



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS - CSHNB
CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**



ANA MUSA SANTANA HOLANDA

**ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS CONSUMIDOS POR CRIANÇAS E
ADOLESCENTES: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

**PICOS-PI
2024**

ANA MUSA SANTANA HOLANDA

**ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS CONSUMIDOS POR CRIANÇAS E
ADOLESCENTES: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, Universidade Federal do Piauí, *Campus* Senador Helvídio Nunes de Barros, como requisito para a obtenção da Licenciatura em Ciências Biológicas.

Orientadora: Profa. Dra. Márcia Maria Mendes Marques

**PICOS-PI
2024**

FICHA CATALOGRÁFICA
Serviço de Processamento Técnico da Universidade Federal do Piauí
Biblioteca José Albano de Macêdo

H722a Holanda, Ana Musa Santana.

Alimentos ultraprocessados consumidos por crianças e adolescentes: uma revisão bibliográfica./ Ana Musa Santana Holanda. – 2024.
22 f.

1 Arquivo em PDF

Indexado no catálogo *online* da biblioteca José Albano de Macêdo-CSHNB
Aberto a pesquisadores, com restrições da Biblioteca

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal do Piauí, Picos, Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, 2024.

“Orientação: Profa. Dra. Márcia Maria Mendes Marques.

1. Aditivos alimentares. 2. Alimentação saudável. 3. Hábitos alimentares. 4. Nutrição infantil. I. Holanda, Ana Musa Santana. II. Marques, Márcia Maria Mendes. III. Título.

CDD 612.30835

Elaborado por Sérvulo Fernandes da Silva Neto - CRB 15/603

ANA MUSA SANTANA HOLANDA

**ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS CONSUMIDOS POR CRIANÇAS E
ADOLESCENTES: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

Aprovado em: 09 / 08 / 2024

BANCA EXAMINADORA

Documento assinado digitalmente
 **MARCIA MARIA MENDES MARQUES DUQUE**
Data: 15/07/2025 14:30:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Márcia Maria Mendes (Orientadora)
(Universidade Federal do Piauí)

Documento assinado digitalmente
 **ANA CAROLINA LANDIM PACHECO**
Data: 15/07/2025 14:06:06-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Ana Carolina Landim Pacheco (Membro)
(Universidade Federal do Piauí)

Documento assinado digitalmente
 **PATRICIA SANTOS ANDRADE**
Data: 15/07/2025 13:50:08-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Ms. Patrícia Santos Andrade (Membro)
(Universidade Federal do Piauí)

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por ter guiado o meu caminho, e por ter me dado forças para continuar a minha jornada acadêmica.

Aos professores pela dedicação e, por terem transmitido seus conhecimentos.

A minha orientadora profa. Márcia Maria, por todo ensinamento e orientação durante a realização desse trabalho, e pela confiança depositada em mim.

À minha família, em especial aos meus pais (Maria Salete e Estênio), pela confiança, pelo carinho e, por sempre me apoiarem ao longo do curso, proporcionando a realização desse sonho.

Aos meus amigos (Flaviane, Ana Carolina e Marcos Douglas), eu agradeço pelo companheirismo durante esses anos de curso, e por terem feito parte dessa trajetória.

RESUMO

Os alimentos ultraprocessados são aqueles que passaram por formulações industriais, cuja montagem abrange muitas etapas de processamento. O consumo desses alimentos contribui para o aumento do desenvolvimento de doenças crônicas, como obesidade, problemas cardíacos, diabetes, depressão e diversos tipos de câncer. Assim, este trabalho objetivou realizar um levantamento bibliográfico acerca de alimentos ultraprocessados consumidos na dieta de crianças e adolescentes brasileiros. A busca computadorizada de artigos científicos foi realizada nas bases de dados do Google Acadêmico, com as palavras-chaves: “alimentos ultraprocessados”, “aditivos alimentares”, “câncer”, “DCNT”, “alimentação saudável”, “alimentos *in natura*”, no período de abril a junho de 2024. Foram selecionados 07 artigos para compor a revisão. Os alimentos ultraprocessados mais citados foram refrigerante, biscoito, macarrão instantâneo, salgados fritos, chocolates, embutidos, pães processados, mortadela, salgadinhos de pacote, bebidas carbonadas, iogurte, salsichas, sorvete, gelatinas, barras de cereal, doces, bala, bebidas adoçadas em geral, batata chips e similares, batata frita, pirulito, hambúrguer, bolo, carnes processadas, sopas desidratadas, molhos, quibe frito, presunto, salames, chicletes, bombons, coxinhas de galinha, linguiça e farinha instantânea. Esses alimentos são adicionados de aditivos alimentares, e o consumo excessivo dessas substâncias encontra-se relacionado ao aparecimento de problemas de saúde como as Doenças Crônicas não Transmissíveis. Pode-se concluir que biscoitos, macarrão instantâneo e refrigerante foram os produtos ultraprocessados mais consumidos por crianças e adolescentes, os quais apresentam elevado teor de sal, gordura saturada e açúcar. Faz-se necessário mudanças urgentes no padrão alimentar desse público, a fim de prevenção de doenças na vida adulta.

Palavras-chave: Aditivos alimentares, DCNT, Alimentação saudável, Hábitos alimentares.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	6
2 OBJETIVOS.....	7
2.1 Objetivo geral.....	7
2.2 Objetivos específicos	7
3 REFERENCIAL TEÓRICO.....	8
3.1 Alimentos ultraprocessados: aspectos gerais	8
3.2.1 Doenças Crônicas não Transmissíveis	9
4 METODOLOGIA	10
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	11
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	12
REFERÊNCIAS.....	13

1 INTRODUÇÃO

Alimentos ultraprocessados, como definidos pela classificação NOVA, são formulações industriais de substâncias extraídas ou derivadas de alimentos, que contêm pouco ou nenhum alimento inteiro em sua composição e que são tipicamente adicionadas de flavorizantes, corantes, emulsificantes e outros aditivos que modificam os atributos sensoriais do produto final. Os ingredientes e procedimentos utilizados na fabricação de alimentos ultraprocessados visam criar produtos de baixo custo, hiperpalatáveis e convenientes, com potencial para substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados (Louzada *et al.*, 2022). Embora haja mais de uma classificação que agrupa os alimentos conforme o processamento a que foram submetidos, o sistema NOVA é, de longe, o mais utilizado, segundo o qual, os alimentos são classificados de acordo com a extensão e o propósito do seu processamento industrial, em quatro grandes grupos: alimentos *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados (Levy *et al.*, 2022).

Os alimentos ultraprocessados incluem refrigerantes carbonatados, salgadinhos de pacote, chocolate, doces (confeitaria), sorvete, pães e outros panificados embalados pãezinhos embalados, margarinas e outros substitutos de manteiga, bolachas (biscoitos), bolos e misturas para bolos, cereais matinais, tortas, pratos de massa e pizzas pré-preparadas, nuggets de frango e peixe, salsichas, hambúrgueres, cachorro-quente e outros produtos de carne reconstituídos, sopas, macarrão e sobremesas instantâneos, e muitos outros produtos (Monteiro *et al.*, 2019).

Séries temporais sobre a venda de alimentos ultraprocessados em 80 países indicam aumentos anuais substanciais no consumo global desses produtos, sobretudo em países de regiões economicamente menos desenvolvidas, incluindo o Brasil. O consumo de alimentos ultraprocessados está associado a dietas com maior densidade energética, com mais açúcar e gorduras não saudáveis e com menor teor de fibra, proteína, vitaminas e minerais e, portanto, a dietas que aumentam o risco de doenças crônicas não transmissíveis (Costa *et al.*, 2021).

Portanto, é necessário o conhecimento sobre a composição e o consumo consciente dos alimentos ultraprocessados, uma vez que o consumo excessivo pode levar ao surgimento de várias doenças na população, particularmente em crianças e adolescentes.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Realizar um levantamento bibliográfico acerca de alimentos ultraprocessados presentes na dieta de crianças e adolescentes do Brasil.

2.2 Objetivos específicos

- Listar os alimentos ultraprocessados que possam contribuir para o desenvolvimento de doenças;
- Fazer uma análise sobre os aditivos presentes na composição de alimentos ultraprocessados;

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Alimentos ultraprocessados: aspectos gerais

Alimentos ultraprocessados (AUP) são formulações industriais prontas para consumo e feitas inteira ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Enquanto os alimentos ultraprocessados são formulações industriais prontas para consumo e feitas inteira ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos, derivadas de constituintes de alimentos ou sintetizadas em laboratório (Menegassi *et al.*, 2018).

Os ingredientes e procedimentos utilizados na fabricação de alimentos ultraprocessados visam criar produtos de baixo custo, hiperpalatáveis e convenientes, com potencial para substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados (Louzada *et al.*, 2021). De acordo com Menegassi *et al.* (2018), alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou animais e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Já os alimentos minimamente processados são alimentos *in natura* que, antes de sua aquisição, foram submetidos à limpeza, remoção de partes não comestíveis ou não desejadas, secagem, embalagem, pasteurização, resfriamento, congelamento, fermentação e outros processos que não adicionam sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.

Frequentemente, os alimentos ultraprocessados apresentam perfil nutricional inadequado e desfavorável para a saúde e impactam negativamente a qualidade nutricional da alimentação, em geral com alta densidade energética e excesso de gorduras totais, gorduras saturadas, açúcar e sódio, além de baixo teor de fibras. Contudo, nas últimas décadas, o consumo desses alimentos tem sido expressivo, vem aumentando no mundo e no Brasil, inclusive na população infantil, e tem sido associado a desfechos negativos em saúde entre crianças (por exemplo, asma, alteração de perfil lipídico e maior circunferência da cintura), adolescentes (por exemplo, maior massa corporal e gordura corporal) e adultos (por exemplo,

obesidade, doenças cardiovasculares, câncer, depressão, desordens gastrointestinais e maior mortalidade) (Anastácio *et al.*, 2020).

A participação de alimentos ultraprocessados no consumo alimentar mostrou-se diretamente associada à densidade energética da dieta e a seu teor de gorduras saturadas, gorduras trans e açúcar livre e inversamente associada ao teor de fibras e proteínas, mostrando o potencial desses alimentos para aumentar o risco de obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares e alguns tipos de câncer (Louzada *et al.*, 2015).

Alguns exemplos típicos de alimentos ultraprocessados (Figura 1) dentre os diversos produtos existentes são guloseimas, refrigerantes e bebidas adoçadas com açúcar ou adoçantes artificiais, pós para refrescos, embutidos e outros produtos derivados de carne e gordura animal, produtos congelados prontos para aquecer¹, produtos desidratados (como misturas para bolo, sopas em pó, macarrão instantâneo e tempero pronto), barras de cereais, biscoitos, salgadinhos, bolos e panificados (quando incluem aditivos e outras substâncias que alteram sua composição tornando-a diferente do produto caseiro), sorvetes, refeições prontas, pizzas e sopas enlatadas ou desidratadas (Costa *et al.*, 2021).

Figura 1. Exemplos de alimentos ultraprocessados. A) Balas e pirulitos. B) Salgado de pacote. C) Refrigerantes. D) Macarrão instantâneo. E) Biscoitos. F) Sorvetes.





Fonte: Google.

3.1.1 Doenças Crônicas não Transmissíveis

A Organização Mundial da Saúde (OMS) considera como DCNT somente as doenças do aparelho circulatório, neoplasias ou cânceres, doenças respiratórias crônicas (DRC) e diabetes *mellitus*, por apresentarem em sua história natural fatores de risco e de proteção em comum, facilitando o desenvolvimento de políticas de prevenção e controle. No entanto, outras condições crônicas de saúde definem-se como DCNT: as doenças osteomusculares relacionadas ao trabalho e articulares, insuficiência renal crônica, e distúrbios neuropsiquiátricos (Simões *et al.*, 2021).

As evidências científicas apontam que o aumento nas taxas de excesso de peso e DCNT é decorrente, entre outros fatores, da inversão dos padrões alimentares. Essa inversão caracteriza-se pela substituição cada vez maior da alimentação tradicional por alimentos com alto teor de gorduras, sal, açúcar. Pelo consumo frequente de álcool e bebidas altamente processados e prontos para consumo, bem como pela inadequação da prática regular de atividade física (Freire *et al.*, 2012; Sparrenberguer *et al.* 2015).

O consumo elevado de alimentos ultraprocessados relacionado com a falta de exercício físico (sedentarismo) são consideradas algumas das principais causas das DCNT e favorecem a sua prevalência. Em 2009, 2012 e 2015, foi realizada a Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PNSE-2016) e revelou que a qualidade da alimentação nas escolas era ruim e a prática de

exercícios físicos dos alunos era restrita à escola. O sedentarismo e a alimentação inadequada são fortes aliados para o estabelecimento do processo de obesidade, que por sua vez está causalmente relacionado ao surgimento das DCNT e seus fatores de risco (Camargo *et al.*, 2021). As DCNT oneram em excesso os sistemas de saúde e por consequência, a sociedade (Barros *et al.*, 2024).

Estudos apontam que as DCNT afetam mais populações de baixa renda, por estarem mais vulneráveis, mais expostas aos riscos e terem menor acesso aos serviços de saúde e às práticas de promoção à saúde e prevenção das doenças. A Organização Mundial da Saúde (OMS) avalia que as pessoas com DCNT têm sua situação de pobreza agravada, pelos maiores gastos familiares com a doença pela procura de serviços, dentre outros (Malta *et al.*, 2017)

4 METODOLOGIA

O presente estudo trata-se de uma revisão acerca de alimentos ultraprocessados presentes na dieta de crianças e adolescentes do Brasil. De acordo com Dorsa (2020), a revisão de literatura permite o desenvolvimento de uma produção textual sobre assuntos específicos, visando assim o aprofundamento no campo de estudo escolhido, proporcionando também aos pesquisadores a utilização da intelectualidade, e orientando-os para resultados precisos.

A pesquisa foi desenvolvida através da busca nas bases de dados Google acadêmico, contemplando as publicações brasileiras e internacionais nos últimos dez anos. Foram incluídos na revisão publicações que abordam o conhecimento sobre alimentos ultraprocessados e sua relação com a dieta de crianças e adolescentes. Para a exclusão dos artigos adotaram-se os seguintes critérios: artigos que não contemplar a temática em questão, duplicados, incompletos ou que não estejam na língua portuguesa e inglesa. As palavras chaves utilizadas na pesquisa foram: “alimentos ultraprocessados”, “aditivos alimentares”, “câncer”, “DCNT”, “alimentação saudável”, “alimentos in natura”. As publicações selecionadas foram analisadas, fichadas e discutidas.

Foi realizado uma pesquisa em campo, ou seja, a visita ao supermercado para analisar os rótulos dos alimentos ultraprocessados a fim de identificar os aditivos alimentares presentes nesses produtos.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A triagem inicial, através das palavras-chaves, resultou na seleção de 43 publicações e, em seguida, foi realizada a leitura e avaliação dos títulos e resumos desses estudos. Foram incluídos nessa pesquisa artigos que atendessem aos critérios mencionados: 1) alimentos ultraprocessados que são consumidos por crianças e adolescentes, 2) artigos encontrados em língua portuguesa e inglesa. Foram excluídos os artigos que não contemplassem a temática, e que não fossem consideradas publicações científicas. Um total de 23 artigos foram lidos na íntegra. Após a leitura, concentrou-se apenas 07 artigos de interesse para compor esta revisão, conforme demonstrado na Tabela 1.

Os periódicos consultados foram: *Ciência & Saúde Coletiva*, *Cadernos de Saúde Pública*, *Ciência & Saúde Coletiva*, *Ciência & Saúde Coletiva*, *International Journal of Nutrology*, *Revista Brasileira de Epidemiologia* e *South American Development Society Journal*.

Tabela 1: Descrição dos artigos científicos selecionados para a revisão.

Citação	Título	Alimentos ultraprocessados	Periódicos
Froelich <i>et al.</i> , 2023	Adesão à alimentação escolar e coocorrência dos marcadores de alimentação saudável e não saudável entre adolescentes	refrigerantes, macarrão instantâneo e biscoito doce.	<i>Ciência & Saúde Coletiva</i>

Lacerda <i>et al.</i> , 2023	Minimum dietary diversity and consumption of ultra-processed foods among Brazilian children 6-23 months of age	Biscoitos (doces ou salgados), farinha instantânea, bebidas adoçadas e balas (confeitos)	Cadernos de Saúde Pública
Porto <i>et al.</i> , 2022	Introdução de alimentos ultraprocessados e fatores associados em crianças menores de seis meses no sudoeste da Bahia, Brasil	Suco artificial (néctar, bebida concentrada ou refresco), iogurte/bebida láctea, refrigerante, petit suísse, bolacha/biscoito, macarrão instantâneo, doces (bala, pirulito, guloseimas) e achocolatado.	Ciência & Saúde Coletiva
Giesta <i>et al.</i> , 2019	Fatores associados a introdução precoce de alimentos ultraprocessados na alimentação de crianças menores de 2 anos.	Bolacha, gelatina e queijo petit suisse	Ciência & Saúde Coletiva
Libanio <i>et al.</i> , 2019	Consumo de alimentos ultraprocessados em crianças atendidas pelo serviço de Atenção Básica na região Sul do Brasil	bebidas adoçadas, macarrão instantâneo, salgado de pacote e biscoitos salgados.	International Journal of Nutrology

Maia <i>et al.</i> , 2018	Padrões alimentares, características sociodemográficas e comportamentais entre adolescentes brasileiros	Guloseimas (doces, balas, chocolates, chicletes, bombons ou pirulitos), refrigerantes, macarrão instantâneo, ou biscoitos salgados.	Revista Brasileira de Epidemiologia
Oliveira, Souza, 2016	Avaliação da frequência do consumo de alimentos ultraprocessados de crianças menores de 10 anos	Biscoito (recheado), cereal matinal, macarrão instantâneo, suco artificial (em pó ou de caixinha), bolo simples, salgadinhos, refrigerantes, bombons de chocolate e outros, batata frita e embutidos.	South American Development Society Journal.

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

O consumo de produtos alimentícios processados e ultraprocessados aumentou nas últimas décadas tanto em países desenvolvidos quanto nos em desenvolvimento. A mudança no padrão alimentar não ocorreu apenas entre a população adulta, estudos têm mostrado que porção significativa do valor energético consumido por crianças e adolescentes (Beserra *et al.*, 2020).

A Tabela 1 exemplifica os alimentos ultraprocessados que foram descritos na pesquisa: Biscoito doce/salgado (7), Macarrão instantâneo (6), Refrigerante (4), Doces (balas, pirulitos, guloseimas) (2), Queijo petit suisse (2), Suco artificial (néctar, bebida concentrada ou refrescos) (2), Iogurte/bebida láctea (1), Gelatina (1), Achocolatados (1), Bebidas carbonadas (1), Bebidas adoçadas (1), Cereal matinal (1), Bolo simples (1), Salgadinhos (1), Bombons de chocolates e outros (1), Batata frita e embutidos (1) Gelatina (1). Os resultados mostram que o macarrão instantâneo, o biscoito e o refrigerante foram os mais consumidos por crianças e adolescentes.

A Tabela 2 ilustra aditivos alimentares presentes nos alimentos ultraprocessados mais consumidos por crianças e adolescentes neste estudo. Esses alimentos, caracterizados pelo excesso de gorduras, açúcares e sódio. Segundo Polônio e Peres (2009), refrigerante. os alimentos ultraprocessados podem causar o aumento de doenças crônicas não transmissíveis,

por meio dos aditivos alimentares presentes em sua composição como: gorduras totais, gorduras trans, gorduras saturadas, sódio, açúcares totais e açúcares adicionais encontrado no macarrão instantâneo, no biscoito e no refrigerante.

Tabela 2: Aditivos dos alimentos presentes em alimentos ultraprocessados.

Alimentos ultraprocessados*	Aditivos alimentares
Macarrão instantâneo	Gorduras trans, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio.
Biscoitos	Gorduras trans, açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas e sódio.
Refrigerantes	Sódio, açúcares totais, açúcares adicionados.

*Alimentos mais citados no estudo consumidos por crianças e adolescentes. Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

O consumo de alimentos ultraprocessados pode ser especialmente prejudicial na infância, uma vez que as crianças são consideradas mais vulneráveis aos efeitos dos aditivos alimentares.

Estudos apontam no Brasil e demais países, um aumento na aquisição de alimentos industrializados para consumo desde os primeiros meses de vida, especialmente os classificados como ultraprocessados. Essa faixa etária não está fisiologicamente preparada para metabolizar e excretar as substâncias químicas que são ingeridas e não é capaz de controlar o consumo de alimentos ultraprocessados, sendo constantemente instigados pelo excesso de publicidade (Braga; Silva; Anastácio, 2021). As embalagens desses produtos apresentam estratégias de marketing direcionadas ao público infantil. As cores das embalagens, elas são importantes porque são capazes de expressar sentimentos e ideias, como também de provocar um estímulo visual atraente e comunicativo sobre a criança, com o intuito de encanta-las e de atingir a finalidade de venda do produto. A formação do critério infantil está relacionada às características do produto, por exemplo: apresentação, diversão, mágicas, imagens de super-heróis e os brindes oferecidos junto a compra do produto. Com isso, os dados sobre os valores

dos alimentos, específicos a saúde como um todo, é menos importante na hora da escolha de um produto (Souza; Novaes; Buccioli 2020).

O estudo realizado por Libanio *et al.* (2019), em crianças de 2 a 9 anos de idade da região Sul do país, demonstrou que o grupo de alimentos ultraprocessados com maior consumo nessa faixa etária foram bebidas adoçadas (70,45%), seguido pelo macarrão instantâneo, salgadinhos e biscoitos de pacotes (63,25%). Resultados que corroboram os apresentados neste estudo

Em relação aos adolescentes, esse grupo muitas vezes tem uma alimentação não saudável, caracterizada pelo baixo consumo de frutas e hortaliças, e o alto consumo de alimentos ultraprocessados. Os adolescentes constituem um grupo populacional nutricionalmente vulnerável devido às maiores exigências de energia e nutrientes nessa fase da vida, e também apresentam suscetibilidade a influências externas, como escola, amigos e a mídia (Froelich *et al.*, 2023).

Os alimentos ultraprocessados podem afetar o controle da saciedade e as respostas glicêmicas do organismo de um adolescente, e seu consumo excessivo é um fator de risco para desfechos negativos da saúde, como síndrome metabólica, excesso de peso e asma e chiado. Segundo os dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), o consumo frequente de alimentos ultraprocessados entre adolescentes escolares brasileiros aumentou de 2009 a 2015, quando atingiu 60,6% (Leite *et al.*, 2021).

A exposição à publicidade de alimentos não saudáveis tem o potencial de influenciar atitudes e preferências alimentares individuais e, conseqüentemente, aumentar o consumo dos produtos anunciados. Quando a publicidade é direcionada à criança e ao adolescente o seu efeito no comportamento alimentar é ainda mais expressivo, pois esse público apresenta maior dificuldade de compreender o caráter comercial da mensagem publicitária. Na televisão brasileira, em 2018, nove a cada dez anúncios publicitários de alimentos incluíam pelo menos um alimento ultraprocessado e quase 60,0% incluíam técnicas de direcionamento do conteúdo às crianças e aos adolescentes (Matos *et al.*, 2023).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo de revisão analisou que os alimentos ultraprocessados estão muito presentes na dieta de crianças e adolescentes no Brasil. Os mais citados foram o macarrão instantâneo, o biscoito e o refrigerante, apresentando elevado teor de sal, gordura satura e açúcar.

Cabe ressaltar a necessidade de mudanças urgentes na alimentação desse público, como por exemplo aumentar o consumo de alimentos *in natura*, diminuindo as chances de desenvolvimento de doenças. Existe a necessidade de conscientização de pais e responsáveis sobre os riscos na saúde de seus filhos causados pelo consumo desses alimentos ultraprocessados, e assim promover a diminuição do consumo desses produtos por esse público.

O estudo aponta que a publicidade de alimentos ultraprocessados tem influenciando negativamente os hábitos alimentares e, conseqüentemente, a saúde das nossas crianças e adolescentes.

REFERÊNCIAS

AGUILAR, L.B; LIMA, F.C.S; MELANDA, F.N; SILVA, P.F.O; SOUZA, B.S.N. Tendência da incidência dos cinco principais tipos de câncer na Grande Cuiabá, 2000 a 2016. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v.25, Supl.1, p.1-15, 2022.

ALMEIDA, J.B; BRUNHARO, M.S.M; LANGA, F.R; MENEGASSI, B.; OLIMPIO, M.Y.M. A nova classificação de alimentos: teoria, prática e dificuldades. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.23, n.12, p.4165-4176, 2018.

ALMEIDA, V.L; DONNICI, C.L; LEITÃO, A.; LOPES, M.T.P; MONTANARI, C.A; REINA, L.C.B. Câncer e agentes antineoplásicos ciclo-celular não específicos que interagem com o DNA: uma introdução. **Química Nova**, v.28, n.1, p.118-129, 2005.

ANDRADE, G.C; CANELLA, D.S; COSTA, J.C; LEVY, R.B; MARTINS, A.P.B; LOUZADA, M.L.C. Consumo de frutas e associação com a ingestão de alimentos ultraprocessados no Brasil em 2008-2009. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.26, n.4, p.1233-1244, 2021.

BARALDI, L.G.; CANNON, G.; CEDIEL, G.; JAIME, P.C; KHANDPUR, N.; LEVY, R.B; LOUZADA, M.L; MARTINEZ-STEELE, E.; MONTEIRO, C.A; MOUBARAC, J.C; RAUBER, F. Alimentos ultraprocessados: o que são e como identificá-los?. **Nutrição em saúde pública**, v.22, edição 5, p. 936-941, 2019.

BARALDI, L.G; CANELLA, D.S; CANNON, G.; CLARO, R.M; LEVY, R.B; LOUZADA, M.L.C; MARTINS, A.P.B; MONTEIRO, C.A; MOUBARAC, J.C. Impactos de alimentos ultraprocessados sobre o teor de micronutrientes da dieta no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v.49, n.45, p.1-8, 2015.

BARROS, D.M; MOURA, D.F; MONTE, Z.S; SILVA, K.G.L. Alimentos ultraprocessados e sua influência sobre as doenças crônicas não transmissíveis. **Revista contemporânea**, v.4, n.3, p.1-20, 2024.

BRAGA, L.V.M; SILVA, A.R.C.S; ANASTÁCIO, R. Levantamento de aditivos alimentares em produtos alimentícios voltados para o público infantil. **Segurança alimentar e nutricional**, v.28, p.1-8, 2021.

CAGNIN, E.R.G; DUPAS, G.; LISION, N.M. Representação social da criança sobre o câncer. **Revista da escola de enfermagem da USP**, v.38, n.1, p. 51-60, 2004.

COSTA, C.S; CRUZ, G.L; LEVY, R.B; LOUZADA, M.L.C; MONTEIRO, C.A; SOUZA, T.N. Impacto do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde de crianças, adolescentes e adultos: revisão de escopo. **Cadernos de saúde pública**, v.37, n.1, p.1-48, 2021.

DORSA, A.C. O papel da revisão da literatura na escrita de artigos científicos. **INTERAÇÕES, Campo Grande, MS**, v.21, n.4, p.681-683, 2020.

FROELICH, M.; SOUZA, B.S.N; ANDRADE, A.C.S; RODRIGUES, P.R.M; CUNHA, D)B; MURARO, A.P. Adesão à alimentação escolar e coocorrência dos marcadores de alimentação saudável e não saudável entre adolescentes brasileiros. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.28, n.7, p.1927-1936, 2023.

GARÓFOLO, A.; AVESANI, C.M; CAMARGO, K.G; BARROS, M.E; SILVA, S.R.J; TADDEI, J.A.A.C; SIGULEM, D.M. Dieta e câncer: um enfoque epidemiológico. **Revista de nutrição**, v.17, n.4, p.491-505, 2004.

GARÓFOLO, A.; MODESTO, P.C; GORDAN, L.N; PETRILLI, A.S; SEBER, A. Perfil de lipoproteínas, triglicérides e glicose plasmáticos de pacientes com câncer durante o transplante de medula óssea. **Revista de nutrição**, v.19, n.2, p.281-288, 2006.

LACERDA, E.M.A; BERTONI, N.; SANTOS, N.H.A; CARNEIRO, L.B.V; SCHINCAGLIA, R.M; BOCCOLINI, C.S; CASTRO, I.R.R; ANJOS, L.A; BERTI, T.L; KAC, G. Minimum dietary diversity and consumption of ultra-processed foods among Brazilian children 6-23 months of age. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 39, supl. 2, 2023.

LIBANIO, I.F.F; CORREA, R.S; MONTEIRO, A.S; VALLANDRO, J.P. Consumo de alimentos ultraprocessados em crianças atendidas pelo serviço de atenção básica na região sul do Brasil. **International Journal of Nutrology**, v.12, n.1, p.35-40, 2019.

LINS, A.P.M; SICHIERI, R.; COUTINHO, W.F; RAMOS, E.G; PEIXOTO, M.V.M; FONSECA, V.M. Alimentação saudável, escolaridade e excesso de peso entre mulheres de baixa renda. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.18, n.2, p.357-366, 2013.

LEVY, R.B; ANDRADE, G.C; CRUZ, G.L; RAUBER, F.; LOUZADA, M.L.C; CLARO, R.M; MONTEIRO, C.A. Três décadas da disponibilidade domiciliar de alimentos segundo a NOVA-Brasil, 1987-2018. **Revista de Saúde Pública**, v.56, n.75, p.1-20, 2022.

MAIA, E.G; SILVA, L.E.S; SANTOS, M.A.S; BARUFALDI, L.A; SILVA, S.U; CLARO, R.M. Padrões alimentares, características sociodemográficas e comportamentais entre adolescentes brasileiros. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v.21, supl. 1, p.1-13, 2018.

MALTA, D.C; BERNAL, R.T.I; LIMA, M.G; ARAÚJO, S.S.C; SILVA, M.M.A; FREITAS, M.I.F; BARROS, M.B.A. Doenças crônicas não transmissíveis e a utilização de serviços de saúde: análise da Pesquisa Nacional de Saúde no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v.51, supl.1, p.1-10, 2017.

MONTEIRO, C.A; CASTRO, I.R.R. Porque é necessário regulamentar a publicidade de alimentos. **Ciência e Cultura**, v.61, n.4, p.56-59, 2009.

OPPERMANN, C.P. **Entendendo o Câncer**. Artmed Editora, 1 de junho de 2014. Disponível em: https://books.google.com/books/about/Entendendo_o_C%C3%A2ncer.html?hl=pt-BR&id=5LW8AwAAQBAJ#v=onepage&q=entendendo%20o%20cancer&f=false. Acesso em: 31 de jan. de 2024.

POLÔNIO, M.L.T; PERES, F. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira. **Cadernos de Saúde pública**, v.25, n.8, p. 1653- 1666, 2009.

SAWADA, N.O; NICOLUSSI, A.C; OKINO, L.; CARDOZO, F.M.C; ZAGO, M.M.F.

Avaliação da qualidade de vida de pacientes com câncer submetidos à quimioterapia. **Revista da escola de enfermagem da USP**, v.43, n.3, p.581-587, 2009.

SIMÕES, F.V; SANTOS, V.O; SILVA, R.N; SILVA, R.C. Efetividade de protetores cutâneos e calêndula officinalis para prevenção e tratamento de radiodermatites: revisão integrativa. **Revista brasileira de enfermagem**, v.73, supl.5, p.1-9, 2020.

SOUZA, M.E; NOVAES, T.M; BUCCIOLI, P.T. Análise das embalagens de produtos destinados à população infantil comercializados nos municípios de Palmares Paulista e **Pitangueiras**. **Revista Ciências Nutricionais Online**, v.4, n.1, p.8-14, 2020.



**TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO ELETRÔNICA NO
REPOSITÓRIO INSTITUCIONAL - RI/UFPI**

1. Identificação do material bibliográfico:

- Tese Dissertação Monografia TCC Artigo Livro
 Capítulo de Livro Material Cartográfico ou Visual Música
 Obra de Arte Partitura Peça de Teatro Relatório de pesquisa
 Comunicação e Conferência Artigo de periódico Publicação seriada
 Publicação de Anais de Evento

2. Identificação do Trabalho Científico:

Curso de Graduação: Licenciatura em Ciências Biológicas

Programa de pós-graduação: _____

Outro: _____

Autor(a): Ana Musa Santana Holanda

E-mail: anamusasantana07@gmail.com

Orientador (a) Profa. Dra. Márcia Maria Mendes Marques

Instituição: Universidade Federal do Piauí -UFPI

Membro da banca: Profa. Dra. Ana Carolina Landim

Instituição: Pacheco (Membro) (Universidade Federal do Piauí)

Membro da banca: Profa. Ms. Patrícia Santos Andrade

Instituição: (Universidade Federal do Piauí)

Título obtida: Licenciatura em Ciências Biológicas

Data da defesa: 09 /08 /2024

Título do trabalho: ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS CONSUMIDOS POR CRIANÇAS E ADOLESCENTES: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Agência de fomento (em caso de aluno bolsista): _____

3. Informações de acesso ao documento no formato eletrônico:

Liberação para publicação:

Total:

Parcial: . Em caso de publicação parcial especifique a(s) parte(s) ou o(s) capítulos(s) a serem publicados: _____

.....

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Em atendimento ao Artigo 6º da Resolução CEPEX nº 264/2016 de 05 de dezembro de 2016, autorizo a Universidade Federal do Piauí - UFPI, a disponibilizar gratuitamente sem ressarcimento dos direitos autorais, o texto integral ou parcial da publicação supracitada, de minha autoria, em meio eletrônico, no Repositório Institucional (RI/UFPI), no formato especificado* para fins de leitura, impressão e/ou *download* pela *internet*, a título de divulgação da produção científica gerada pela UFPI a partir desta data.

Picos, 15/07/2025

Assinatura do(a) autor(a):

Ara Mura Santana Holanda

* **Texto** (PDF); **imagem** (JPG ou GIF); **som** (WAV, MPEG, MP3); **Vídeo** (AVI, QT).