



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE
UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE
CURSO DE BACHARELADO EM FARMÁCIA**

LUANA KELLY BORGES MOREIRA

**OS EFEITOS DOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA SAÚDE
INFANTIL: UMA REVISÃO**

CUITÉ - PB

2025

LUANA KELLY BORGES MOREIRA

**OS EFEITOS DOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA SAÚDE
INFANTIL: UMA REVISÃO**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Farmácia da Universidade Federal de Campina Grande, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Farmácia.

Orientadora: Profa. Dra. Maria
Emília da Silva Menezes

CUITÉ - PB

2025

M838e Moreira, Luana Kelly Borges.

Os efeitos dos alimentos ultraprocessados na saúde infantil: uma revisão. / Luana Kelly Borges Moreira. - Cuité, 2025.

40 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Farmácia) - Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Educação e Saúde, 2025.

"Orientação: Profa. Dra. Maria Emília da Silva Menezes".

Referências.

1. Obesidade infantil. 2. Alimentos ultraprocessados. 3. Risco cardiometabólico. 4. Saúde infantil – alimentos ultraprocessados. 5. Consumo alimentar – saúde infantil. 6. Centro de Educação e Saúde. I. Menezes, Maria Emília da Silva. II. Título.

CDU 613.25-053.2(043)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
UNIDADE ACADEMICA DE SAUDE - CES
Sítio Olho D'água da Bica, - Bairro Zona Rural, Cuité/PB, CEP 58175-000
Telefone: (83) 3372-1900 - Email: uas.ces@setor.ufcg.edu.br

DEFESA

LUANA KELLY BORGES MOREIRA

"Os Efeitos dos Alimentos Ultraprocessados na Saúde Infantil: uma Revisão"

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Farmácia da Universidade Federal de Campina Grande, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Farmácia.

Aprovado em: 14/04/2025.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Maria Emília da Silva Menezes

Orientadora

Profa. Dra. Camila de Albuquerque Montenegro

Avaliadora

Profa. Dra. Andrezza Duarte Farias

Avaliadora



Documento assinado eletronicamente por **MARIA EMILIA DA SILVA MENEZES, PROFESSOR 3 GRAU**, em 16/04/2025, às 08:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **CAMILA DE ALBUQUERQUE MONTENEGRO, PROFESSOR(A) DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 16/04/2025, às 14:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **ANDREZZA DUARTE FARIAS, PROFESSOR 3 GRAU**, em 16/04/2025, às 15:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 8º, caput, da [Portaria SEI nº 002, de 25 de outubro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.ufcg.edu.br/autenticidade>, informando o código verificador **5385418** e o código CRC **E9954F5F**.

LUANA KELLY BORGES MOREIRA

**OS EFEITOS DOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA SAÚDE
INFANTIL: UMA REVISÃO**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Farmácia da Universidade Federal de Campina Grande, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Farmácia.

Aprovado em: 14/04/2025.

BANCA EXAMINADORA:

Profa. Dra. Maria Emília da Silva Menezes
(Orientadora) – UFCG

Profa. Dra. Andrezza Duarte Farias
(Examinadora 1) – UFCG

Profa. Dra. Camila de Albuquerque Montenegro
(Examinadora 2) – UFCG

Dedico este trabalho à minha família.

“O futuro pertence àqueles que acreditam na beleza de seus sonhos”
(Eleanor Roosevelt).

AGRADECIMENTOS

Chegar até aqui foi uma jornada desafiadora, repleta de aprendizados, superações e momentos em que quase deixei de acreditar no caminho que escolhi. Mas em cada instante de dúvida, Deus me sustentou. Nos dias difíceis, em que considerei desistir, Ele foi a voz silenciosa que me fez continuar. E hoje, olhando para trás, vejo que cada obstáculo foi necessário para me moldar e me trazer até esse momento.

À minha família, que nunca duvidou do meu potencial, que vibrou com cada conquista e se emocionou comigo a cada nova etapa vencida. Cada palavra de incentivo, cada abraço, cada demonstração de orgulho foi combustível para que eu seguisse adiante. E, acima de tudo, à minha mãe e ao meu filho, que foram e sempre serão minha base e minha maior inspiração. Por vocês, eu segui firme, mesmo quando o caminho parecia incerto.

Aos meus verdadeiros amigos, que permaneceram ao meu lado do início ao fim, que acreditaram em mim nos dias bons e ruins, obrigada por serem abrigo nos momentos de tempestade e celebração nos dias de sol.

Aos professores, que dedicaram tempo, paciência e conhecimento para me guiar. Cada ensinamento será levado comigo não apenas na carreira, mas na vida. Desde os professores do ensino fundamental até aqueles que me acompanharam na faculdade, todos deixaram marcas que jamais serão apagadas. Em especial, minha orientadora, Profa. Dra. Maria Emília da Silva Menezes, que me acompanhou com paciência e dedicação na construção deste trabalho.

A todas as pessoas que, direta ou indiretamente, contribuíram para o meu crescimento acadêmico, meu mais sincero agradecimento.

E um agradecimento especial aos meus futuros pacientes. Vocês ainda não sabem, mas já fazem parte da minha história. Prometo dar sempre o meu melhor, e que, através do meu aprendizado, eu possa levar não apenas conhecimento e técnica, mas também um pouco do amor e da graça de Deus. Porque, se servir é a missão que nos foi dada aqui na Terra, então que eu possa cumprir a minha com excelência e propósito.

E que essa jornada me ensine, todos os dias, que o conhecimento sem amor é vazio, que a técnica sem empatia é fria e que a vida sem propósito é apenas existência. Que eu nunca me esqueça de onde vim, do que passei e de para onde estou indo. Afinal, o verdadeiro sucesso não está apenas em chegar ao topo, mas em lembrar de quem nos ajudou a subir cada degrau.

RESUMO

O consumo de alimentos ultraprocessados têm aumentado excepcionalmente, principalmente devido à sistematização da produção industrial de alimentos. No entanto, a substituição de alimentos minimamente processados ou *in natura* por alimentos ultraprocessados está relacionada às consequências adversas à saúde e aumenta o risco cardiometabólico em adultos, adolescentes e, mais intensamente, em crianças. Assim, o objetivo principal deste estudo foi avaliar os efeitos do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde de crianças. Para tanto, foi realizada uma revisão integrativa da literatura, com artigos científicos publicados entre 2015 e 2025 encontrados a partir dos descritores, operadores booleanos e/ou palavras-chaves “Alimentos ultraprocessados; saúde infantil; crianças”, nas bases e bancos de dados: *Medline*, *PubMed*, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), *Google Acadêmico*, *Scientific Electronic Library Online* (SciELO) e outros documentos de comitês nacionais e internacionais de saúde, para responder à questão norteadora “Quais os efeitos do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde física e mental nas crianças?”. Os resultados apresentados em (quadro, tabela) com as variáveis demonstram que o consumo de alimentos ultraprocessados durante a infância está diretamente associado ao aumento de riscos para o desenvolvimento de doenças metabólicas, obesidade e deficiências nutricionais. Projeta-se que, com esta pesquisa, somando-se a tantas outras a sensibilização sobre o risco desses alimentos na infância, auxiliando na melhoria da qualidade de vida das crianças; conhecer sobre a associação entre alimentos ultraprocessados e o surgimento de doenças crônicas, além de alterações no crescimento infantil e informar os consumidores e profissionais de saúde, contribuindo assim para a base de evidências para futuras pesquisas e práticas, além de gerar diretrizes que apoiem as atividades de promoção de uma alimentação mais saudável.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos ultraprocessados; Saúde infantil; Crianças.

ABSTRACT

The consumption of ultra-processed foods has increased exceptionally, mainly due to the systematization of industrial food production. However, the replacement of minimally processed or natural foods with ultra-processed foods is related to adverse health consequences and increases cardiometabolic risk in adults, adolescents and, more intensely, in children. Thus, the main objective of this study was to evaluate the effects of the consumption of ultra-processed foods on the health of children. To this end, an integrative literature review was carried out, with scientific articles published between 2015 and 2025 found from the descriptors, Boolean operators and/or keywords “ultra-processed foods, children’s health, children”, in the following databases and databases: Medline, PubMed, Virtual Health Library (BVS), Google Scholar, Scientific Electronic Library Online (SciELO) and other documents from national and international health committees, to answer the guiding question “What are the effects of the consumption of ultra-processed foods on the physical and mental health of children?”. The results presented in (chart, table) with the variables demonstrate that the consumption of ultra-processed foods during childhood is directly associated with an increased risk of developing metabolic diseases, obesity, and nutritional deficiencies. It is expected that this research, in addition to many others, will raise awareness about the risk of these foods in childhood, helping to improve children's quality of life; learn about the association between ultra-processed foods and the emergence of chronic diseases, in addition to changes in child growth; and inform consumers and health professionals, thus contributing to the evidence base for future research and practices, in addition to generating guidelines that support activities to promote healthier eating.

KEYWORDS: Ultra-processed foods; Child health; Children.

LISTA DE FIGURAS

- Figura 01** - Exemplos de alimentos ultraprocessados A, B e C (biscoitos recheados, bebidas açucaradas e macarrão instantâneo)..... 16
- Figura 02** - Representação gráfica dos operadores booleanos..... 22

LISTA DE QUADROS

Quadro 01 - Artigos Científicos selecionados para revisão da literatura.....	24
---	----

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

AUPs - Alimentos Ultraprocessados

BVS – Biblioteca Virtual em Saúde

HDL – *High Density Lipoprotein* ou Lipoproteína de alta densidade

IMC – Índice de Massa Corporal

kcal – Quilocaloria

kJ – Quilojoule

LDL – *Low Density Lipoprotein* ou Lipoproteína de baixa densidade

MmHg – Milímetros de mercúrio

OMS – Organização Mundial da Saúde

PNAN – Política Nacional de Alimentação e Nutrição

PNS – Pesquisa Nacional de Saúde

SCIELO – *Scientific Electronic Library Online*

VIGITEL – Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico

WHO – *World Health Organization* ou Organização Mundial da Saúde (em inglês)

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	13
2 OBJETIVOS.....	15
2.1 Objetivo Geral.....	15
2.2 Objetivos Específicos.....	15
3 REFERENCIAL TEÓRICO.....	16
3.1 Definição e classificação de alimentos ultraprocessados.....	16
3.2 Composição nutricional dos alimentos ultraprocessados e seu valor nutricional.....	17
3.3 Obesidade infantil.....	19
4 METODOLOGIA.....	21
4.1 Tipo de pesquisa.....	21
4.2 Procedimentos da pesquisa.....	21
4.3 Critérios de inclusão.....	22
4.4 Critérios de exclusão.....	23
5 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	23
6 CONCLUSÕES.....	34
REFERÊNCIAS	

1 INTRODUÇÃO

Os alimentos, de acordo com o seu nível de processamento, podem ser classificados em quatro grupos distintos: alimentos naturais ou minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados (Menegassi *et al.*, 2018).

O aumento no consumo de produtos alimentícios ultraprocessados está relacionado ao aumento de açúcares, gorduras totais, gorduras saturadas e vitaminas A, C, D, E, B12, niacina, magnésio, potássio, zinco, proteínas e fibras e relacionado à diminuição dos níveis (Martini *et al.*, 2021). Eles também contêm alta densidade energética, sal e gorduras *trans* (Anastácio *et al.*, 2020).

O amplo espectro de aditivos alimentares torna os alimentos ultraprocessados muito atraentes para as crianças, o que leva à altíssima prevalência nas dietas de crianças e adolescentes (Warner, 2024), algo preocupante por serem pobres em fibras alimentares e ricos em gorduras e açúcares, muito densos em energia, com contribuição de cerca de 28,6% da ingestão energética de crianças e adolescentes (Cediel *et al.*, 2018). Associando-se ao aumento da circunferência da cintura, bem como ao sobrepeso e obesidade em 39% (Pagliai *et al.*, 2021), com aumento do risco de obesidade em 79%, de acordo com Rauber *et al.* (2020), aumento de 5% do índice de massa corporal, circunferência da cintura e gordura corporal.

Mesmo que seja requerida a realização de mais estudos, com uma investigação criteriosa para a associação com o desenvolvimento de condições como asma, doenças gastrointestinais e vários tipos de câncer (Lane *et al.*, 2024), há a interrelação do alto consumo de alimentos ultraprocessados com transtornos mentais, risco cardiometabólico, bem como sobrepeso, diabetes tipo 2 e síndromes de distúrbios hormonais, o que coloca na vanguarda das preocupações em saúde pública em relação às dietas infantis (Lane *et al.*, 2024; Warner, 2024).

A crescente exposição de crianças e adolescentes aos alimentos ultraprocessados, a falta de clareza quanto às consequências de uma dieta pobre em alimentos ultraprocessados, e suas implicações relacionadas à saúde, com prejuízos desse consumo excessivo para o desenvolvimento físico e mental, leva a indagar, urgentemente, como o consumo aumentado pode alterar o estabelecimento de doenças crônicas de saúde (Costa *et al.*, 2019). Por esses motivos, as implicações do consumo de alimentos ultraprocessados durante a infância e

adolescência são relevantes quando essas fases representam o processo de desenvolvimento físico e mental.

Diante desse cenário, políticas públicas e diretrizes, como a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), foram desenvolvidas com o intuito de promover práticas alimentares saudáveis e fortalecer ações de prevenção desde a infância, integrando educação nutricional e controle da oferta desses alimentos no ambiente escolar e comunitário. Além disso, a Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade reforça a necessidade de medidas coletivas, como a regulação da publicidade e o incentivo ao consumo de alimentos *in natura*, especialmente no ambiente familiar e escolar (Brasil, 2011).

Nesse contexto, destaca-se o papel essencial da equipe multiprofissional de saúde, que atua diretamente na orientação e conscientização da população sobre os riscos do consumo desses produtos, sendo o farmacêutico um dos profissionais que mais tem ampliado sua atuação na promoção da saúde. A prática farmacêutica, além de seu papel tradicional na assistência medicamentosa, vem se fortalecendo como suporte técnico e educativo na elaboração e execução de programas de promoção de saúde e prevenção de agravos nutricionais, aproximando-se da realidade da comunidade e contribuindo para a construção de hábitos alimentares mais saudáveis desde a infância (Brasil, 2020).

O estudo aqui proposto visa melhorar o conhecimento sobre tais efeitos, como também contribuir para a formulação de políticas públicas e ações educacionais voltadas para escolhas alimentares mais saudáveis e estratégias de intervenção precoce (Costa *et al.*, 2019), com a hipótese de que uma diminuição no consumo de alimentos ultraprocessados, desde a infância, contribuirá, cooperativamente, para a prevenção de doenças crônicas e incentivará uma forma de desenvolvimento mais saudável e equilibrada, eliminando assim os problemas existentes de se tornarem mais normativos no futuro.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Descrever os efeitos do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde infantil.

2.2 Objetivos específicos

- Relatar quais os efeitos desses alimentos nas condições crônicas não transmissíveis;
- Descrever os estudos selecionados, quanto às seguintes variáveis: obesidade infantil, distúrbios metabólicos, hipertensão arterial precoce, aumento do risco de diabetes tipo 2, além de carências nutricionais;
- Motivar/incentivar direcionamentos para criação, fortalecimento e manutenção de diretrizes e políticas públicas de promoção e educação em saúde;
- Impulsionar, demonstrar a necessidade de capacitação nutricional para pais e responsáveis, educadores e professores para o desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis, para a promoção da qualidade de vida.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Definição e classificação de alimentos ultraprocessados

Os alimentos podem ser categorizados com base no grau e na intenção do manuseio industrial em quatro categorias: alimentos naturalmente ou levemente manipulados, componentes culinários, alimentos manipulados e alimentos super manipulados. Alimentos diretamente da natureza, como verduras, frutas e também ovos junto com leite que podem ser comprados para comer sem qualquer manipulação após serem retirados da natureza são vistos como alimentos naturais (Menegassi *et al.*, 2018).

Alimentos naturais são alimentos que passaram por algum tipo de processamento, limpeza e uma variedade de outras coisas, como remoção de partes não comestíveis ou partes indesejadas, fermentação, congelamento, secagem, embalagem, resfriamento, pasteurização e assim por diante. Todos eles não adicionam óleos, açúcares, sais ou outras coisas aos alimentos. Por outro lado, sal, açúcar, óleo e gordura, são o que chamamos de ingredientes culinários. Alimentos processados são um produto resultante de alguma modificação do alimento original proveniente de alimentos naturais e ingredientes culinários (Menegassi *et al.*, 2018).

Alimentos ultraprocessados são produtos da indústria compostos por substâncias que são extraídas de alimentos ou obtidas de alimentos e têm pouco ou nenhum alimento integral como parte de sua composição. Estes são frequentemente adicionados com corantes, aromatizantes, emulsificantes e outros aditivos para alterar os aspectos organolépticos do alimento (Monteiro *et al.*, 2019). Está sendo representado exemplos de alimentos ultraprocessados na Figura 01.

Figura 01 – Exemplos de alimentos ultraprocessados A, B e C (biscoitos recheados, bebidas açucaradas e macarrão instantâneo).



Fonte: Brasil, 2014.

Alimentos ultraprocessados foram fabricados para serem muito convenientes e para serem consumidos em quase qualquer lugar. Eles são oferecidos como lanches, bebidas e refeições prontas ou semiprontas; todos com *marketing* muito agressivo. Além disso, eles estão ligados a padrões alimentares que promovem o consumo excessivo, bem como substituem refeições caseiras com base em ingredientes naturais ou menos processados (Louzada *et al.*, 2021).

O aumento do consumo de alimentos ultraprocessados está ligado a um maior risco cardiometabólico por meio do ganho de peso, obesidade e aumento da circunferência da cintura, bem como baixos níveis de lipoproteína de alta densidade (HDL) e aumento do risco de síndrome metabólica, além de doenças cerebrovasculares e depressão (Pagliai *et al.*, 2021).

No entanto, os resultados de Costa *et al.* (2021a) sugerem que alimentos ultraprocessados são comumente consumidos pela população brasileira, principalmente aqueles com 18 anos ou mais, homens e com menos de 25 anos de escolaridade. Esses podem, de forma independente, impulsionar a tendência de consumir esse tipo de alimento.

Esses alimentos estão muito disponíveis nas casas de famílias que preparam refeições em casa e onde o supermercado é considerado o principal local de compra. Além disso, em todos os outros fatores, o controle de tempo e custo influenciam na compra (Prado *et al.*, 2022). Quanto maior a renda de um país, maior sua população parece adquirir cada vez mais alimentos ultraprocessados. Além disso, a industrialização do sistema alimentar; as mudanças tecnológicas; e a globalização também estão ligadas ao aumento do consumo desses produtos (Baker *et al.*, 2020).

3.2 Composição nutricional dos alimentos ultraprocessados e seu valor nutricional

As características de um produto alimentício podem ser alteradas pelo processamento. Por exemplo, a composição referente a macronutrientes e micronutrientes pode ser alterada, a estrutura física do alimento pode ser alterada e a composição química também pode ser afetada (isso inclui a introdução de

adoçantes artificiais, contaminantes potenciais e índice glicêmico). Além desses alimentos, os alimentos processados também podem afetar os comportamentos alimentares de longo prazo por meio de sistemas de recompensa fisiológica (Juul; Vaidean; Parekh, 2021).

Os alimentos podem perder muitos nutrientes devido ao processamento. Esses nutrientes incluem fibras, fenólicos, minerais, vitaminas e outros compostos bioativos. Alimentos ultraprocessados também contêm grandes quantidades de sódio, conservantes, gorduras trans, aminas heterocíclicas, produtos indutores de glicação e outros componentes (Mozaffarian, 2016).

Os alimentos ultraprocessados contribuíram com 28,6% da ingestão de energia e 58,6% dos açúcares adicionados. Esses alimentos com altas quantidades de açúcares adicionados foram consumidos em todas as faixas etárias, particularmente crianças e adolescentes chilenos, nesse sentido (Cediel *et al.*, 2018).

Conforme o estudo de Machado *et al.* (2019), a ingestão de alimentos ultraprocessados foi associada a níveis mais altos de açúcares livres, açúcares totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio, alta densidade energética, menores quantidades de fibras e potássio.

Os alimentos ultraprocessados são muito mais saborosos devido aos seus altos teores de gorduras, sal e açúcares, o que pode levar à substituição de uma dieta saudável e rica em nutrientes por uma de baixa qualidade, causando, portanto, ganho de peso. Os alimentos ultraprocessados contêm menos vitamina B12, C, D, E, niacina, cobre, magnésio, manganês e zinco em comparação com alimentos naturais ou minimamente processados. O único micronutriente que foi encontrado em concentrações mais altas nesses alimentos é a tiamina em comparação com alimentos naturais ou minimamente processados. Cobre, ferro e selênio são encontrados em níveis comparáveis em alimentos processados e ultraprocessados (Louzada *et al.*, 2015).

Os produtos alimentícios ultraprocessados são de baixa qualidade nutricional em comparação aos alimentos não processados. Esses alimentos têm altas quantidades de carboidratos e gorduras totais, gorduras saturadas, açúcares livres e densidade energética. Baixas quantidades de proteínas, fibras, vitaminas A, C, B6, B12, niacina, tiamina, riboflavina, zinco, ferro, cálcio, magnésio, fósforo e potássio são menos observadas (Moubarac *et al.*, 2017).

3.3 Obesidade infantil

O ambiente familiar onde a criança é inserida, o status socioeducacional dos pais ou responsáveis, o nível de atividade física da criança e a situação financeira farão com que todos esses fatores tragam condições que favoreçam ou não a obesidade e o sobrepeso na infância (Almeida *et al.*, 2020). A obesidade traz distúrbios endócrino-psicológicos não apenas na idade adulta, mas também na infância, tendo como mecanismo fisiopatológico comum o distúrbio inflamatório generalizado (Costa *et al.*, 2021b).

O sobrepeso ou obesidade infantil aumenta significativamente os custos totais médicos, não médicos, não hospitalares, de consulta e hospitalização (Ling *et al.*, 2022). Experiências traumáticas têm conexão com a obesidade infantil, onde meninas são mais responsivas a esse vínculo do que meninos. A ocorrência de múltiplos traumas está associada a uma maior probabilidade de obesidade infantil (Schroeder *et al.*, 2022).

Em vários países, padrões e comportamentos alimentares específicos estão associados ao aumento do sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes. Caso crianças e/ou adolescentes tenham uma dieta baseada em pastas, margarina, pão, achocolatado, açúcar, pizza, hambúrgueres, frituras, entre outros alimentos, essa população está em uma condição de maior risco de desenvolver obesidade (Liberali; Kupek; Assis, 2019).

Assistir televisão por mais de duas horas por dia, consumir bebidas adoçadas artificialmente quatro ou mais vezes por semana e não dormir o suficiente pode aumentar as chances de ter obesidade infantil em 42%, 24% e 2%, respectivamente. Por outro lado, atividade física adequada pode diminuir o risco em 30% (Poorolajal *et al.*, 2020).

Alta ingestão de bebidas adoçadas artificialmente, bem como alto consumo de fast food, podem ser possíveis fatores de risco na infância para o desenvolvimento de sobrepeso e obesidade (Jakobsen; Brader; Brunn, 2023). Crianças e adolescentes obesos frequentemente se tornam estigmatizados na sociedade, o que pode assumir formas como *bullying* ou discriminação verbal por colegas, professores, familiares e até mesmo seus pais. Atitudes negativas em

relação a colegas com sobrepeso podem começar na pré-escola, mas se desenvolvem completamente no ensino fundamental e atingem o pico durante a adolescência e o início da idade adulta. Além das provocações relacionadas ao peso, eles também sofrem *bullying* em outras características não relacionadas ao peso, com o maior nível de vitimização visto na adolescência (Greydanus *et al.*, 2018).

Mais da metade dessas crianças e adolescentes obesos apresentam pelo menos um fator de risco cardiovascular bioquímico ou clínico. Alguns desses fatores, como dislipidemia, hipertensão e resistência à insulina, aumentam as chances de desenvolvimento de doenças cardiovasculares em adultos, tornando essa situação muito alarmante (Weihrauch-Blüher; Wiegand, 2018).

Llewellyn *et al.* (2016) demonstrou que o status socioeconômico tem uma influência abrangente no desenvolvimento infantil e nas variáveis de saúde, incluindo o ganho de peso. Crianças que residem em ambientes de baixo nível socioeconômico geralmente encontram grandes obstáculos ao suprimento de alimentos saudáveis, bem como ao acesso a áreas seguras para exercícios e materiais educacionais. Portanto, não é surpreendente que tais crianças geralmente fazem escolhas alimentares mais desejáveis e levem uma vida mais sedentária, que são dois determinantes importantes do ganho de peso.

A capacitação de pais e responsáveis na interpretação de rótulos nutricionais e na seleção adequada de alimentos naturais configura-se como uma estratégia fundamental para a promoção da saúde infantil. Considerando que o ambiente familiar exerce influência direta sobre os hábitos alimentares da criança, torna-se imprescindível que os adultos responsáveis pela oferta alimentar possuam conhecimento suficiente para realizar escolhas conscientes e equilibradas. A compreensão clara das informações presentes nos rótulos permite identificar a composição nutricional dos produtos industrializados, possibilitando a redução do consumo de substâncias prejudiciais, como açúcares adicionados, sódio e gorduras saturadas, os quais estão diretamente associados ao aumento da incidência de doenças crônicas não transmissíveis desde a infância (Brasil, 2014).

4 METODOLOGIA

4.1 Tipo de pesquisa

Trata-se de uma revisão integrativa, para possibilitar a reunião de diversos estudos, que incluem uma investigação detalhada de pesquisas importantes que contribuem para a tomada de decisão e melhoria da prática clínica (Oliveira *et al.*, 2017).

Segundo os autores Ercole, Melo e Alcoforado (2014), esse tipo de revisão é denominado integrativo porque oferece detalhes mais amplos sobre um assunto/problema, permitindo a inclusão de dados qualitativos e/ou quantitativos, e deve apresentar um método.

4.2 Procedimentos da pesquisa

Esta pesquisa utilizou a Biblioteca Virtual em Saúde, selecionando artigos da base de dados de literatura científica e técnica da América Latina e também do Caribe (LILACS). Foi utilizada a base de dados *Medical Literature Analysis and Retrieval System Online* (MEDLINE), aplicando a base de dados *Medical Publications Identification* (PUBMED), utilizando como descritores Alimentos ultraprocessados; Saúde infantil; Crianças.

A busca do material foi iniciada de forma sistemática em novembro de 2024 a fevereiro de 2025 nas bases de dados *Medline*, *Pubmed*, *Lilacs*, *Scielo*, *Google Acadêmico* e comitês de saúde nacionais e internacionais.

O estudo ocorreu por meio de acesso disponível via *internet* e no acervo da biblioteca da Universidade Federal de Campina Grande, Campus Cuité – PB (UFCG).

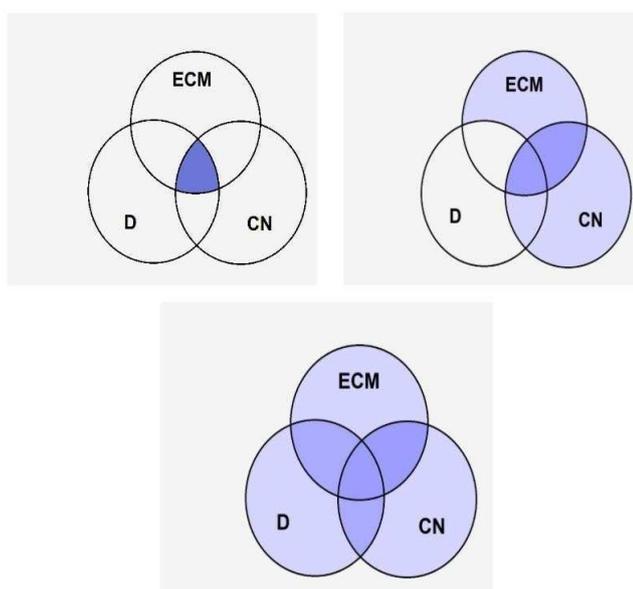
Foram utilizados para a busca os seguintes termos (palavras-chave e delimitadores) e combinações dos mesmos: Alimentos ultraprocessados (D); Saúde infantil (CN); Crianças (ECM).

Dentre outras estratégias, podem ser destacados os chamados operadores *booleanos*, que permitiram correlacionar os termos no momento da busca. Existem

três operadores *booleanos* disponíveis “AND”, esta é a união dos três descritores, portanto, uniram os três termos. Por exemplo: ao utilizar “1” AND “2” AND “3” nas bases de dados, todos os artigos que falam apenas dos dois juntos puderam ser acessados; “AND NOT”, isto é, “e não”, portanto, houveram a adição de artigos relacionados ao primeiro termo e não ao segundo termo e terceiro termo.

Por exemplo, ao utilizar “D” AND NOT “CN” AND NOT “ECM” nas bases de dados houve acesso a todos os artigos que falam sobre D, mas não houve artigos sobre CN ou ECM e “OR” houve uma busca por estudos que tenham um termo ou outro. Ao usar “D” OU “CN” OU “ECM” nas bases de dados, tem acesso a todos os artigos que falam sobre todos os delimitadores, fazendo com que o número de artigos que aparecem na interface seja muito maior do que ao usar “AND”, já que artigos sobre alimentos ultraprocessados, saúde infantil e crianças estarão disponíveis, assim como sobre D/CN ou D/ECM você pode observar as estratégias descritas na figura 02.

Figura 02 - Representação gráfica dos operadores *booleanos*.



Fonte: Elaborado pela autora, 2025.

4.3 Critérios de inclusão

Os trabalhos foram selecionados em função dos critérios estabelecidos abaixo: possuir resumo na base de dados escolhida; ter sido publicado no período

de 2015 a 2025 estar disponível na íntegra, de forma gratuita, na língua portuguesa, inglês ou espanhol e tratar do tema em estudo.

4.4 Critérios de exclusão

Dessa forma, foram excluídos estudos que não sejam pertinentes ao tema ou que não atendam aos critérios de seleção. Após a seleção dos artigos para compor os resultados e discussão desta pesquisa, foi realizada a leitura dos seus principais objetivos e achados para agrupar essas evidências em categorias de acordo com a similaridade das informações encontradas. Os aspectos éticos e legais foram respeitados, pois foram utilizados artigos nacionais e internacionais, e seus autores são citados sempre que forem mencionados, garantindo os direitos autorais conforme previsto na lei brasileira nº. 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.

Foram excluídos estudos na forma de editoriais, teses, dissertações, livros, capítulos de livros, manuais, congressos e conferências; estudos que pelo título e/ou após a leitura do resumo não se enquadrem na abordagem do tema envolvido com os objetivos do estudo; aqueles desenvolvidos com animais; e artigos repetidos em duas ou mais bases de dados.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da aplicação dos critérios de inclusão definidos previamente, foram selecionados 08 artigos científicos seguindo os critérios de inclusão definidos previamente.

Com isso, analisou-se o tipo de estudo realizado, bem como o objetivo e seus resultados para uma discussão aprofundada dos aspectos tratados. No Quadro 01, é possível observá-los.

Quadro 01 - Artigos científicos selecionados para revisão bibliográfica.

Autor/Ano	Título	Objetivo	Tipo de estudo	Local da pesquisa	Público alvo	Resultados do estudo
Batalha <i>et al.</i> , 2017.	Processed and ultra-processed food consumption among children aged 13 to	Avaliar o consumo de alimentos processados e ultraprocessados de 1.185	Coorte.	São Luís, Maranhão, Brasil.	crianças de 1 ano a 3 anos.	A ingestão calórica média era 1.226 Kcal/dia. Após os ajustes, houve uma

	35 months and associated factors.	crianças 13 e 35 meses de idade.				proporção maior de consumo elevado de produtos alimentícios processados e ultraprocessados entre crianças cujas mães tinham menos de 12 anos de escola e entre crianças com mais de 16 meses de idade. As mães com baixa escolaridade e crianças acima de 16 meses devem ser alvos de intervenções para reduzir o consumo desses produtos alimentícios e prevenir os desfechos de saúde adversos na adolescência e idade adulta.
Barros <i>et al.</i> , 2021.	A influência da transição alimentar e nutricional sobre o aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis.	Identificar evidências disponíveis na literatura acerca da influência da transição alimentar e nutricional sobre o aumento da prevalência das DCNTs.	Revisão narrativa.	Brasil.	adultos de 25 a 34 anos.	Evidenciaram que as mudanças no padrão alimentar associadas com o sedentarismo tem repercutido em um aumento considerável da prevalência

						de obesidade, Diabetes Mellitus (DM), Doenças Cardiovasculares (DCVs), Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) e dislipidemias. Em consequência dos hábitos alimentares inadequados e estilo de vida sedentário, verifica-se a necessidade das pessoas serem orientadas quanto a uma alimentação saudável, e também estimuladas a praticarem exercício físico regularmente e para ter uma melhor qualidade de vida.
Leite <i>et al.</i> , 2021.	Disponibilidade e consumo de ultraprocessados em escolas do Município de São Paulo, Brasil: resultados do SP-Proso.	Investigar a associação entre a presença de cantinas e a disponibilidade de alimentos ultraprocessados nas cantinas com o consumo destes alimentos,	Transversal	São Paulo, Brasil.	Adolescentes do 9º ano do Ensino Fundamental II.	A disponibilidade de salgadinhos de pacote, guloseimas e bebidas açucaradas nas cantinas aumentou a frequência de consumo desses alimentos. Foi

		dentro da escola.				observado um efeito dose/resposta entre a diversidade de ultraprocessados nas cantinas e a frequência de consumo destes alimentos. Um ambiente alimentar escolar com maior disponibilidade de ultraprocessados está associado ao maior consumo dos mesmos na escola, o que aponta para a necessidade de regulamentar o comércio de alimentos dentro destas instituições.
Andretta <i>et al.</i> , 2021.	Consumo de alimentos ultraprocessados e fatores associados em uma amostra de base escolar pública no Sul do Brasil.	Analisar o consumo de alimentos ultraprocessados relacionando com fatores sociodemográficos, comportamentais e nutricionais em escolares da rede municipal de ensino de Caxias do Sul-RS.	Observacional transversal	Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, Brasil.	Alunos de 6 a 16 anos em escolas da rede municipal.	Identificou-se elevada prevalência de consumo de alimentos ultraprocessados entre os escolares (69,7%). Após análise ajustada, maiores prevalências de consumo de alimentos ultraprocessados foram

						associadas a comprar/levar lanche para escola e realizar lanches. Já o aconselhamento nutricional foi associado à proteção em relação ao consumo destes alimentos.
Matos <i>et al.</i> , 2023.	Food advertising on YouTube channels aimed at children in Brazil.	Analisar a publicidade de alimentos em canais do <i>YouTube</i> voltados para o público infantil no Brasil e a interação do público com esse tipo de publicidade.	Análise de conteúdo	Ambiente virtual (YouTube)	Infantil.	Publicidade geral foi identificada em 45,6% dos vídeos, enquanto publicidade de alimentos e serviços de alimentação estava presente em 12,9% e 1,6% dos vídeos, respectivamente. Anúncios de alimentos foram representados principalmente por produtos ultraprocessados (n = 30; 93,8%). Em canais liderados por Kid YouTubers, houve maior frequência de publicidade geral, alimentos e serviços de

						<p>alimentação nos vídeos. Nesses canais, as propagandas de alimentos em geral e alimentos ultraprocessados foram respectivamente 2,79 e 2,53 vezes maiores do que em vídeos de canais não liderados por Kid YouTubers. O número de vezes que os vídeos foram marcados como “curtidos” foi maior em vídeos com publicidade de alimentos ($1,67 \times 10^5$) em comparação com vídeos sem publicidade de alimentos ($1,02 \times 10^5$), $p = 0,0272$.</p>
Oliveira-Costa, 2023.	A publicidade infantil de alimentos: desafios à gestão federal do SUS e oportunidades para a comunicação em saúde.	Analisar a capacidade de as políticas públicas em saúde disputarem sentido na construção do mundo provocada pelos meios de comunicação	Qualitativa	Ambiente virtual.	Infantil.	A influência da indústria de alimentos, por meio da indústria de comunicação, tem restringido o desenvolvimento de políticas públicas na

		o e a regulamentação estatal da publicidade infantil de alimentos.				área de alimentação no Brasil e o tema precisa de participação social pois a lei existe, mas não é aplicada.
Silva <i>et al.</i> , 2023.	Consumo de alimentos ultraprocessados e fatores associados em crianças de seis anos de idade.	Estimar a prevalência e a frequência semanal de consumo de certos alimentos ultraprocessados por crianças de seis anos e fatores associados em municípios do Sul do Brasil.	Coorte.	Palhoça, Santa Catarina, Brasil.	crianças de 6 anos do ensino fundamental.	O consumo de suco artificial foi 7% maior entre alunos de escolas públicas e 6% maior nas crianças que fizeram uso de mamadeira. O consumo de refrigerantes foi 8% maior entre alunos de escolas públicas. A maioria dos escolares consumiam os alimentos ultraprocessados estudados de uma a duas vezes na semana. O consumo mostrou-se associado às variáveis independentes estudadas.
Fonseca <i>et al.</i> , 2024.	Consumo de alimentos ultraprocessados e fatores associados em crianças de Barbacena	Avaliar a prevalência de consumo de alimentos ultraprocessados e fatores associados em crianças	Transversal	Barbacena, Minas Gerais, Brasil.	Crianças de 7 a 9 anos matriculadas na rede pública estadual.	A prevalência de consumo de alimentos ultraprocessados foi de 69,6%. Após análises

	(MG)	matriculadas na rede pública do município de Barbacena, Minas Gerais, Brasil.				ajustadas, o consumo de alimentos ultraprocessados foi associado à omissão do café da manhã, lanche da tarde e ceia, baixo nível de atividade física e ao consumo de alimentos de risco. Por outro lado, o consumo de alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados foi associado à maior idade, consumo de almoço, lanche da tarde, jantar e alimentos protetivos.
--	------	---	--	--	--	---

Fonte: Elaborado pela Autora, 2025.

Pode-se notar que o índice de consumo de alimentos ultraprocessados apresentou um crescimento expressivo nas últimas duas décadas. Segundo levantamento da Organização Mundial da Saúde e estudos nacionais, o consumo desses produtos no Brasil aumentou cerca de 20% no período, sendo as crianças em idade escolar um dos grupos mais impactados por essa mudança alimentar (Monteiro *et al.*, 2019).

Esse crescimento é impulsionado por mudanças no padrão alimentar e pela forte presença de marketing digital e televisivo voltado para esse público, que favorece a aceitação e preferência por parte das crianças, influenciando inclusive a decisão dos pais em oferecê-los (Matos *et al.*, 2023).

O aumento no consumo de alimentos ultraprocessados entre crianças, combinado com a escassez de frutas e verduras na dieta, pode ser um fator crucial para a ocorrência de sobrepeso e obesidade infantil, já que esses alimentos

possuem alto valor calórico e são ricos em carboidratos simples e gorduras saturadas, com pouca fibra, vitaminas e minerais (Louzada *et al.*, 2021).

A obesidade, atualmente classificada como uma epidemia global, apresentou um aumento superior ao dobro desde a década de 1980, configurando-se pelo acúmulo excessivo de tecido adiposo em níveis que comprometem a saúde e elevam significativamente o risco para o desenvolvimento de diversas doenças crônicas não transmissíveis (Barros *et al.*, 2021).

Segundo Batalha *et al.* (2017) e Silva *et al.* (2023), o consumo de alimentos ultraprocessados em crianças está diretamente associado a fatores socioeconômicos e educacionais, destacando-se a baixa escolaridade materna como um determinante importante. A limitação no nível de instrução da mãe pode comprometer o conhecimento sobre práticas alimentares saudáveis e a interpretação adequada de informações nutricionais, favorecendo escolhas alimentares inadequadas para os filhos. Esse cenário contribui para o aumento do consumo de produtos ultraprocessados durante a infância, o que, por sua vez, eleva o risco de desenvolvimento de doenças crônicas, como obesidade, diabetes tipo 2 e dislipidemias, desde as primeiras fases da vida.

Um estudo realizado por Leite *et al.* (2021) indicou que a presença de cantinas nas instituições de ensino está associada a um aumento na frequência de consumo de alimentos ultraprocessados, como embutidos, salgadinhos industrializados, doces e bebidas açucaradas. A autora defende a necessidade de regulamentar a oferta de alimentos nessas instituições, seja por meio da proibição das cantinas ou pela normatização dos tipos de produtos permitidos, com o objetivo de promover padrões alimentares mais saudáveis entre os estudantes ao longo do ano letivo.

Em uma pesquisa parecida conduzida por Andretta *et al.* (2022), com alunos entre 6 e 16 anos, encontrou-se uma alta prevalência de ingestão de alimentos ultraprocessados (69,7%). A pesquisa mostrou que os alunos que trouxeram ou compraram lanche para a escola tiveram uma maior frequência de consumo desses alimentos. Ademais, a ocorrência de lanches matinais e noturnos foi correlacionada a um aumento no consumo desses itens alimentares. Os alunos que tiveram acesso a qualquer forma de orientação nutricional ao longo de suas vidas demonstraram uma diminuição de 15% na frequência de consumo de alimentos ultraprocessados. A pesquisa indica a criação de programas de educação

alimentar e nutricional que abordem a troca de lanches industrializados por alternativas minimamente processadas ou processadas.

A pesquisa realizada por Fonseca *et al.* (2024), envolvendo crianças da rede pública estadual de ensino de Barbacena, com idade entre 7 e 9 anos, foi identificada uma alta prevalência (69,6%) de ingestão diária de alimentos ultraprocessados entre os pequenos analisados. A pesquisa revelou que pular refeições, como o café da manhã e lanches, aumentam o total de calorias ingeridas, já que as crianças costumam compensar a ausência de refeições com alimentos com baixo valor nutricional. Essa prática da compensação alimentar, compromete o equilíbrio da dieta e, conseqüentemente, afeta negativamente o crescimento e o desenvolvimento infantil. Quando a criança pula refeições, é comum que pais e responsáveis busquem compensar essa ausência oferecendo alimentos em horários inadequados ou com alto teor calórico, geralmente ricos em açúcares simples, gorduras saturadas e sódio, a fim de suprir momentaneamente a saciedade. Essa conduta, apesar de muitas vezes bem-intencionada, favorece a instalação de hábitos alimentares desequilibrados, que podem contribuir para a ingestão excessiva de calorias e a deficiência de micronutrientes essenciais.

Conforme Silva *et al.* (2023), em uma pesquisa transversal que abrangeu 956 crianças de seis anos na região Sul do Brasil, verificou-se que a prevalência semanal do consumo de bolachas recheadas era 14% superior entre estudantes de escolas públicas e 8% maior entre filhos de mães com menos de oito anos de escolaridade. O consumo de bebidas artificiais foi 7% superior entre estudantes de escolas públicas e 6% maior nas crianças que utilizaram mamadeira. O consumo de refrigerantes aumentou 8% entre estudantes de escolas públicas. Notou-se que 42,9% das crianças ingeriam balas, chicletes, pirulitos ou chocolates com regularidade de uma a duas vezes por semana. O consumo de biscoitos recheados foi de 38,3%, enquanto o de refrigerantes atingiu 49,9%, com a mesma regularidade semanal. O uso diário de sucos artificiais pelas crianças foi mencionado por 31,2% das mães.

As informações da pesquisa indicam que mães com nível educacional mais baixo podem estar ligadas a um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados. Aspectos socioeconômicos e ambientais podem impactar as escolhas alimentares das crianças, destacando a urgência de intervenções para incentivar hábitos alimentares mais saudáveis (Silva *et al.*, 2023).

De acordo com Oliveira e Matos (2023), a publicidade é considerada um dos principais elementos que afetam significativamente as escolhas alimentares das crianças desde a infância. Há uma elevada taxa de publicidade de alimentos ultraprocessados (93,8%), com a maior incidência em canais geridos por *youtubers mirins*. 45,6% dos vídeos incluíam anúncios gerais, enquanto 12,9% mostravam anúncios de alimentos. A maior parte dos anúncios de alimentos (93,8%) correspondia a produtos ultraprocessados. Os doces e as delícias corresponderam a 70% das publicidades alimentares. Os resultados das pesquisas exprimem a preocupação quanto à exposição das crianças a anúncios que promovem produtos prejudiciais à saúde e ampliam o risco de influências desfavoráveis em suas decisões.

A abordagem do governo brasileiro para fomentar a saúde das crianças, por meio de iniciativas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o programa Crescer Saudável, as diretrizes de rotulagem nutricional e o Guia Alimentar para a População Brasileira, representa um esforço significativo para mitigar os impactos negativos de práticas alimentares inadequadas na infância (Brasil, 2014). Essas estratégias visam não apenas ofertar opções nutricionalmente adequadas, mas também criar ambientes alimentares mais saudáveis e menos suscetíveis à influência do mercado de produtos ultraprocessados. Reconhecer que a alimentação infantil é um componente determinante da saúde futura constitui um passo fundamental para a construção de uma sociedade mais saudável e menos vulnerável às doenças crônicas.

Entretanto, conforme aponta Mendes *et al.* (2021), é urgente o fortalecimento, ampliação e consolidação de políticas públicas já existentes, bem como a formulação de novas diretrizes intersetoriais que priorizem o enfrentamento do ambiente obesogênico e incentivem práticas alimentares saudáveis desde os primeiros anos de vida. Entre as possíveis novas diretrizes, destacam-se: a inclusão obrigatória de educação alimentar e nutricional no currículo escolar desde a educação infantil; a regulamentação mais rigorosa da publicidade de alimentos ultraprocessados direcionada ao público infantil; a ampliação de subsídios governamentais para a produção e comercialização de alimentos in natura; além da criação de programas que promovam o envolvimento das famílias em ações de educação alimentar nas escolas, fortalecendo o vínculo entre o ambiente doméstico e o escolar na formação de hábitos alimentares saudáveis.

6 CONCLUSÕES

As informações analisadas nas pesquisas evidenciam os distintos efeitos prejudiciais decorrentes do consumo de alimentos ultraprocessados na infância, além dos riscos à saúde em curto e longo prazo, os quais podem impactar não apenas esta fase, mas também a vida adulta, favorecendo o surgimento de condições crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes mellitus tipo 2, hipertensão arterial sistêmica e dislipidemias, bem como comprometendo o crescimento físico, o desenvolvimento cognitivo e a integridade do sistema imunológico.

A ampla promoção dos alimentos ultraprocessados e a ausência de diretrizes nutricionais claras no ambiente familiar, como a falta de orientação sobre escolhas alimentares saudáveis, planejamento de refeições equilibradas e limitação do consumo de produtos industrializados, contribuem para a aceitação e o consumo excessivo desses alimentos. Além disso, a formulação dos AUPs visa intencionalmente proporcionar sabores intensos e agradáveis, aliados à praticidade e rapidez no preparo, o que potencializa sua preferência. Esses fatores estão diretamente associados ao aumento da obesidade infantil no Brasil, que atinge aproximadamente 15,8% das crianças de 5 a 9 anos, de acordo com dados do IBGE (2020), além de outras doenças crônicas relacionadas aos hábitos alimentares inadequados e ao elevado consumo de ultraprocessados pelas famílias brasileiras.

A capacitação nutricional para pais e responsáveis é essencial para o crescimento saudável das crianças. Ao reconhecer a relevância de uma alimentação equilibrada, juntamente com o acesso a informações corretas sobre os grupos alimentares, interpretação de rótulos e a seleção de alimentos naturais, os adultos (pais, responsáveis, educadores, professores) se tornam fundamentais na criação de hábitos alimentares mais saudáveis, incentivando escolhas informadas e aprimorando a qualidade de vida da criança, além de evitar várias doenças ligadas à má nutrição, como a obesidade.

Além disso, é essencial o trabalho integrado da equipe multiprofissional e das entidades governamentais, tanto na formulação de políticas públicas de promoção

da saúde quanto na educação alimentar da população. A atuação do nutricionista em escolas e creches é fundamental para assegurar o adequado crescimento e desenvolvimento infantil, sendo responsável pela elaboração de cardápios equilibrados e ricos em nutrientes, além de orientar pais e crianças sobre práticas alimentares saudáveis, o que contribui para o desenvolvimento físico, cognitivo e para a formação de um paladar mais receptivo aos alimentos in natura.

Da mesma forma, a inserção do farmacêutico nesse contexto reforça a importância da avaliação do estado nutricional e metabólico, da orientação quanto ao uso racional de suplementos e medicamentos, bem como da identificação de possíveis interações alimentares e carências nutricionais. A atuação conjunta desses profissionais amplia a eficácia das ações de promoção da saúde, colaborando diretamente para a melhoria da qualidade de vida e para a prevenção de doenças crônicas ainda na infância.

REFERÊNCIAS

AGUAYO-PATRÓN, Sandra; BARCA, Ana Calderón de la. Old Fashioned vs, Ultra-Processed-Based Current Diets: Possible Implication in the Increased Susceptibility to Type 1 Diabetes and Celiac Disease in Childhood. **Foods**, v. 6, n. 11, p. 100, 2017.

ALMEIDA, Lourena de Melo; FORMIGA, Walnara Arnaud Moura; LIMA, Rafael Ferreira; SILVA, Waleska Gualberto da; SILVA, Izabela Letícia de Andrade e; SILVA, Sabrina Bezerra da; FERNANDES, Ingrid Raquel Martins Gomes; RAMOS, Amanda de França; VIANA, Thiago Alves; NÓBREGA, Érika Maria Gomes de Araújo. Fatores associados ao sobrepeso e obesidade infantil. **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, v. 58, n. 58, p.4406, 2020.

ANASTÁCIO, Carine de Oliveira Avelar; OLIVEIRA, Juliana Martins; MORAES, Milena Miranda de; DAMIÃO, Jorginete de Jesus; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro. Perfil nutricional de alimentos ultraprocessados consumidos por crianças no Rio de Janeiro. **Revista de Saúde Pública**, v. 54, n. 89, p.89, 2020.

ANDRETTA V, SIVIERO J, MENDES KG, MOTTER FR, THEODORO H. Consumo de alimentos ultraprocessados e fatores associados em uma amostra de base escolar pública no Sul do Brasil. **Ciência Saúde Coletiva**, v. 26, p. 1477-1488, 2021.

BARROS, Dayane Melo; SILVA, Ana Paula Ferreira da; MOURA, Danielle Feijó de; BARROS, Mariana Vieira Cunha; PEREIRA, Alicya Beatriz de Santana; MELO, Marcela de Albuquerque; SILVA, Andreza Luana Barbosa da. A influência da transição alimentar e nutricional sobre o aumento da prevalência de doenças

crônicas não transmissíveis. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 7, p.74647-74664, 2021.

BAKER, Phillip; MACHADO, Priscila; SANTOS, Thiago; SIEVERT, Katherine; BACKHOLER, Kathryn; HADJIKAKOU, Michalis; RUSSELL, Cherie; HUSE, Oliver; BELL, Collin; SCRINIS, Gyorgy; WORSLEY, Anthony; FRIEL, Sharon; LAWRENCE, Mark. Ultra-processed foods and the nutrition transition: Global, regional and national trends, food systems transformations and political economy drivers. **Obesity Reviews**, v. 21, n.12, p.e13126, 2020.

BATALHA Monica Araujo; FRANÇA, Ana Karina Teixeira da Cunha; CONCEIÇÃO, Sueli Ismael Oliveira da; SANTOS, Alcione Miranda dos; SILVA, Francelena de Sousa; PADILHA, Luana Lopes; SILVA, Antônio Augusto Moura da. Processed and ultra-processed food consumption among children aged 13 to 35 months and associated factors. Rio de Janeiro, Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, v. 33, p. e00152016, 2017.

BESERRA, Jéssica Batista; SOARES, Nathanael Ibsen da Silva; MARREIROS, Camila Santos; CARVALHO, Cecília Maria Resende Gonçalves de; MARTINS, Maria do Carmo de Carvalho; SANTOS, Marize Melo dos; FROTA, Karoline de Macêdo Gonçalves. Crianças e adolescentes que consomem alimentos ultraprocessados possuem pior perfil lipídico? Uma revisão sistemática. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 25, n. 12, p. 4979-4989, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/composicao/saps/pnan/diretrizes>. Acesso em: 16 abr. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Guia alimentar para a População Brasileira. Brasília: MS, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Cuidado farmacêutico na atenção básica: aplicação do método clínico**. Brasília: Ministério da Saúde, 2020. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/competencias_farmaceuticos_cuidado_farmaceutico_v2.pdf. Acesso em: 16 abr. 2025.

CEDIEL, Gustavo; REYES, Marcela; LOUZADA, Maria Laura da Costa; STEELE, Euridice Martinez; MONTEIRO, Carlos; CORVALÁN, Camila; UAUY, Ricardo. Ultra-processed foods and added sugars in the Chilean diet (2010). **Public Health Nutrition**, v. 21, n. 1, p. 125-133, 2018.

CHEN, Zhangling; KHANDPUR, Neha; DESJARDINS, Clémence; WANG, Lu; MONTEIRO, Carlos Augusto; ROSSATO, Sinara; FUNG, Teresa; MANSON, JoAnn; WILLETT, Walter; RIMM, Eric; HU, Frank; SUN, QI; DROUIN-CHARTIER, Jean-Philippe. Ultra-Processed Food Consumption and Risk of Type 2 Diabetes: Three Large Prospective U.S. Cohort Studies. **Diabetes Care**, v. 4, n. 7, p. 1335-1344, 2023.

COSTA, C. S.; RAUBER, F.; LEFFA, P. S.; SANGALLI, C. N.; CAMPAGNOLO, P. D. B.; VITOLLO, M. R. Ultra-processed food consumption and its effects on anthropometric and glucose profile: a longitudinal study during childhood. **Nutr Metab Cardiovasc Dis**, 2019; 29:177-84.

COSTA, Caroline dos Santos; SATTAMINI, Isabela Fleury; STEELE, Eurídice Martinez; LOUZADA, Maria Laura da Costa; CLARO, Rafael Moreira; Monteiro, Carlos Augusto. Consumo de alimentos ultraprocessados e associação com fatores sociodemográficos na população adulta das 27 capitais brasileiras (2019). **Revista de Saúde Pública**, v. 55, n.47, p. 47, 2021a.

COSTA, Douglas Almeida; ALMEIDA, Angélica Aparecida; NEVES, Bruna Ramos; FARIA, Luana Batista; ALVES, Maria Luiza Feitoza Nolasco; MUNIZ, Thaísa Assis; MOREIRA, Maria Eliza de Castro. Repercussões clínicas, endócrinas e psicológicas da obesidade infantil: uma revisão de literatura. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 8, p. 83068-83083, 2021b.

ERCOLE, Flávia Falci; MELO, Laís Samara de; ALCOFORADO, Carla Lúcia Goulart Constant. Revisão integrativa versus revisão sistemática. **Revista Mineira de Enfermagem**, Minas Gerais, v. 18, n. 1, p.3, 2014.

FONSECA M DE M, COIMBRA RVG, OLIVEIRA JS E, SOARES ADN, GOMES JMG. Consumo de alimentos ultraprocessados e fatores associados em crianças de Barbacena (MG), Brasil. **Revista Paulista de pediatria**. 2024; 42: e 2022127.

GREYDANUS, Donald; AGANA, Marisha; KAMBOJ, Manmohan; SHEBRAIN, Saad; SOARES, Neelkamal; EKE, Ransome; PATEL, Dilip. Pediatric obesity: current concepts. **Disease-a-Month**, v.64, n.4, p. 98-156, 2018.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa Nacional de Saúde: 2019: Percepção do estado de saúde, estilos de vida, doenças crônicas e saúde bucal. Brasil e Grandes Regiões**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101764.pdf>. Acesso em: 17 abr. 2025.

JAKOBSEN, Dorthe Dalstrup; BRADER, Lea; BRUUN, Jens Meldgaard. Association between Food, Beverages and Overweight/Obesity in Children and Adolescents - A Systematic Review and Meta-Analysis of Observational Studies. **Nutrients**, v. 15, n. 3, p.764, 2023.

JUUL, Filippa; VAIDEAN, Georgeta; PAREKH, Niyati. Ultra-processed Foods and Cardiovascular Diseases: Potential Mechanisms of Action. **Advances in Nutrition**, v. 12, n. 5, p.1673-1680, 2021.

KRAEMER, Mariana Vieira Dos Santos; FERNANDES, Ana Carolina; CHADDAD, Maria Cecília Cury; UGGIONI, Paula Lazzarin; RODRIGUES, Vanessa Mello; BERNADO, Greyce Luci; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Food additives in childhood: a review on consumption and health consequences. **Revista de Saúde Pública**, v. 56, p.32, 2022.

LANE, Melissa; GAMAGE, Elizabeth; DU, Shutong; ASHTREE, Deborah; MCGUINNESS, Amelia; GAUCI, Sarah; BAKER, Phillip; LAWRENCE, Mark; REBHOLZ, Casey; SROUR, Bernard; TOUVIER, Mathilde; JACKA, Felice; O'NEIL, Adrienne; SEGASBY, Toby; MARX, Wolfgang. Ultra-processed food exposure and adverse health outcomes: umbrella review of epidemiological meta-analyses. **The British Medical Journal**, n. 384, p. e077310, 2024.

LEITE, Maria Alvim; AZEREDO, Catarina Machado; PERES, Maria Fernanda Tourinho; ESCUDER, Maria Mercedes Loureiro; LEVY, Renata Bertazzi. Disponibilidade e consumo de ultraprocessados em escolas do Município de São Paulo, Brasil: resultados do SP-Proso. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 37, n. suppl 1, p. e00162920, 2021.

LIBERALI, Rafaela; KUPEK, Emil; ASSIS, Maria Alice Altenburg de. Dietary Patterns and Childhood Obesity Risk: A Systematic Review. **Childhood Obesity**, v. 16, n. 2, p. 70-85, 2019.

LING, Jiyong; CHEN, Sisi; ZAHRY, Nagwan; KAO, Tsui-Sui Annie. Economic burden of childhood overweight and obesity: A systematic review and meta-analysis. **Obesity Reviews**, v. 24, n. 2, p. e13525, 2022.

LIMA, Laurineide Rocha; NASCIMENTO, Larisse Monteles; GOMES, Keila Rejane Oliveira Gomes; MARTINS, Maria do Carmo de Carvalho e; RODRIGUES, Malvina Thais Pacheco; FROTA, Karoline de Macêdo Gonçalves. Associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e parâmetros lipídicos em adolescentes. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 25, n. 10, p.4055-4064, 2020.

LLEWELLYN, Alexis; SIMMONDS, Mark; OWEN, Christopher; WOOLACOTT, Nerys. Childhood obesity as a predictor of morbidity in adulthood: a systematic review and meta-analysis. **Pediatric Obesity/Adult Etiology**, v.17, p. 56-67, 2016.

LOUZADA, Maria Laura da Costa; COSTA, Caroline dos Santos; SOUZA, Thays Nascimento; CRUZ, Gabriela Lopes da; LEVY, Renata Bertazzi; MONTEIRO, Carlos Augusto. 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. e00323020, 2021.

LOUZADA, Maria Laura da Costa; MARTINS, Ana Paula Bortoletto; CANELLA, Daniela Silva; BARALDI, Larissa Galastri; LEVY, Renata Bertazzi; CLARO, Rafael Moreira; MOUBARAC, Jean-Claude; CANNON, Geoffrey; MONTEIRO, Carlos Augusto. Impacto de alimentos ultraprocessados sobre o teor de micronutrientes da dieta no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 49, p. 45, 2015.

MACHADO, Priscila; STEELE, Euridice; LEVY, Renata; SUI, Zhixian; RANGAN, Anna; WOODS, Julie; GILL, Tim; SCRINIS, Gyorgy; MONTEIRO, Carlos. Ultra-processed foods and recommended intake levels of nutrients linked to non-communicable diseases in Australia: evidence from a nationally representative cross-sectional study. **British Medical Journal**, v. 9, p.e029544, 2019.

MARTINI, Daniela; GODOS, Justyna; BONACCIO, Marialaura; VITAGLIONE, Paola; GROSSO, Giuseppe. Ultra-processed Foods and Nutritional Dietary Profile; A Meta-Analysis of Nationally Representative Samples. **Nutrients**. v.13, n.10, p.3390, 2021.

MATOS ,J. DE P.; TOBIAS, P.B; BALDIM, L.; HORTA, P.M. Food advertising on YouTube channels aimed at children in Brazil. **Rev Saúde Pública**. v. 57, p. 50, 2023.

MENDES, L. L.; COSTA, B. V. L.; MACHADO, P. P.; LOUZADA, M. L. C.; BARBOSA, A. R.; MOUTINHO, F. F. **Políticas públicas e estratégias para a promoção da alimentação saudável no Brasil: avanços e desafios**. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 37, n. 9, e00233920, 2021.

MENEGASSI, Bruna; ALMEIDA, Juliana Barros de; OLIMPIO, Mi Ye Marcaida; BRUNHARO, Maria Schiavinato Messei; LANGA, Fernanda Ramos. A nova classificação de alimentos, teoria, prática e dificuldades. **Ciência e Saúde coletiva**, v.23, p. 12, 2018.

MESCOLOTO, Samantha Bittencourt; PONGILUPPI, Gabriela.; DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Ultra-processed food consumption and children and adolescents' health. **Journal de Pediatria**, v. 100, n. 1, p. 18-30, 2023.

MONTEIRO, Carlos; CANNON, Geoffrey; LEVY, Renata; MOUBARAC, Jean-Claude; LOUZADA, Maria; RAUBER, Fernanda; KHANDPUR, Neha; CEDIEL, Gustavo; NERI, Daniela; STEELE-MARTINEZ, Euridice; BARALDI, Larissa; JAIME, Patricia. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. **Public Health Nutrition**, v. 5, n. 22, p. 936-941, 2019.

MOUBARAC, Jean-Claude; BATAL, Malek; LOUZADA, Maria; STEELE, Euridice Martinez; MONTEIRO, Carlos Augusto. Consumption of ultra-processed foods predicts diet quality in Canada. **Appetite**, v. 108, p. 512-520, 2017.

MOZAFFARIAN, Dariush. Dietary and Policy Priorities for Cardiovascular Disease Diabetes, and Obesity - A Comprehensive Review. **Circulation**, v.133, n.2, p. 187-225, 2016.

OLIVEIRA, Cassiara Boeno Borges de; LIMA, Mônica Cristina Ribeiro Alexandre D'Auria de; FARIAS, Mayara Fálco; RAVANHOLI, Glaucia Morandim; LOPES, Lívia Maria; SOUZA, Káren Mendes Jorge; MONROE, Aline Aparecida. Experiências de adoecimento por condições crônicas transmissíveis: Revisão Integrativa da literatura. **Revista Saúde e Sociedade**, v. 26. n. 2, p. 510-520, 2017.

OLIVEIRA-COSTA, Mariella Silva de. A publicidade infantil de alimentos: desafios à gestão federal do SUS e oportunidades para a comunicação em saúde. **Saúde sociedade**. 2023.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Obesidade e sobrepeso**. [S.l.]: OMS, 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/nfJj0b0>. Acesso em: 10 fev. 2025.

PAGLIAI, Giuditta; DINU, Monica; MADARENA, Maria; BONACCIO, Marialaura; LACOVIELLO, LÍCIA; SOFI, Francesco. Consumption of ultra-processed foods and health status: a systematic and meta-analysis. **British Journal of Nutrition**, v. 125, p.308-318, 2021.

POOROLAJAL, Jalal; SAHRAEI, Fatemeh; MOHAMDADI, Younes; DOOSTI-IRANI, Amin; MORADI, Leila. Behavioral factors influencing childhood obesity: a systematic review and meta-analysis. **Obesity Research and Clinical Practice**, v. 14, p. 308-318, 2020.

PRADO, Tânia Regina; MAZZONETTO, Ana Cláudia; BOTELHO, Alyne Michelle; FIATES, Giovanna Medeiros Rataichesk. Home availability of ultraprocessed foods in families who prepare meals at home. **Revista de Nutrição**, v. 35, p. e210249, 2022.

RAUBER, Fernanda; CHANG, Kiara; VAMOS, Eszter; LOUZADA, Maria Laura da Costa; MONTEIRO, Carlos Augusto; MILLETT, Christopher; LEVY, Renata Bertazzi. Ultra-processed food consumption and risk of obesity: a prospective cohort study of UK Biobank. **European Journal of Nutrition**, v. 60, n.4, p. 2169-2180, 2020.

SCHROEDER, Krista; SCHULER, Brittany; KOBULSKY, Julia; SARWER, David. The association between adverse childhood experiences and childhood obesity: A systematic review. **Obesity Reviews**, v. 22, n. 7, p. e13204, 2022.

SILVA NT, TRAEBERT J, PIMENTEL B, TRAEBERT E. Consumo de alimentos ultraprocessados e fatores associados em crianças de seis anos de idade. **Ciência Saúde Coletiva**. 2023.

WARNER, John. Artificial food additives: hazardous to long-term health?. **Archives of diseases in childhood**, v. 109, n. 11, 2024.

WEIHRAUCH-BLÜHER, Susann; WIEGANG, Susanna. Risk Factors and Implications of Childhood Obesity. **Current Obesity Reports**, v.7,p. 254-259, 2018.

ZHAO, Hao; GUI, Wei; LIU, Shangtao; ZHAO, Fangyu; FAN, Wenyan; JING, Fangyuan; SUN, Chuan. Ultra-processed foods intake and sex hormones levels among children and adolescents aged 6-19 years: a cross-section study. **Frontiers in Nutrition**, v. 11, p.1451481, 2024.