequação de ingestão de nutrientes, por sexo e grupos de idade, segundo os micronutrientes selecionados - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(continua)

Micronutrientes selecionados	Média de consumo e prevalência de inadequação de ingestão, por grupos de idade			
	2008-2009		2017-2018	
	Média de consumo	Prevalência de inadequação (%)	Média de consumo	Prevalência de inadequação (%)
Homem				
10 a 18 anos				
Cálcio (mg)	470,1	97,4	457,1	98,1
Magnésio (mg)	285,8	50,2	273,3	54,2
Fósforo (mg)	1 094,6	50,3	1 081,9	51,8
Ferro (mg)	12,9	5,3	12,4	5,7
Sódio (mg)	2 784,4	...	2 805,5	...
Potássio (mg)	2 387,5	...	2 218,2	...
Cobre (mg)	1,4	3,1	1,4	2,1
Zinco (mg)	11,8	16,5	11,5	17,5
Vitamina A (mcg) (1)	376,3	78,8	324,6	83,5
Tiamina (mg)	1,0	41,1	1,1	32,0
Riboflavina (mg)	1,3	31,4	1,2	36,6
Niacina (mg) (2)	15,3	...	17,3	...
Piridoxina (mg)	0,8	70,2	0,8	68,8
Cobalamina (mcg)	5,0	6,2	4,1	7,7
Vitamina D (mcg) (3)	2,4	99,4	2,0	99,8
Vitamina E (mg) (4)	6,6	90,6	6,7	89,1
Vitamina C (mg)	124,0	33,2	117,1	34,5
Folato (mcg) (5)	495,4	12,8	458,6	16,3
19 a 59 anos				
Cálcio (mg)	483,7	89,1	472,7	91,0
Magnésio (mg)	310,0	66,1	304,7	69,2
Fósforo (mg)	1 167,2	2,8	1 153,4	2,1
Ferro (mg)	13,1	2,0	12,7	2,0
Sódio (mg)	2 910,9	...	2 961,0	...
Potássio (mg)	2 607,3	...	2 492,4	...
Cobre (mg)	1,6	3,7	1,6	2,4
Zinco (mg)	12,9	22,4	12,7	23,5
Vitamina A (mcg) (1)	378,5	84,7	320,1	89,3
Tiamina (mg)	1,0	59,8	1,1	51,8
Riboflavina (mg)	1,2	45,9	1,1	55,0
Niacina (mg) (2)	17,4	...	18,8	...
Piridoxina (mg)	0,8	81,5	0,8	82,3
Cobalamina (mcg)	5,6	5,5	4,6	7,2
Vitamina D (mcg) (3)	2,2	99,6	1,7	99,9
Vitamina E (mg) (4)	7,0	93,6	7,3	91,6
Vitamina C (mg)	131,4	43,7	119,8	47,5
Folato (mcg) (5)	508,0	14,9	473,9	18,7

Tabela 16 - Média de consumo e prevalência de inadequação de ingestão de nutrientes, por sexo e grupos de idade, segundo os micronutrientes selecionados - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(continuação)

Micronutrientes selecionados	Média de consumo e prevalência de inadequação, por grupos de idade			
	2008-2009		2017-2018	
	Média de consumo	Prevalência de inadequação (%)	Média de consumo	Prevalência de inadequação (%)
60 anos ou mais				
Cálcio (mg)	469,3	92,4	446,3	94,4
Magnésio (mg)	285,3	77,0	275,7	80,5
Fósforo (mg)	1 036,6	6,5	977,1	6,9
Ferro (mg)	11,2	6,2	10,8	6,2
Sódio (mg)	2 462,1	...	2 472,8	...
Potássio (mg)	2 462,1	...	2 275,7	...
Cobre (mg)	1,4	6,4	1,4	4,5
Zinco (mg)	11,5	33,5	10,9	39,0
Vitamina A (mcg) (1)	376,5	84,7	342,4	87,5
Tiamina (mg)	0,9	70,0	0,9	63,6
Riboflavina (mg)	1,2	47,9	1,1	57,9
Niacina (mg) (2)	15,3	...	15,6	...
Piridoxina (mg)	0,6	95,9	0,7	95,0
Cobalamina (mcg)	5,2	7,9	3,9	13,3
Vitamina D (mcg) (3)	2,0	99,7	1,5	100,0
Vitamina E (mg) (4)	6,2	96,1	6,4	95,3
Vitamina C (mg)	126,0	45,3	116,5	48,7
Folato (mcg) (5)	447,9	24,7	415,9	29,8
Mulher				
10 a 18 anos				
Cálcio (mg)	447,2	98,0	406,6	99,0
Magnésio (mg)	244,3	57,8	229,7	64,7
Fósforo (mg)	977,1	64,0	924,6	71,1
Ferro (mg)	11,3	15,1	10,4	20,3
Sódio (mg)	2 408,6	...	2 349,7	...
Potássio (mg)	2 100,3	...	1 906,2	...
Cobre (mg)	1,2	7,3	1,2	6,6
Zinco (mg)	10,2	21,1	9,6	25,6
Vitamina A (mcg) (1)	400,2	69,2	319,6	78,9
Tiamina (mg)	1,0	42,5	1,0	40,8
Riboflavina (mg)	1,2	27,1	1,1	40,2
Niacina (mg) (2)	14,2	...	15,1	...
Piridoxina (mg)	0,8	71,2	0,7	75,8
Cobalamina (mcg)	4,7	7,6	3,8	11,4
Vitamina D (mcg) (3)	2,2	99,5	1,8	99,9
Vitamina E (mg) (4)	5,8	94,1	5,8	93,9
Vitamina C (mg)	128,0	29,0	126,0	29,4
Folato (mcg) (5)	420,5	24,1	381,1	32,2

Tabela 16 - Média de consumo e prevalência de inadequação de ingestão de nutrientes, por sexo e grupos de idade, segundo os micronutrientes selecionados - Brasil - 2008-2009/2017-2018

(conclusão)

Micronutrientes selecionados	Média de consumo e prevalência de inadequação, por grupos de idade			
	2008-2009		2017-2018	
	Média de consumo	Prevalência de inadequação (%)	Média de consumo	Prevalência de inadequação (%)
19 a 59 anos				
Cálcio (mg)	429,4	93,7	398,7	96,1
Magnésio (mg)	240,8	64,1	232,8	68,8
Fósforo (mg)	928,9	11,5	878,9	12,8
Ferro (mg)	10,3	28,2	9,6	30,4
Sódio (mg)	2 227,0	...	2 180,2	...
Potássio (mg)	2 140,5	...	1 972,3	...
Cobre (mg)	1,2	13,1	1,2	10,6
Zinco (mg)	10,1	18,1	9,5	22,2
Vitamina A (mcg) (1)	410,4	72,4	342,2	80,1
Tiamina (mg)	0,8	63,5	0,9	61,8
Riboflavina (mg)	1,2	36,6	1,0	51,4
Niacina (mg) (2)	14,1	...	14,7	...
Piridoxina (mg)	0,7	89,5	0,6	91,8
Cobalamina (mcg)	4,6	10,9	3,6	17,1
Vitamina D (mcg) (3)	1,8	99,8	1,4	100,0
Vitamina E (mg) (4)	5,5	98,1	5,9	97,0
Vitamina C (mg)	134,6	34,4	120,6	38,5
Folato (mcg) (5)	393,3	35,7	356,8	44,5
60 anos ou mais				
Cálcio (mg)	451,3	97,5	429,3	98,5
Magnésio (mg)	232,4	69,1	225,5	73,0
Fósforo (mg)	877,3	15,0	811,2	18,7
Ferro (mg)	9,3	7,3	8,7	8,9
Sódio (mg)	1 983,3	...	1 921,2	...
Potássio (mg)	2 109,0	...	1 948,3	...
Cobre (mg)	1,1	15,0	1,2	11,9
Zinco (mg)	9,5	23,0	8,6	31,4
Vitamina A (mcg) (1)	450,8	68,0	412,0	72,3
Tiamina (mg)	0,8	70,2	0,8	66,5
Riboflavina (mg)	1,2	36,6	1,0	46,2
Niacina (mg) (2)	13,2	-	13,3	-
Piridoxina (mg)	0,6	96,4	0,6	96,7
Cobalamina (mcg)	4,4	12,6	3,3	21,3
Vitamina D (mcg) (3)	1,8	99,8	1,3	100,0
Vitamina E (mg) (4)	5,3	98,4	5,5	98,0
Vitamina C (mg)	133,5	34,7	128,9	35,7
Folato (mcg) (5)	365,6	42,8	337,3	50,2

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 e 2017-2018.

(1) Equivalente de atividade de retinol. (2) Niacina pré-formada. (3) Colecalciferol. (4) Alfa-tocoferol total. (5) Equivalente dietético de folato.

Prevalência de inadequação da ingestão de nutrientes

O percentual de indivíduos com consumo abaixo da necessidade média estimada (EAR) foi calculado para os minerais cálcio, magnésio, fósforo, ferro, cobre e zinco e para as vitaminas A, tiamina (B1), riboflavina (B2), piridoxina (B6), cobalamina (B12), D, E, C e folato. As análises foram estratificadas segundo o sexo e a faixa etária uma vez que as recomendações de ingestão diferem entre esses grupos (Quadro 8). Os nutrientes sódio e potássio não possuem EAR e, nessa condição, não é possível calcular a prevalência de inadequação de ingestão. Neste caso, são apresentadas as médias de ingestão destes nutrientes. Para o sódio foi calculada a prevalência de valores acima do valor máximo de ingestão aceitável (UL), que foi de 54,4% em 2008-2009 e 53,5% em 2017-2018, considerando todas as faixas etárias. As mais elevadas foram observadas para homens adultos em 2017-2018, com 74,2% (71,4% em 2008-2009), e as menores nas mulheres idosas, em ambos os inquéritos, com 29,1% em 2008-2009 e 25,8% em 2017-2018.

Em adolescentes, prevalências de inadequação de ingestão de nutrientes elevadas (>50%) em 2017-2018 coincidem em ambos os sexos e foram observadas para 7 dos 15 nutrientes analisados: cálcio, magnésio, fósforo, vitamina A, piridoxina e vitamina D e vitamina E. Em adolescentes de ambos os sexos, prevalências de inadequação de ingestão superiores a 85% em ambos os períodos analisados foram observadas para cálcio, vitamina D e vitamina E. Prevalências de inadequação abaixo de 15%, para adolescentes de ambos os sexos nos dois períodos, foram verificadas apenas para cobalamina e cobre. Para adolescentes do sexo masculino, também foi observada reduzidas prevalências de inadequação de ingestão de ferro (5,3% e 5,7% em 2008-2009 e 2017-2018, respectivamente) e folato, que era 12,8% em 2008-2009, e passou para 16,3% em 2017-2018. Estimativas pontuais de prevalência de inadequação de ingestão superiores em pelo menos 15% no período de 2017-2018 em relação a 2008-2009 foram observadas para zinco, riboflavina e folato nos adolescentes do sexo feminino e para riboflavina e folato nos adolescentes do sexo masculino.

Para adultos, a ingestão de nutrientes com altas prevalências de inadequação (>50%) foram cálcio, magnésio, vitamina A, tiamina, piridoxina, vitamina D e vitamina E em ambos os sexos e ambos os períodos. Em 2017-2018, somou-se a estes nutrientes a riboflavina. Nutrientes com inadequação maior que 85% foram: cálcio, vitamina A, piridoxina, vitamina D e vitamina E, para ambos os sexos em ambos os períodos. Prevalências de inadequação abaixo de 15% para adultos de ambos os sexos nos dois estudos foram verificadas para fósforo e cobre. Para adultos do sexo masculino, o ferro também apresentou baixa inadequação de ingestão nos dois períodos, com o mesmo percentual (2,0%) e folato, que era 14,9% em 2008-2009, passa a 18,7% em 2017-2018 (Tabela 16).

Para idosos, a ingestão de nutrientes com altas prevalências de inadequação (>50%) foram cálcio, magnésio, vitamina A, tiamina, piridoxina, vitamina D e vitamina E, em ambos os sexos e períodos. Nutrientes com inadequação maior que 85% foram: cálcio, piridoxina, vitamina D e vitamina E, para ambos os sexos em ambos os períodos. Para idosos do sexo masculino, em 2017-2018 a prevalência de inadequação de ingestão de magnésio também foi expressiva, 80,5%. Prevalência de inadequação abaixo de 15%, para ambos os sexos nas duas pesquisas, foi verificada

apenas para o ferro. Para idosos do sexo masculino, fosforo, cobre e cobalamina também foram nutrientes que apresentaram baixa inadequação de ingestão em ambos os períodos. Para idosos do sexo feminino além de baixa inadequação de ferro, em 2017-2018 a prevalência de inadequação da ingestão de cobre passa de 15,0% para 11,9%. Por outro lado, chama a atenção a inadequação de folato, que passou de 42,8% a 50,2% (Tabela 16).

De maneira geral, a maior alteração no percentual de prevalência de inadequação de 2008-2009 para 2017-2018 foi de 14,8%: a ingestão de riboflavina em adultos do sexo feminino passou de 36,6% para 51,4%. Elevações superiores a 5 pontos percentuais foram verificadas para: folato no sexo feminino das três faixas etárias analisadas e idosos do sexo masculino, fósforo e magnésio nas adolescentes do sexo feminino, vitamina A nos adultos do sexo feminino, cobalamina em adultos e idosos do sexo feminino e idosos do sexo masculino, riboflavina em todas as faixas etárias de ambos os sexos e zinco nos idosos de ambos os sexos. Por outro lado, a maior diminuição no percentual de prevalência de inadequação no período de 2017-2018 comparado com 2008-2009 foi observada para tiamina, que passou de 41,1% para 32,0% entre adolescentes do sexo masculino. Diminuição superior a 5 pontos percentuais em 2017-2018 em relação à 2008-2009 também foi verificada para a tiamina entre adultos e idosos do sexo masculino.

Os Gráficos 8 e 9 mostram os percentuais de inadequação da ingestão de nutrientes selecionados em adolescentes, adultos e idosos, segundo o sexo, comparando os inquéritos realizados em 2008-2009 e 2017-2018, ressaltando que nessas análises foram utilizados os dois dias de recordatório de 24 horas, com correção para a variabilidade intraindividual, e foram excluídas da amostra as gestantes e lactantes.

Destacam-se dois nutrientes alvos de políticas públicas de fortificação, o folato e o ferro, ambos pelo mesmo veículo, as farinhas de trigo e milho. É possível verificar que um baixo percentual de inadequação é estimado para ingestão de ferro no sexo masculino em ambos os períodos. No entanto, para o sexo feminino, que tem necessidades aumentadas devido às perdas de ferro na menstruação, esses percentuais são superiores. O incremento da prevalência de inadequação de ingestão de ferro entre as duas pesquisas para todos os grupos avaliados merece destaque, especialmente para as adolescentes. Nesse grupo, a inadequação de ferro passou de 15,1%, em 2008-2009, para 20,3% em 2017-2018. Em adultas, no inquérito de 2017-2018, essa prevalência foi de 30,4%, sendo menor nas mulheres idosas (8,9%).

Para o folato, houve aumento no percentual de inadequação de ingestão para os adolescentes, adultos e idosos, em ambos os sexos. No sexo masculino, em 2017-2018, os idosos apresentaram a maior prevalência, porém a inadequação não ultrapassa 30% nos adolescentes, adultos e idosos. No sexo feminino, além do aumento no período analisado, verificou-se que nas adolescentes, adultas e idosas o percentual de ingestão inadequada foi superior a 30%. Nas adultas, faixa etária que englobaria a maior parte da população alvo da política pública (mulheres em idade reprodutiva) o percentual de inadequação de ingestão verificada foi de 44,5% e, em idosas, estimou-se que uma em cada duas apresente ingestão inadequada do folato.

Outro nutriente importante do ponto de vista de saúde pública é a vitamina A. Neste estudo, a ingestão de vitamina A foi calculada como equivalentes de retinol e, portanto, considera tanto os alimentos de origem animal quanto os de origem

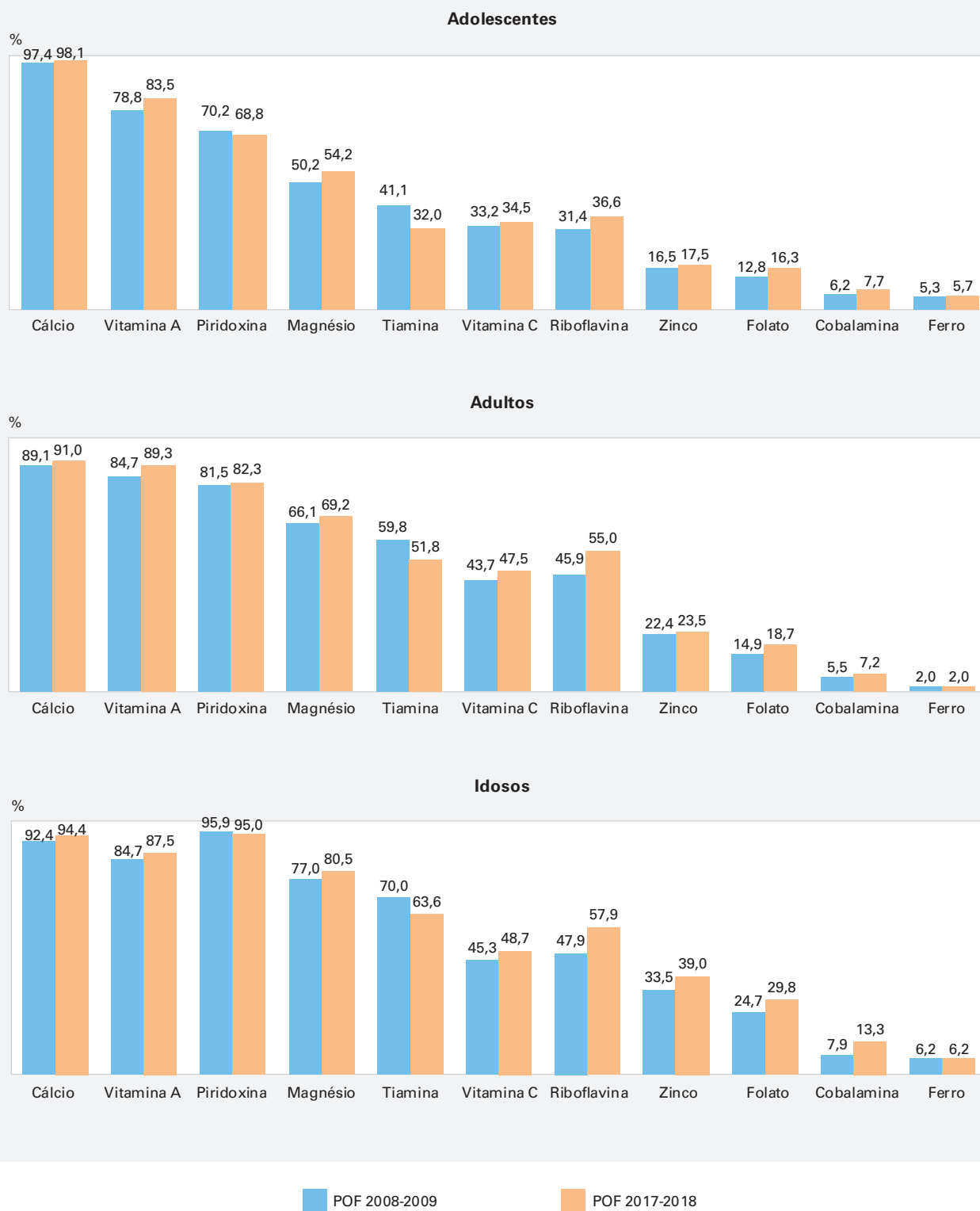
vegetal, como as frutas e hortaliças fontes de carotenóides. No Brasil, sua deficiência é considerada um problema de saúde pública moderado, sobretudo, na Região Nordeste e em alguns locais das Regiões Sudeste e Norte, sendo alvo de políticas públicas de suplementação entre crianças de 6 a 59 meses e puérperas no pós-parto imediato. O percentual de inadequação de ingestão de vitamina A é elevado, e observou-se aumento em 2017-2018 comparado com 2008-2009, superando os 80% nos adolescentes, adultos e idosos no sexo masculino. Já para o sexo feminino, a prevalência de inadequação é de 80,1% em adultas, 78,9% em adolescentes e 72,3% em idosas.

As vitaminas do complexo B (tiamina, riboflavina e piridoxina), também apresentaram percentuais elevados de ingestão inadequada, com destaque para a piridoxina que ultrapassa 80% nos adultos e idosos, em ambos os sexos nos dois períodos do inquérito. Para a riboflavina, o percentual de inadequação de ingestão elevou-se em ambos os sexos em comparação com 2008-2009, alcançando mais de 50% dos adultos e idosos do sexo masculino e das mulheres adultas. Para a tiamina, a estimativa de ingestão inadequada foi elevada, em especial nos adultos e idosos de ambos os sexos, embora tenha havido discreta diminuição do percentual de inadequação no período, a qual foi um pouco mais pronunciada no sexo masculino que no feminino.

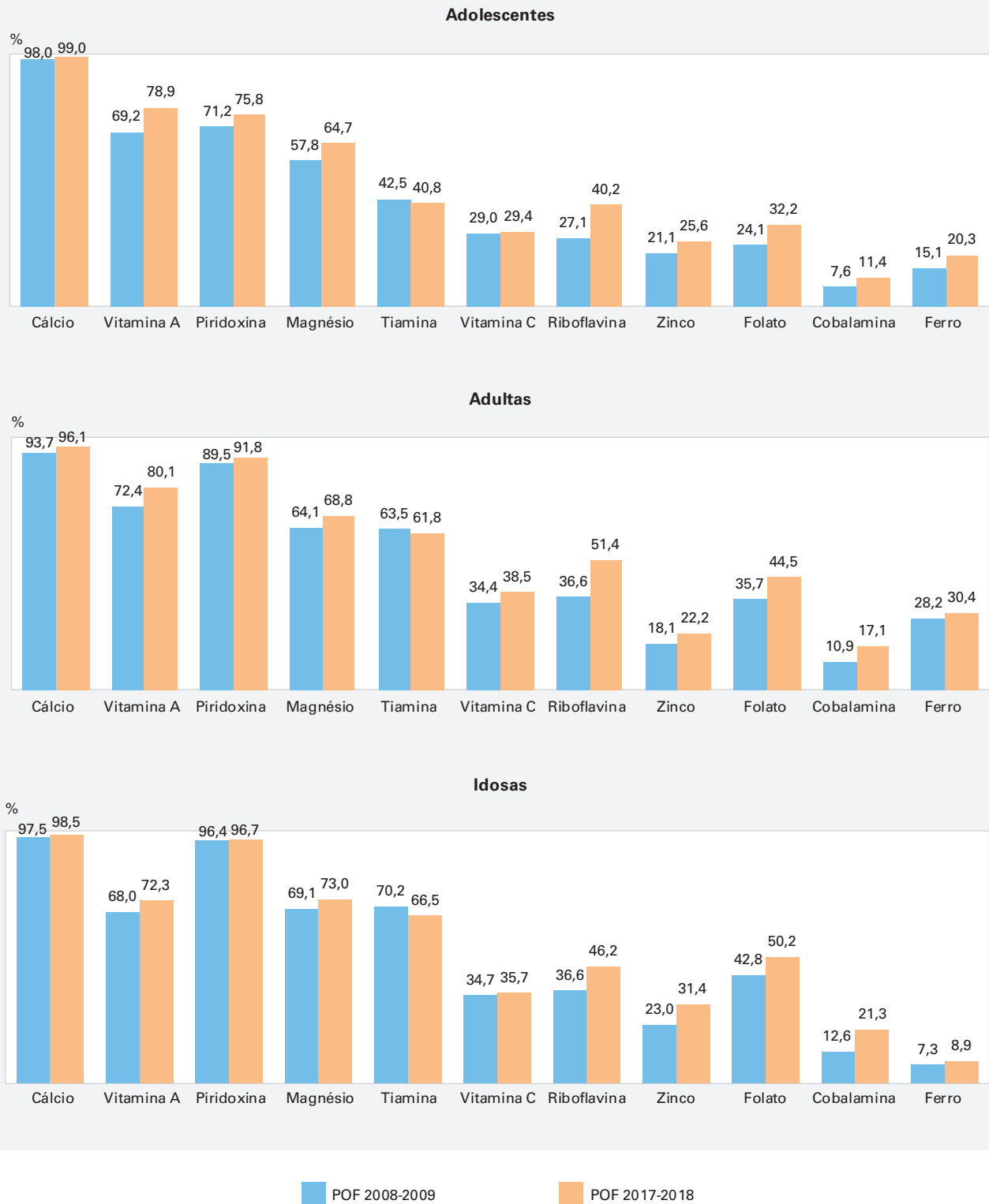
Em relação à vitamina C, magnésio e zinco, observa-se aumento no percentual de inadequação nos dois períodos avaliados (2008-2009 e 2017-2018) para os adolescentes, adultos e idosos, em ambos os sexos. Os maiores percentuais de inadequação de vitamina C, em ambos os períodos, foram observados para adultos e idosos do sexo masculino, com taxas de inadequação acima de 40%. Porém, o maior incremento na prevalência de inadequação foi verificado entre as mulheres adultas. O magnésio se destaca com os maiores percentuais de inadequação, principalmente entre os adultos e idosos, com percentual de inadequação acima de 60%, em ambos os períodos, com destaque para a prevalência de inadequação nos homens idosos que, em 2017-2018, foi de 80,5%. Em relação ao zinco, os maiores percentuais de inadequação foram observados nos homens idosos em ambos os inquéritos, sendo essa inadequação mais expressiva em 2017-2018 (39,0%).

Dos 11 nutrientes avaliados, o cálcio se destaca com os maiores percentuais de inadequação nos adolescentes, adultos e idosos, em ambos os sexos e nos dois períodos do inquérito, passando de 90%, exceto para os adultos do sexo masculino em 2008-2009 (89,1%). Evidencia-se que, mesmo já demonstrando os maiores percentuais de inadequação no inquérito de 2008-2009, o cálcio apresenta-se ainda mais inadequado no inquérito de 2017-2018, principalmente nas mulheres (99,0% em adolescentes, 98,5% em idosas e 96,1% em adultas) e nos adolescentes do sexo masculino (98,1%).

Gráfico 8 - Prevalência de inadequação de ingestão de micronutrientes selecionados, em homens, por grupos de idade - Brasil - 2008-2009/2017-2018



Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009/2017-2018.

Gráfico 9 - Prevalência de inadequação de ingestão de micronutrientes selecionados, em mulheres, por grupos de idade - Brasil - 2008-2009/2017-2018

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009/2017-2018.

Alimentos e nutrientes

No Gráfico 10 conjugou-se a análise do consumo alimentar com a da ingestão de energia e nutrientes de relevância para as ações de saúde pública, com a finalidade de avaliar quais alimentos ou preparações podem ser destacados como marcadores importantes da qualidade da dieta. As médias populacionais de ingestão de energia total (kcal), fibras alimentares (g), gordura saturada (g) e gordura trans (g) são comparadas com os valores médios calculados para grupos de indivíduos que relataram o consumo de alimentos ou preparações que podem ser marcadores da qualidade da dieta (arroz integral, biscoito salgado, feijão, aves, carne bovina, salada crua, frutas, leite e derivados, sucos, pizza e sanduíches, doces, biscoito doce, frios e embutidos e bebidas com adição de açúcar). Os grupos formados a partir do consumo relatado de cada alimento ou preparação escolhido para essa análise não são exclusivos, podendo um mesmo indivíduo estar presente em vários grupos, em função dos alimentos que consumiu.

Os indivíduos que relataram o consumo de sucos, pizza e sanduíches, doces, biscoito doce, frios e embutidos e bebidas com adição de açúcar apresentaram médias de ingestão de energia de 10% ou mais acima da média populacional. Por outro lado, a ingestão média de energia dos indivíduos que consumiram arroz integral e biscoito salgado foi menor que a média populacional.

As análises mostraram que os indivíduos que relataram o consumo de feijão apresentaram média de ingestão de fibras 20% acima da média populacional, enquanto os que relataram consumir pizza e sanduíches, leite e derivados, bebidas com adição de açúcar e biscoito salgado apresentaram médias de ingestão de fibras inferiores à média da população.

A ingestão média de gordura saturada foi mais elevada que a média populacional para os indivíduos que relataram o consumo de carne bovina, biscoito doce, doces, frios e embutidos, bebidas com adição de açúcar, leite e derivados e pizza e sanduíches, e esse aumento foi acima de 20% para os quatro últimos grupos de alimentos. Em contrapartida, os indivíduos que relataram o consumo de arroz integral, aves e biscoito salgado tiveram médias de ingestão de gordura saturada menores que a média populacional.

A média de ingestão de gordura trans entre os indivíduos que relataram o consumo de arroz integral foi reduzida em relação à média populacional, por outro lado, as médias foram maiores para aqueles que relataram o consumo de carne bovina, sucos, leite e derivados, pizza e sanduíches, frios e embutidos, bebidas com adição de açúcar, biscoito salgado e biscoito doce, sendo que, entre aqueles que relataram a ingestão deste último item, a média de ingestão de gordura trans foi mais do que o dobro da média populacional.

Portanto, de acordo com esses resultados, os alimentos que se associaram a aspectos positivos da dieta foram especialmente o arroz integral e o feijão, cujo consumo se relacionou com médias reduzidas de ingestão de energia, gordura saturada e trans e ingestão média mais elevada de fibras dietéticas. Em contrapartida, aqueles que parecem se associar à alimentação não saudável foram principalmente as bebidas com adição de açúcar, biscoito doce, doces, frios e embutidos e pizza e sanduíches, cujo consumo foi relacionado com médias reduzidas de fibras e aumentadas de energia, gordura saturada e trans.

Esse tipo de análise não é uma avaliação da qualidade da dieta e, sendo assim, conclusões sobre esses achados devem ser avaliados com cautela. Por exemplo, o biscoito salgado é um alimento frequentemente utilizado em períodos de restrição alimentar para redução de peso ou outro motivo, isso pode explicar médias de ingestão de energia e gordura saturada menores que as médias populacionais para os indivíduos que relataram o consumo desse item. Em compensação, por se tratar de alimento ultraprocessado, seu consumo foi relacionado à média maior que a da população para gordura trans.

Considerações finais

Esta publicação apresenta as estimativas de: consumo de alimentos em frequência e quantidade diária *per capita*; consumo realizado fora do domicílio; consumo alimentar com base na extensão e no propósito do processamento industrial, conforme a classificação NOVA, base das recomendações alimentares do Ministério da Saúde; a ingestão de energia, macro e micronutrientes; e as prevalências de inadequação de consumo de nutrientes selecionados. Os dados de consumo alimentar foram obtidos por inquéritos recordatórios de 24 horas com o relato dos alimentos, bebidas e preparações consumidas, dentro e fora dos domicílios, em dois dias não consecutivos, para todos os moradores presentes com 10 anos ou mais de idade. Os dados estão apresentados para as Grandes Regiões, segundo a situação do domicílio (urbano ou rural), por sexo, por faixa etária (adolescentes, adultos e idosos) e por faixa de renda. Além disso, os resultados de 2017-2018 foram comparados aos resultados obtidos no primeiro inquérito realizado em 2008-2009.

Os principais resultados do inquérito foram:

- O consumo alimentar ainda combina a dieta tradicional brasileira à base de arroz e feijão – itens mais referidos na pesquisa e combinação de boa qualidade nutricional – com alimentos de teor reduzido de nutrientes e de alto teor calórico. Porém, entre 2008-2009 e o presente inquérito, observou-se redução do consumo de arroz e feijão.
- A evolução do consumo de alimentos entre as pesquisas de 2008-2009 e de 2017-2018 mostrou que o consumo de preparações aumentou, como no caso do consumo de sanduíches, que aumentou em todas as regiões do País e em todas as classes de renda. Além disso, alimentos como arroz e feijão vêm perdendo espaço para preparações à base desses alimentos, ainda que essa mudança seja discreta.
- O consumo de frutas, verduras e legumes apresentou pequena redução entre a POF de 2008-2009 e a POF 2017-2018 e continua muito aquém do recomendado. A redução na frequência do consumo de frutas foi maior no quarto de renda mais baixa.
- O consumo de refrigerantes da POF de 2008-2009 para 2017-2018 se reduziu em todas as classes de renda e, particularmente, no quarto de renda mais elevada.
- A prevalência de consumo fora de casa e o percentual de contribuição dos alimentos consumidos fora de casa apresentaram redução entre as duas pesquisas, com pouca alteração ou leve aumento entre idosos, nas Regiões

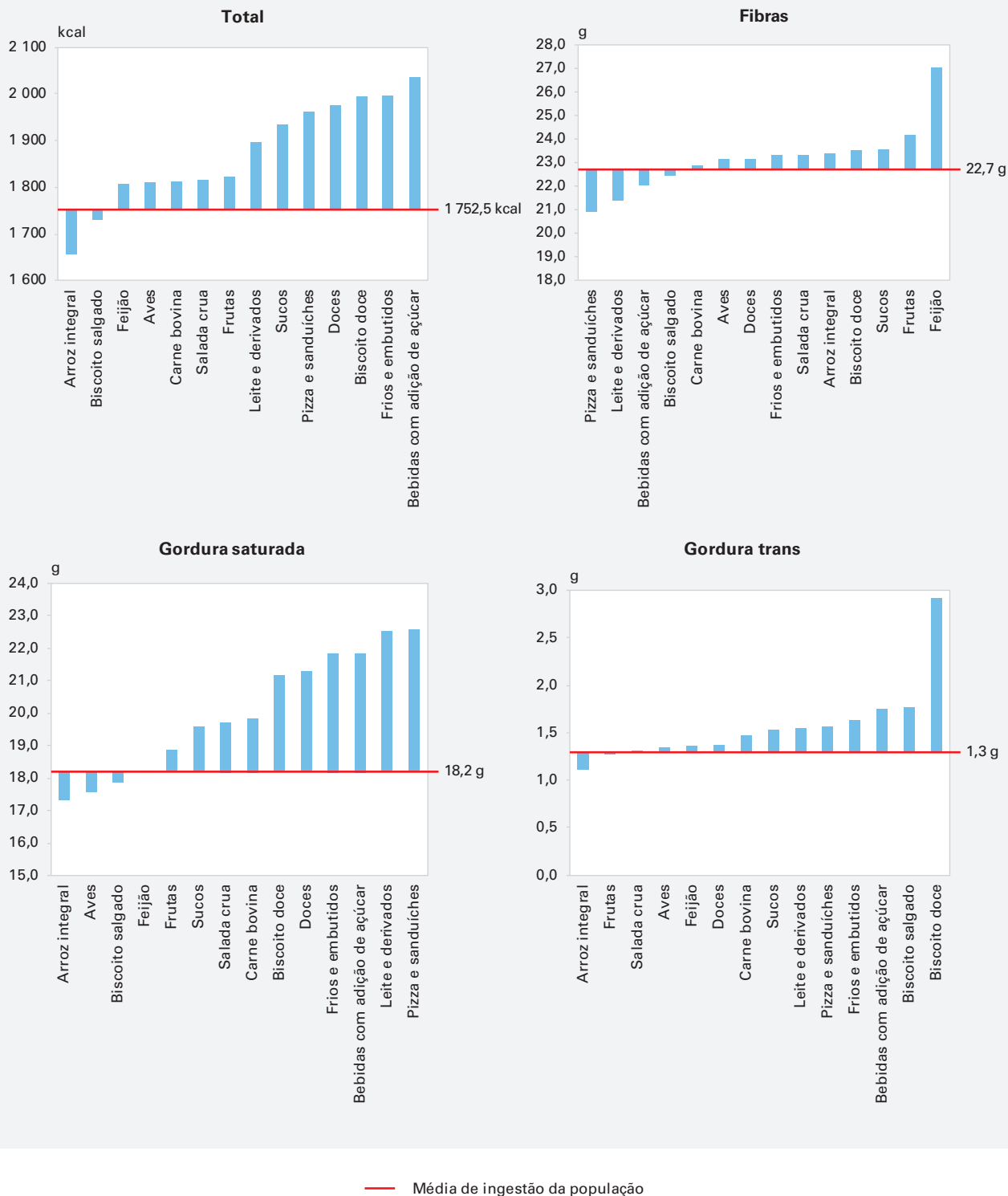
Nordeste e Centro-Oeste e na área rural. Redução expressiva ocorreu na Região Norte, onde consumo fora de casa foi relatado por 42,6% da população em 2008-2009 e em 2017-2018 foi referido por 30,5%. Essas mudanças são coerentes com a pequena variação no percentual gasto com alimentação fora de casa no País, que aumentou 1,8%, sendo este incremento maior na área rural. A alimentação fora de casa se caracterizou por participação importante dos refrigerantes, cerveja, salgados fritos e assados, outras bebidas não alcoólicas, salgadinhos industrializados e bolos. É importante destacar que o consumo fora de casa pode não representar o consumo de todos os alimentos preparados fora de casa, pois só é incluído nessa estimativa os alimentos que são preparados e consumidos fora de casa, ou seja, alimentos trazidos de restaurantes para dentro de casa e alimentos provenientes de serviços de entrega em domicílio são incluídos na alimentação dentro do domicílio.

- Em média, o conteúdo em fibra da dieta se reduziu entre os dois inquéritos, nos dois sexos e todas as faixas etárias, porém a maior redução ocorreu entre as mulheres idosas (24%). Essa variação pode indicar a deterioração da qualidade da alimentação, mostrando-se compatível com a redução de consumo de feijão, que é uma das principais fontes de fibras alimentares na dieta brasileira.
- Entre os dois inquéritos houve mudança positiva para o consumo de ácidos graxos saturados, cuja contribuição média para a ingestão de energia apresentou redução, e a contribuição desse tipo de gordura para a ingestão diária de energia permaneceu abaixo de 10% para os estratos de sexo e idade. Essa redução pode ser atribuída à redução observada para o consumo de carne bovina. Já a ingestão de ácidos graxos monoinsaturados, considerados saudáveis, entre 2008-2009 e 2017-2018, aumentou em homens adultos e idosos, enquanto entre as mulheres, só sofreu incremento entre as idosas.
- As médias de consumo diário de açúcar de adição (açúcar de mesa e o adicionado a preparações e alimentos processados e ultraprocessados), na comparação dos dois períodos, aumentaram nos três grupos etários e em ambos os sexos, tanto em valores absolutos quanto proporcionalmente ao consumo de energia, sendo esse incremento mais pronunciado entre os adolescentes.
- A prevalência de ingestão abaixo das necessidades para cálcio, vitamina D e vitamina E em adolescentes de ambos os sexos foi superior a 85% nos dois períodos analisados. Nesse mesmo grupo etário, o predomínio de ingestão inadequada de piridoxina e vitamina A esteve entre 65% e 85%. Prevalências de ingestão inadequada abaixo de 15%, nos dois períodos, foram verificadas apenas para cobalamina e cobre.
- A prevalência geral de ingestão de sódio acima do limite máximo aceitável quase não apresentou mudança no período, com 53,5% em 2017-2018, sendo mais elevada em homens adultos (74,2%) e reduzida em mulheres idosas (25,8%).
- Para adultos e idosos, altas prevalências de ingestão inadequada (>50%) foram observadas para cálcio, magnésio, vitamina A, tiamina, piridoxina, vitamina

D e vitamina E, em ambos os sexos e ambos os períodos. Em 2017-2018, em adultos, somou-se a estes nutrientes a riboflavina.

- Em 2017-2018, o consumo de frutas, verduras e legumes, em geral, foi menor em adolescentes, em comparação com adultos e idosos, com exceção do açaí e da batata inglesa. Por outro lado, adolescentes apresentaram consumo mais elevado do que adultos e idosos de macarrão instantâneo, biscoito recheado, biscoito doce, salgadinhos chips, linguiça, salsicha, mortadela, presunto, chocolates, achocolatados, sorvete/picolé, sucos, refrescos/sucos industrializados, refrigerantes, bebidas lácteas, pizzas, salgados fritos e assados e sanduíches.
- Em 2017-2018 os alimentos *in natura* ou minimamente processados, isto é, aqueles que, segundo o Guia alimentar para a população brasileira, constituem a base de uma alimentação saudável, representaram mais da metade das calorias consumidas pela população brasileira, destacando-se, por sua maior contribuição, o arroz e o feijão, as carnes, frutas, leite, macarrão, verduras e legumes, e raízes e tubérculos. Somados aos ingredientes culinários processados, comumente utilizados em suas preparações, eles alcançam quase 70% do total calórico. Alimentos ultraprocessados, os quais, segundo o Guia alimentar para a população brasileira, deveriam ser evitados, somam cerca de um quinto das calorias consumidas. A maior participação de alimentos ultraprocessados, em relação ao total calórico, foi para adolescentes (26,7%), sendo intermediária entre adultos (19,5%) e menor entre idosos (15,1%).
- Em 2017-2018, indivíduos que relataram o consumo de sucos, pizza e sanduíches, doces, biscoito doce, frios e embutidos e bebidas com adição de açúcar apresentaram médias de ingestão de energia de pelo menos 10% acima da média populacional. Os que relataram consumir pizza e sanduíches, leite e derivados, bebidas com adição de açúcar, e biscoito salgado, apresentaram médias de ingestão de fibras inferiores à média da população. A ingestão média de gordura saturada foi mais elevada do que da média populacional para os indivíduos que relataram o consumo de carne bovina, biscoito doce, doces, frios e embutidos, bebidas com adição de açúcar, leite e derivados, e pizza e sanduíches, sendo esse aumento acima de 20% para os quatro últimos grupos de alimentos. As médias de ingestão de gordura trans entre os indivíduos que relataram o consumo de carne bovina, sucos, leite e derivados, pizza e sanduíches, frios e embutidos, bebidas com adição de açúcar, biscoito salgado, e biscoito doce foram mais elevadas do que a média da população. Assim, verifica-se que os mesmos itens se relacionaram com ingestão de energia, de gordura saturada e trans acima da média populacional e com médias de ingestão de fibras alimentares inferiores à da população, com destaque para bebidas com adição de açúcar, biscoito doce, frios e embutidos e pizza e sanduíches.

Gráfico 10 - Médias de ingestão de energia total, fibras e gorduras saturada e trans, dos grupos de pessoas que consomem os alimentos selecionados, em comparação com as médias de ingestão de energia total, fibras e gorduras saturada e trans - Brasil - período 2017-2018



Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018.

Referências

AVELINO, G. F. *et al.* Sub-relato da ingestão energética e fatores associados em estudo de base populacional. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz, Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca - ENSP, v. 30, n. 3, p. 663-668, mar. 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00073713>. Acesso em: jul. 2020.

BEL-SERRAT, S. *et al.* Adapting the standardised computer- and interview-based 24 h dietary recall method (GloboDiet) for dietary monitoring in Latin America. *Public Health Nutrition*, Cambridge [Reino Unido]: Cambridge Journal; London: Nutrition Society, v. 20, n. 16, p. 2847-2858, Nov. 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1017/S1368980017001872>. Acesso em: jul. 2020.

BLOCH, K. V. *et al.* The study of cardiovascular risk in adolescents – ERICA: rationale, design and sample characteristics of a national survey examining cardiovascular risk factor profile in brazilian adolescents. *BMC Public Health*, London: BioMed Central, v. 15, p. 94-103, Feb. 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1186/s12889-015-1442-x>. Acesso em: jul. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF, 2014. 156 p. Disponível em: <http://www.fsp.usp.br/nupens/o-que-e-o-guia-alimentar/>. Acesso em: jul. 2020.

CONFERENCIA INTERNACIONAL DE ESTADÍSTICOS DELTRABAJO, 17, 2003. Ginebra. *Informe general*. Ginebra: Organización Internacional del Trabajo - OIT, 2003. 100 p. Disponível em: <https://ilostat.ilo.org/es/about/standards/icls/icls-documents/>. Acesso em: jul. 2020.

DIET, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation. *Geneva: World Health Organization - WHO, 2003.* (WHO Technical report series, 916). Disponível em: <https://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/trs916/en/>. Acesso em: jul. 2020.

DIETARY guidelines for americans. 8. ed. Washington, DC: Department of Health and Human Service; Department of Agriculture, 2015. Disponível em: <https://health.gov/our-work/food-nutrition/2015-2020-dietary-guidelines>. Acesso em: jul. 2020.

DODD, K. W. *et al.* Statistical methods for estimating usual intake of nutrients and foods: a review of the theory. *Journal of the American Dietetic Association*, Philadelphia: Elsevier; Chicago: American Dietetic Association - ADA, v. 106, n. 10, p. 1640-1650, Oct. 2006.

INSTITUTE OF MEDICINE. Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. *Dietary reference intakes: applications in dietary assessment.* Washington, DC: National Academy Press, 2000a. 289 p. Disponível em: http://books.nap.edu/openbook.php?record_id=9956. Acesso em: jul. 2020.

INSTITUTE OF MEDICINE. Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. *Dietary reference intakes for calcium and vitamin D.* Washington, DC: National Academy Press, 2011. 1116 p. Disponível em: http://books.nap.edu/openbook.php?record_id=13050. Acesso em: jul. 2020.

INSTITUTE OF MEDICINE. Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. *Dietary reference intakes for calcium, phosphorus, magnesium, vitamin D, and fluoride.* Washington, DC: National Academy Press, 1997. 432 p. Disponível em: http://books.nap.edu/openbook.php?record_id=5776. Acesso em: jul. 2020.

INSTITUTE OF MEDICINE. Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. *Dietary reference intakes for thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folate, vitamin B12, pantothenic acid, biotin, and choline.* Washington, DC: National Academy Press, 1998. 567 p. Disponível em: http://books.nap.edu/openbook.php?record_id=6015. Acesso em: jul. 2020.

INSTITUTE OF MEDICINE. Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. *Dietary reference intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc.* Washington, DC: National Academy Press, 2001. 773 p. Disponível em: http://books.nap.edu/openbook.php?record_id=10026&page=R1. Acesso em: jul. 2020.

INSTITUTE OF MEDICINE. Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. *Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids.* Washington, DC: National Academy Press, 2000b. 506 p. Disponível em: http://books.nap.edu/openbook.php?record_id=9810. Acesso em: jul. 2020.

INSTITUTE OF MEDICINE. Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. *Dietary reference intakes for water, potassium, sodium, chloride, and sulfate*. Washington, DC: National Academy Press, 2005. 638 p. Disponível em: https://www.nal.usda.gov/sites/default/files/fnic_uploads/water_full_report.pdf. Acesso em: jul. 2020.

INTERNATIONAL NETWORK OF FOOD DATA SYSTEMS. *Guidelines for food matching*. Version 1.2. Rome: Food and Agriculture Organization - FAO, 2012. 26 p. Disponível em: <http://www.fao.org/infoods/infoods/standards-guidelines/en/>. Acesso em: jul. 2020.

INTERNATIONAL NETWORK OF FOOD DATA SYSTEMS. *Standards and guidelines*. Rome: Food and Agriculture Organization - FAO, 2019. Disponível em: <http://www.fao.org/infoods/infoods/standards-guidelines/en/>. Acesso em: jul. 2020.

LOPEST, S. *et al.* Misreport of energy intake assessed with food records and 24-h recalls compared with total energy expenditure estimated with DLW. *European Journal of Clinical Nutrition*, London: Macmillan Publishers, v. 71, n. 5, p. 680-685, May 2017. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/316789722_Misreport_of_energy_intake_assessed_with_food_records_and_24-h_recalls_compared_with_total_energy_expenditure_estimated_with_DLW. Acesso em: jul. 2020.

MARCHIONI, D. M. L.; SLATER, B.; FISBERG, R. M. Aplicação das dietary reference intakes na avaliação da ingestão de nutrientes para indivíduos. *Revista de Nutrição*, Campinas: Pontifícia Universidade Católica de Campinas - PUC-Camp, v. 17, n. 2, p. 207-216, abr./jun. 2004. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732004000200007>. Acesso em: jul. 2020.

MONTEIRO, C. A. *et al.* The UN decade of nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. *Public Health Nutrition*, Cambridge [Reino Unido]: Cambridge Journal; London: Nutrition Society, v. 21, n. 1, p. 5-17, Mar. 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1017/S1368980017000234>. Acesso em: jul. 2020.

MONTEIRO, C. A. *et al.* Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*, Cambridge [Reino Unido]: Cambridge Journal; London: Nutrition Society, v. 22, n. 5, p. 936-941, Apr. 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.1017/S1368980018003762>. Acesso em: jul. 2020.

MOSHFEHGH, A. J. *et al.* The US Department of Agriculture automated multiple-pass method reduces bias in the collection of energy intakes. *American Journal of Clinical Nutrition*, Bethesda: American Society for Nutrition - ASN, v. 88, n. 2, p. 324-332, Aug. 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.1093/ajcn/88.2.324>. Acesso em: jul. 2020.

PESQUISA de orçamentos familiares 2008-2009: tabela de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011a. 345 p. Acompanha 1 CD-ROM. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9050-pesquisa-de-orcamentos-familiares.html?edicao=9063&t=publicacoes>. Acesso em: jul. 2020.

PESQUISA de orçamentos familiares 2008-2009: tabela de medidas referidas para os alimentos consumidos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011b. 540 p. Acompanha 1 CD-ROM. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9050-pesquisa-de-orcamentos-familiares.html?edicao=9064&t=publicacoes>. Acesso em: jul. 2020.

PESQUISA de orçamentos familiares 2017-2018: avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. 56 p. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/24786-pesquisa-de-orcamentos-familiares-2.html?edicao=27139&t=publicacoes>. Acesso em: jul. 2020.

PESQUISA de orçamentos familiares 2017-2018: primeiros resultados. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. 64 p. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/24786-pesquisa-de-orcamentos-familiares-2.html?edicao=25578&t=publicacoes>. Acesso em: jul. 2020.

STELUTI J. *et al.* Technology in health: brazilian version of the GloboDiet program for dietary intake assessment in epidemiological studies. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Saúde Coletiva - Abrasco, v. 23, n. E200013, p. 1-16, Mar. 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1980-549720200013>. Acesso em: jul. 2020.

TOOZE J. A. *et al.* A new statistical method for estimating the usual intake of episodically consumed foods with application to their distribution. *Journal of the American Dietetic Association*, Chicago: American Dietetic Association, v. 106, n. 10, p. 1575-1587, Oct. 2006.

VERLY JUNIOR, E. *et al.* Prevalence of inadequate nutrient intake in a group of adolescents using dietary reference intake-based methods. *Nutrire*, São Paulo: Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - SBAN, v. 34, n. 3, p. 85-92, Dec. 2009. Disponível em: https://repositorio.usp.br/bitstream/handle/BDPI/14165/art_VERLY_JUNIOR_Prevalence_of_inadequate_nutrient_intake_in.pdf?sequence=1. Acesso em: jul. 2020.

Equipe técnica

Ministério da Economia

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE

Diretoria de Pesquisas

Coordenação de Trabalho e Rendimento

Maria Lucia Franca Pontes Vieira

Gerência da Pesquisa de Orçamentos Familiares

André Luiz Martins Costa

Ministério da Saúde - MS

Secretaria de Atenção Primária à Saúde

Raphael Câmara Medeiros Parente

Departamento de Promoção da Saúde

Juliana Rezende Melo da Silva

Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição

Gisele Ane Bortolini

Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil

Coordenação técnica

Dirce Maria Lobo Marchioni (Faculdade de Saúde Pública - FSP/ Universidade de São Paulo - USP).

Edna Massae Yokoo (Departamento de Epidemiologia e Bioestatística/ Universidade Federal Fluminense - UFF e Consultora CGAN/Ministério da Saúde).

Rosângela Alves Pereira (Departamento de Nutrição Social e Aplicada - DNSA/ Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ e Consultora CGAN/Ministério da Saúde).

Rosely Sichieri (Instituto de Medicina Social - IMS/ Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ e Consultora CGAN/Ministério da Saúde).

Tabulação e comentário dos resultados

Carlos Augusto Monteiro (Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde - Nupens/USP, Departamento de Nutrição/Faculdade de Saúde Pública/ USP e Consultor CGAN/Ministério da Saúde).

Eduardo De Carli (Faculdade de Saúde Pública - FSP/ Universidade de São Paulo - USP).

Fernanda Rauber (Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde - Nupens /USP e Consultor CGAN/Ministério da Saúde).

Gabriela Lopes da Cruz (Departamento de Medicina Preventiva da Faculdade de Medicina/USP, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde - Nupens/USP e Consultora CGAN/Ministério da Saúde).

Ilana Nogueira Bezerra (Centro de Ciências da Saúde/ Universidade Estadual do Ceará - UECE e Consultora CGAN/Ministério da Saúde).

Maria Laura da Costa Louzada (Departamento de Nutrição/Faculdade de Saúde Pública/USP, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde - Nupens/USP e Consultora CGAN/Ministério da Saúde).

Mariana Luiz Marques (Programa de Pós-Graduação em Nutrição - PPGN/ Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ e Consultora CGAN/Ministério da Saúde).

Rafael Moreira Claro (Departamento de Nutrição da Escola de Enfermagem/ UFMG, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde - Nupens/ USP e Consultor CGAN/Ministério da Saúde).

Renata Bertazzi Levy (Departamento de Medicina Preventiva da Faculdade de Medicina/USP, Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde - Nupens/USP e Consultora CGAN/Ministério da Saúde).

Renata da Rocha Muniz Rodrigues (Instituto de Medicina Social - IMS/ Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ e Consultora CGAN/ Ministério da Saúde).

Revisão e preparo de originais

André Luiz Martins Costa

José Mauro de Freitas Júnior

Laura Maria do Carmo Arêas

Planejamento, acompanhamento e controle

Gerência da Pesquisa de Orçamentos Familiares

André Luiz Martins Costa

Isabel Cristina Martins Santos

Jaciara Zacharias da Silva

José Antonio Lutterbach Soares

José Mauro de Freitas Júnior

Juliano José Guimarães Junqueira

Laura Maria do Carmo Arêas

Leonardo Santos de Oliveira

Luciana Alves dos Santos

Marta de Oliveira Antunes

Paulo Roberto Coutinho Pinto

Colaboradores

Colaboradores técnicos para a análise do consumo alimentar pessoal

Amanda de Moura Souza (Instituto de Estudos em Saúde Coletiva/
Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ).

Ana Lúcia Viégas Rêgo (Programa de Pós-Graduação em Nutrição - PPGN/
Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ).

Anna Beatriz Souza Antunes (Instituto de Medicina Social - IMS/ Universidade
do Estado do Rio de Janeiro - UERJ).

Dayan Carvalho Ramos Salles de Oliveira (Instituto de Medicina Social - IMS/
Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ).

Diana Barbosa da Cunha (Instituto de Medicina Social - IMS/ Universidade do
Estado do Rio de Janeiro - UERJ).

Eliana Bistriche Giuntini (Food Research Center - FoRC/ Faculdade de Ciências
Farmacêuticas - FCF/ Universidade de São Paulo - USP).

Eliseu Verly Junior (Instituto de Medicina Social - IMS/ Universidade do Estado
do Rio de Janeiro - UERJ).

Elizabete Wenzel de Menezes (Food Research Center - FoRC/ Faculdade de
Ciências Farmacêuticas - FCF/ Universidade de São Paulo – USP).

Franco Maria Lajolo (Food Research Center - FoRC/ Faculdade de Ciências
Farmacêuticas - FCF/ Universidade de São Paulo - USP).

Giovanna Calixto Andrade (Departamento de Medicina Preventiva da Faculdade
de Medicina e Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde -
Nupens/ Universidade de São Paulo - USP).

Iuna Arruda Alves (Programa de Pós-Graduação em Nutrição -
PPGN/ Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ).

Jessica Brito Cavalcante (Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde/
Universidade Estadual do Ceará - UECE).

Kristy Soraya Coelho (Food Research Center - FoRC/ Faculdade de Ciências
Farmacêuticas - FCF/ Universidade de São Paulo - USP).

Luciana Guerra Cardoso (Programa de Pós-Graduação em Nutrição - PPGN/
Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ e Pró-Reitoria de Assuntos
Estudantis (Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PRAE/ Universidade Federal
do Estado do Rio de Janeiro - Unirio).

Marina Campos Araújo (Departamento de Epidemiologia e Métodos
Quantitativos em Saúde/ Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca -
ENSP/ Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz).

Natália Cardoso da Silva (Programa de Pós-Graduação em Nutrição - PPGN/
Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ).

Thais Meirelles de Vasconcelos (Programa de Pós-Graduação em Saúde
Coletiva/ Universidade Estadual do Ceará - UECE).

Diretoria de Pesquisas

Coordenação de Trabalho e Rendimento

Gerência de Pesquisas

Antony Teixeira Firmino

Gerência de Estudos, Métodos e Controle

Gabriel Henrique Oliveira Assunção

Raphael Fernandes Soares Alves

Michelle Menegardo de Souza

Coordenação de Métodos e Qualidade

Marcos Paulo Soares de Freitas

Gerência de metodologia estatística

André Wallace Nery da Costa
Marcus Vinícius Moraes Fernandes

Coordenação Operacional do Censo

Maria Vilma Salles Garcia

Cadastro Nacional de Endereços para fins Estatísticos

Wolney Cogoy Menezes

Escola Nacional de Ciências Estatísticas

Coordenação de Treinamento e Aperfeiçoamento

Bianca Walsh

Gerência de Soluções de Capacitação

Paulo David De Jesus Tostes Dos Santos
Georgia de Souza Assumpção
Ana Paula Donizetti Lins de Albuquerque
Aline Mirilli Martins Dos Santos
Fabio Muniz de Moura
Hugo Sousa Campos

Diretoria de Informática

Coordenação de Atendimento e Desenvolvimento de Sistemas

Claudio Mariano Fernandes

Gerência de Sistemas Populacionais e Sociais

Cristiane de Moura Cruz Oliveira
Edson Costa Braga
Arthur Beltrão Castilho Neto
Luiz Fernando de Moura
Marcio Fernandes Rebelo
Vânia da Silva Boquimpani
Helena Serrão Piccinini
Solange Ferreira Pinto

Coordenação de Operações e Serviços de Informática

Bruno Gonçalves Santos

Gerência de Implantação e Administração dos Serviços em Produção

Edson Orofino de Souza
Julio Cezar Figueiredo

Coordenações Estaduais da POF 2017-2018

Rondônia

Antoniony dos Santos Souza

Acre

Lara Torchi Esteves
João Paulo Feitosa Couto

Amazonas

Riter Lucas Miranda Garcia

Roraima

Luiz Felipe Oliveira Souza

Pará

Max Elías Calil Gomes

Amapá

Ananias do Carmo Picanço

Tocantins

João Francisco Severo dos Santos

Nereu Ribeiro Soares Júnior

Maranhão

Patrícia de Oliveira Borges e Souza

Piauí

Ranieri Ferreira Leite

Ceará

Luciano Oliveira Vieira

Rio Grande do Norte

Damião Ernane de Souza

Carlos Alberto Pinheiro Fontes

Paraíba

Felipe Ferreira Fraga

Pernambuco

Isailda Maria Barros Pereira

Alagoas

Thomázio Bergson Farias Correia

Sergipe

Leonardo Souza Leão Leite de Sá

Bahia

Mateus Rodamilans Bastos

Minas Gerais

Alexandre de Lima Veloso

Espírito Santo

Ilmar Vicente Moreira

Rio de Janeiro

Júlia Brandão Teixeira de Freitas

São Paulo

Eugenio Carlos Ferreira Braga

Paraná

Flávio Roberto Schuler de Oliveira

Santa Catarina

Fabiano Rodolfo

Rio Grande do Sul

Marcelo dos Santos Malheiros

Mato Grosso do Sul

Sylvia Martinez Assad de Oliveira

Mato Grosso

Nivaldo de Souza Lima

Goiás

Mariana Borges Celani

Distrito Federal

Vladimir de Andrade Stempluk

Projeto Editorial

Centro de Documentação e Disseminação de Informações

Coordenação de Produção

Marisa Sigolo Mendonça

Gerência de Editoração

Estruturação textual

Leonardo Martins

Diagramação tabular e de gráficos

Márcia do Rosário Brauns

Diagramação textual

Alberto Guedes da Fontoura Neto

Gerência de Documentação

Pesquisa e normalização documental

Aline Loureiro de Souza

Ana Raquel Gomes da Silva

Isabella Carolina do Nascimento Pinto

Juliana da Silva Gomes

Lioara Mandoju

Nadia Bernuci dos Santos

Normalização textual e padronização de glossários

Ana Raquel Gomes da Silva

Elaboração de quartas capas

Ana Raquel Gomes da Silva

Gerência de Gráfica

Ednalva Maia do Monte

Impressão e acabamento

Newton Malta de Souza Marques

Helvio Rodrigues Soares Filho

Se o assunto é **Brasil**,
procure o **IBGE**.



/ibgecomunica



/ibgeoficial



/ibgeoficial



/ibgeoficial

www.ibge.gov.br 0800 721 8181

PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2017 - 2018

ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR PESSOAL NO BRASIL

As Pesquisas de Orçamentos Familiares - POFs realizadas pelo IBGE visam disponibilizar informações sobre a composição dos orçamentos domésticos e as condições de vida da população brasileira, incluindo a percepção subjetiva da qualidade de vida, além de gerar bases de dados e estudos sobre o seu perfil nutricional.

Com o lançamento desta publicação, o IBGE dá prosseguimento à divulgação de resultados da POF 2017-2018, para cuja realização o Ministério da Saúde, sob parceria, propiciou aporte de recursos financeiros e apoio técnico que ensejaram o levantamento de um conjunto de informações que permitem aprofundar análises sobre o estado nutricional da população brasileira a partir do perfil de consumo alimentar das pessoas de 10 anos ou mais de idade. Para tal, utilizou-se uma subamostra de domicílios da pesquisa, cujo escopo de variáveis foi ampliado em relação àquelas investigadas na edição da POF 2008-2009. A avaliação, compilação e estruturação do presente estudo contou com a contribuição de técnicos do Ministério da Saúde, que agregou a visão de especialistas em Nutrição, de reconhecida experiência e competência, os quais contribuíram tanto na concepção do projeto e na elaboração da publicação, como na validação dos dados até a etapa final de produção das análises.

Os resultados ora apresentados, abrangendo as famílias residentes nas áreas urbana e rural, para o conjunto do País e as Grandes Regiões, refletem os registros dos recordatórios dos alimentos consumidos pelos moradores de 10 anos ou mais de idade residentes nos domicílios selecionados, ao longo de dois dias não consecutivos, independentemente do local desse consumo. Nas entrevistas, foram informados, detalhadamente, os nomes dos alimentos consumidos, o tipo de preparação, a medida utilizada, a quantidade consumida, bem como o horário e o local do consumo, isto é, se no domicílio ou fora do domicílio. Para avaliação da evolução do consumo de macro e micronutrientes em relação à edição anterior da pesquisa, ambos os bancos de dados foram compatibilizados, e a edição da POF 2008-2009 foi reanalisada, utilizando-se para tal a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TBCA, elaborada pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo - USP.

As notas técnicas que complementam a publicação sintetizam os procedimentos utilizados na coleta e tratamento das informações da pesquisa, as conceituações das variáveis investigadas, entre outras considerações de natureza metodológica.

No portal do IBGE na Internet, são disponibilizados os instrumentos de coleta utilizados na POF 2017-2018, os microdados da pesquisa para facilitar a exploração de sua base de dados segundo perspectivas diversas, bem como o *link* de acesso à TBCA.



ISBN 978-65-87201-15-3



9 786587 201153