



**BÁRBARA ÁVILA DE MANUEL**

**ROTULAGEM E QUALIDADE NUTRICIONAL DE SOPAS E CALDOS  
INDUSTRIALIZADOS**

**LAVRAS - MG**

**2021**

**BÁRBARA ÁVILA DE MANUEL**

**ROTULAGEM E QUALIDADE NUTRICIONAL DE SOPAS E CALDOS  
INDUSTRIALIZADOS**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado à Universidade Federal de  
Lavras, como parte das exigências do  
Departamento de Nutrição.

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Mariana Mirelle Pereira Natividade  
Orientadora

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Rafaela Corrêa Pereira  
Coorientadora

**LAVRAS - MG  
2021**

# ROTULAGEM E QUALIDADE NUTRICIONAL DE SOPAS E CALDOS INDUSTRIALIZADOS

Bárbara Ávila de Manuel; Rafaela Corrêa Pereira; Mariana Mirelle Pereira Natividade

## RESUMO

A mudança no cenário da alimentação vem causando um impacto negativo na saúde das pessoas. Cada vez mais o consumo de alimentos *in natura* é substituído por alimentos ultraprocessados. Devido a todo o contexto que favorece essa troca, o agravamento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) vêm se tornando presentes. Por isso, fazer boas escolhas alimentares é uma forma de evitar o surgimento de doenças. A rotulagem alimentar pode ser útil para auxiliar na escolha de alimentos, pois tem o objetivo de informar a qualidade ou a falta dela nos alimentos embalados. Porém, atualmente os rótulos não estão expostos de forma clara e assim, acabam gerando uma interpretação errônea dos consumidores sobre a qualidade dos alimentos. Tendo em vista esse problema, a ANVISA promoveu uma nova regulamentação com o intuito de facilitar o entendimento dos consumidores. Diante disso, esse estudo analisou a qualidade nutricional, as estratégias de marketing, alegações e informações do custo de alimentos incluídos na categoria de sopas e caldos. Foram analisadas informações como: denominação de venda, marca, tamanho da embalagem, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso líquido e presença de alegações nutricionais e de saúde, técnicas de marketing e propaganda e foram calculadas três medidas de preço. Os dados foram apresentados em frequência e percentuais. Esse estudo mostra que esses alimentos são pertencentes ao grupo de ultraprocessados (96%) e processados (4%), além disso são classificados como não saudáveis, em sua maioria (98%). Em relação à composição nutricional observou-se um percentual significativo de aditivos (32,64%), substâncias alimentares (12,44%) e açúcares (6,66%). Nos alimentos ultraprocessados, em relação ao custo, obteve-se um valor de \$6,78 por 100 gramas. Notou-se também, o uso de estratégias de marketing em todos os produtos avaliados, destacando-se as técnicas de promoção de saúde e bem-estar, naturalidade e aspectos sensoriais. Por outro lado, as sopas e caldos classificados como processados apresentaram menor percentual de aditivos (3,85%) e não possuem substâncias alimentícias, açúcares adicionados e edulcorantes. De acordo com a composição nutricional, nota-se um maior teor de proteína (5,34%) e fibras alimentares (8,67%) nos alimentos processados em relação aos ultraprocessados. Em relação ao custo, os alimentos processados possuem um custo de \$21,53 por 100 gramas. Assim, conclui-se que, de forma geral, caldos e sopas não possuem boa qualidade nutricional e o consumo frequente pode ocasionar danos à saúde, especialmente se forem da classe dos ultraprocessados. Porém, o baixo custo e a utilização de várias estratégias de marketing e alegações são fatores que certamente influenciam seu consumo pela população.

**Palavras-chave:** Alimentação. Ultraprocessados. Rótulos. Qualidade nutricional. Sopas e caldos.

## 1 INTRODUÇÃO

A alimentação é um dos principais fatores que contribuem para a boa saúde dos indivíduos, sendo assim, ter boas escolhas é fundamental para promoção, manutenção e até mesmo a recuperação da saúde. Mudanças sociais, políticas, econômicas e culturais afetam diretamente os hábitos de vida da população. A partir desse cenário as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) vêm aumentando a incidência e são consideradas como epidemia na atualidade. A Organização Mundial da Saúde (OMS) abrange nesse grupo as doenças cardiovasculares, neoplasias, doenças respiratórias crônicas e diabetes mellitus. Elas possuem alguns fatores de risco em comum e uma alta mortalidade em todo o mundo (BRASIL, 2008).

A morbimortalidade aumentada devido às essas doenças está ligada às transições epidemiológicas, demográficas e nutricionais. Além disso, está associada também a ampliação dos fatores de risco modificáveis como má alimentação, inatividade física e uso de bebidas alcoólicas e tabaco. (MALTA et al., 2020).

De acordo com o Guia Alimentar Para População Brasileira (2014), os alimentos são classificados a partir do seu grau de processamento, sendo assim, são divididos em: in natura ou minimamente processados, processados e ultraprocessados. O aumento do consumo dos alimentos ultraprocessados causam um impacto negativo na boa qualidade da alimentação das pessoas (PEREIRA, 2018).

O consumo de alimentos ultraprocessados, conforme evidenciado no Guia Alimentar Para População Brasileira (2014), deve ser limitado pelo fato de possuírem uma composição nutricional com uma baixa qualidade. Esse grupo de alimentos geralmente possui na sua composição pouco ou nenhum alimento completo e são vendidos prontos para consumir ou aquecer. Além disso, são alimentos gordurosos, salgados ou açucarados e possuem baixa quantidade ou são ausentes em fibras dietéticas, proteínas, vários micronutrientes e outros compostos bioativos (MONTEIRO et al., 2017).

A indústria alimentícia cede ao consumidor as informações dos produtos através do rótulo que está presente nas embalagens dos alimentos (GOMES; MARTÍNEZ-ÁVILA, 2017). A Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) é o órgão responsável por estabelecer as regras de rotulagem. Sendo assim, esse órgão propôs uma reformulação nas normas de rotulagem nutricional que visam facilitar o entendimento das informações presentes nos rótulos dos alimentos.

Neste estudo foram avaliados os alimentos pertencentes a categoria de sopas e caldos industrializados, com intuito de analisar sua qualidade nutricional e os possíveis impactos à

saúde. Além disso, objetivou-se avaliar estratégias de marketing, alegações e custo dos alimentos pertencentes à categoria de sopas e caldos antes da nova regulamentação proposta.

## **2 METODOLOGIA**

### **2.1 Descrição do estudo**

Tratou-se de uma pesquisa de natureza exploratória, transversal e com abordagem quali-quantitativa, com a finalidade de investigar a qualidade nutricional, alegações, custo e estratégias de marketing de sopas e caldos industrializados embalados antes da nova regulamentação de rotulagem nutricional.

### **2.2 Coleta de dados**

O estudo foi realizado de forma remota por meio de consulta a sites de compra, em que majoritariamente foi usado o Pão de Açúcar (rede GPA). A escolha do estabelecimento para coleta de dados foi feita mediante a consulta ao Ranking da Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS (ABRAS, 2019), privilegiando-se as empresas supermercadistas de maior faturamento nacional. Sendo assim, a rede GPA por possuir o maior número de supermercados foi a escolhida.

Neste estudo foram pesquisadas as seguintes informações: denominação de venda, marca, tamanho da embalagem, lista de ingredientes, tabela nutricional e peso líquido baseado nas recomendações das legislações vigentes: Resolução RDC n° 259/2002 (BRASIL, 2002a), Resolução RDC n° 360/2003 (BRASIL, 2003a), Resolução RDC n° 359/2003 (BRASIL, 2003b) e Lei n° 10.675/2002 (BRASIL, 2002b).

A presença de alegações nutricionais e de saúde foi feita com base nas legislações RDC n° 54/2012 (BRASIL, 2012), RDC n° 18/1999 (BRASIL, 1999b), RDC n°19/1999 (BRASIL, 1999c) e RDC n° 2/2002 (BRASIL, 2002). Essas alegações foram categorizadas segundo os critérios do CODEX Alimentarius (CODEX, 2013) como: alegações de nutrientes (teor de nutrientes, comparação de nutrientes, não adição de ingredientes) e alegações de saúde (nutrientes funcionais, outras alegações funcionais, redução de risco de doença).

O grau de processamento dos alimentos foi avaliado de acordo com as diretrizes propostas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). Durante essa avaliação, também foram definidos os percentuais de alimentos in natura e aditivos alimentares de cada produto.

Para avaliação das técnicas de marketing e propaganda de interesse nutricional ou de saúde foi empregado o método proposto por Mayhew et al. (2016) e adaptado por Pereira (2018), que aborda as seguintes categorias: promoções para crianças, promoção para saúde e bem-estar, promoção de características especiais, promoção de “naturalidade” e promoção de aspectos sensoriais.

O perfil de nutrientes dos alimentos selecionados foi avaliado por meio da aplicação de quatro diferentes instrumentos propostos no estudo de Pereira (2018): i) modelo de perfil de nutrientes da Organização Pan Americana de Saúde (OPAS, 2016), ii) Critério de pontuação do perfil de nutrientes da Nova Zelândia e Austrália (FSANZ, 2016), iii) Perfil de Nutrientes do Reino Unido (FSA, 2009) e Score Nutricional da Unilever Food & Health Rese (Nijman et al., 2006). Também será incluído o modelo de avaliação nutricional francês, o Nutri-Score (EGNELL et al., 2018).

Para cada produto, foram calculadas três medidas de preço para uma avaliação abrangente do custo: custo energético (R\$/100 kcal), custo unitário (R\$/100g ou 100 mL) e custo per capita (R\$/porção), conforme estudo conduzido por Pereira (2018).

Os dados foram colocados em uma planilha no Excel específica para coleta e tabulação dos dados.

### **2.3 Análise dos dados**

A tabulação e análise dos dados coletados foram realizadas com o auxílio do Google Planilhas e representados em gráficos de frequência e tabelas, expressos em percentuais.

## **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Na categoria de Sopas e Caldos foram avaliados 49 produtos, sendo 44% pratos preparados prontos e semiprontos e 56% são caldos de carne, galinha, legumes, pós para sopas, dentre outros. De acordo com Souza et al. (2019) o consumidor vem dando preferência a alimentos prontos ou semiprontos principalmente pela praticidade que eles possuem em decorrência da mudança dos hábitos alimentares nas últimas décadas. Sendo assim, o consumo desses alimentos que são pertencentes da categoria de ultraprocessados e processados vem crescendo de forma significativa e trazendo preocupações à saúde devido a sua composição nutricional.

Em relação ao grau de processamento, 96% dos alimentos avaliados eram

ultraprocessados e 4% alimentos processados. Monteiro et al. (2019) esclarece que de acordo com a classificação NOVA os alimentos estão divididos em quatro grupos: in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários, processados e ultraprocessados. Sendo assim, na categoria de sopas e caldos há uma forte prevalência de alimentos dos grupos de ultraprocessados e processados.

Malta et al. (2013) aponta a alimentação não saudável como um dos fatores de risco para as DCNT, sendo assim, de acordo com o Guia Alimentar é importante priorizar os alimentos in natura e evitar os ultraprocessados. No Brasil, as DCNT são responsáveis por uma alta porcentagem de mortes (72%) e prevalência para o excesso de peso e para obesidade. Além disso, a hipertensão arterial, doenças cardiovasculares, diabetes e câncer estão presentes em todas as faixas etárias (CAIVANO et., al 2017).

Os temperos prontos estão presentes nos alimentos avaliados e conferem características que os tornam atrativos para o seu consumo frequente como praticidade, rapidez e durabilidade (LEAL, 2010). Melo e Freitas (2020) apontam os níveis elevados de sódio de alguns produtos industrializados, dentre eles destaca-se os caldos utilizados como temperos, que podem ser em cubos ou pó. Esses caldos podem apresentar aproximadamente 20.000 mg de sódio em 100 g, ultrapassando a recomendação diária de ingestão que é de 2.000 mg/dia, equivalente a até 5 gramas de sal.

Na classificação do perfil de nutrientes, notou-se que 98% são alimentos não saudáveis. Logo, quase 100% dos alimentos avaliados foram classificados como não saudáveis, o que, de acordo com a OMS, é um dos fatores que predispõem ao risco do surgimento das DCNT (WHO, 2014). Nesse sentido, o consumo frequente de ultraprocessados também está associado ao aumento do Índice de Massa Corporal (IMC), maior risco de desenvolvimento de obesidade, doença cardiovascular, hipertensão, acidente vascular cerebral, síndrome metabólica e cânceres no geral (LOUZADA et., al 2015; SROUR et., al 2019).

Na Tabela 1 são apresentados os resultados referentes à composição dos alimentos em função do grau de processamento. Pode-se notar que embora não tenha havido uma grande diferença no número médio de ingredientes entre os alimentos ultraprocessados e processados, os ultraprocessados possuem em sua formulação um menor número de ingredientes in natura e por outro lado, um maior percentual de substâncias alimentares, açúcares e um percentual oito vezes maior de aditivos. De acordo com OMS (2018), os aditivos alimentares são definidos como qualquer substância que não se consome normalmente como alimento, nem se utiliza como ingrediente básico em alimentos e cuja adição possui fins tecnológicos na fabricação, elaboração, preparação, tratamento, envasamento, empacotamento, transporte ou

armazenamento. Atua também na preservação total ou de seus subprodutos que possam afetar suas características. No estudo feito por Kanematsu (2017) são apontados prejuízos à saúde causados pelo uso frequente de aditivos alimentares.

Tabela 1- Composição dos alimentos em função do grau de processamento.

<b>Componente</b>	<b>Processado</b>	<b>Ultraprocessado</b>
Número médio de ingredientes (n)	11	17
Aditivos (%)	3,85	32,62
Ingredientes <i>in natura</i> (%)	96,15	47,80
Substâncias alimentares (%)	0,00	12,44
Açúcares (%)	0,00	6,66
Edulcorantes (%)	0,00	0,00

Fonte: Do Autor (2021).

Na Tabela 2 são apresentados os resultados referentes à média de valor nutricional, presença de alegações, orgânicos e transgênicos em função do grau de processamento.

Tabela 2- Média de valor nutricional, presença de alegações, orgânicos e transgênicos em função do grau de processamento.

<b>Valor nutricional (100g)</b>	<b>Processado</b>	<b>Ultraprocessado</b>
Valor energético - Kcal	213,34	321,31
Carboidrato (g)	38,67	49,48
Açúcares (g)	0,00	3,41
Proteína (g)	5,34	4,80
Gordura total (g)	0,00	11,33
Gordura saturada (g)	0,00	7,07
Gordura trans (g)	0,00	0,00
Fibra alimentar (g)	8,67	1,97
Sódio (mg)	10540,00	11093,49
<b>Alegação nutricional</b>		
Com alegação (%)	100,00	70,21
Sem alegação (%)	0,00	29,79
Número médio de alegações (n)	1,14	1,00
<b>Alegação de propriedade funcional e/ou de saúde</b>		
Com alegação (%)	0,00	0,00
Sem alegação (%)	0,00	0,00
Alimento orgânico (%)	0,00	0,00
Alimento transgênico (%)	4,26	0,00

Fonte: Do Autor (2021).

Observa-se que os alimentos ultraprocessados possuem maiores valores de açúcares, carboidrato, valor energético (kcal), gordura total e saturada e sódio. Proteínas e fibras estão presentes em maior quantidade nos alimentos processados. Giesta et al. (2019) aponta que o fato dos alimentos ultraprocessados possuírem maior teor de gorduras, açúcares, sódio e calorias e por outro lado possuírem menor quantidade de fibras e proteínas, se tornam alimentos com uma baixa qualidade nutricional e conseqüentemente podem acarretar prejuízos à saúde se consumidos frequentemente.

Em relação ao número de alegações nutricionais, todos os alimentos processados possuem alegações. Dessas alegações, 50% referem-se a alimentos sem adição de sal e 50% a alimentos sem gorduras trans. Os ultraprocessados estão divididos em 70,21% com alegações e 29,79% sem alegações. Das alegações presentes, 42,86% são de alimentos sem gorduras totais, 28,57% possuem redução de sódio, 21,43% são sem adição de sal e 7,14% são baixas em gorduras totais.

No estudo feito por Barros (2008), fica evidenciado que grande parte dos alimentos industrializados contém alta quantidade de açúcares, gorduras e sal, assim, associa-se o consumo frequente desses produtos ao excesso de peso, obesidade, elevação da pressão arterial e um aumento no risco de diabetes e maior morbi-mortalidade por doenças cardiovasculares. Nesse sentido, as alegações presentes nos produtos analisados sinalizam o intuito dos fabricantes de notificar o consumidor uma menor quantidade ou ausência desses compostos que são prejudiciais à saúde. Como demonstrado na composição nutricional dos alimentos, habitualmente são produtos com quantidade excessiva de sódio e teor de gorduras destacado.

De acordo com Cordeiro, Silva e Bento (2010), as alegações nutricionais são informações presentes nos rótulos com intuito de noticiar sobre determinadas propriedades nutricionais particulares. Sendo assim, é notável que grande parte dos produtos avaliados usem esse recurso que possivelmente pode estar relacionados à uma estratégia de marketing para atrair o consumidor. Outro ponto é que, em um estudo feito por Morais et al. (2020), para os consumidores avaliados as informações presentes nas embalagens dos alimentos podem gerar interpretações errôneas e assim, dificultar a realização de escolhas alimentares saudáveis.

Na Tabela 3 são apresentados os resultados referentes à utilização de técnicas de marketing em função do grau de processamento. É possível notar a utilização de técnicas de marketing nesse estudo, mostra que 100% dos alimentos ultraprocessados fazem o uso de 3 ou mais estratégias de marketing e os alimentos processados fazem o uso de um pouco mais de 21% referente a promoção de aspectos sensoriais, mais de 61% utilizando 2 ou mais estratégias e pouco mais de 17% com três ou mais estratégias.

Tabela 3- Resultados referentes à utilização de técnicas de marketing em função do grau de processamento.

Estratégias utilizadas	Processado	Ultraprocessado
Promoções para crianças (%)	0,00	0,00
Promoção de saúde e bem-estar (%)	0,00	0,00
Promoção de características especiais (%)	0,00	0,00
Promoção de naturalidade (%)	0,00	0,00
Promoção de aspectos sensoriais (%)	21,28	0,00
Uso de 2 ou mais estratégias (%)	61,70	0,00
Uso de 3 ou mais estratégias (%)	17,02	100,00

Fonte: Do Autor (2021).

Nesse sentido, observa-se que a totalidade dos alimentos processados e ultraprocessados avaliados nesse estudo usam estratégias de marketing. Todos os ultraprocessados utilizam três ou mais estratégias, dentre elas destacam-se a promoção de saúde e bem-estar, promoção de naturalidade e promoção de aspectos sensoriais.

Como é evidenciado na Figura 1, os produtos demonstrados possuem na embalagem alimentos inteiros para criar uma ideia de que os mesmos estão presentes nos produtos, usando assim a estratégia de promoção de naturalidade. Além disso, “dissolve fácil”, “zero gorduras trans” representam a utilização de estratégias promoção de aspectos sensoriais e de saúde e bem estar, respectivamente.



Figura 1 - Exemplos de estratégias de marketing utilizadas pelos fabricantes.

Fonte: Elaborado pelo Autor (2021).

Essas estratégias usadas visam indicar naturalidade e boa qualidade nutricional e sensorial aos produtos, o que contrapõe as informações presentes nas listas de ingredientes e rótulos. Dessa forma, o marketing é caracterizado como um processo de descoberta e interpretação das necessidades, desejos e expectativas dos consumidores e tem como intuito

convencê-los a adquirir e permanecer utilizando os produtos e serviços ofertados, conforme afirma Ishimoto e Nacif (2001).

Assim, apesar desses alimentos geralmente possuírem um grande número de aditivos e baixo número de ingredientes *in natura*, o marketing usado induz o consumidor a pensar que seja um produto natural e de boa qualidade nutricional.

Na Tabela 4 são apresentados os resultados referentes ao custo dos alimentos em função do grau de processamento, utilização de técnicas de marketing e alegações nutricionais e de funcionalidade.

Tabela 4 - Média de preço dos alimentos em função do grau de processamento, utilização de técnicas de marketing e alegações nutricionais e de funcionalidade.

<b>Classificação do alimento</b>	<b>Custo (R\$) 100g</b>	<b>Custo (R\$) Porção</b>	<b>Custo (R\$) kcal</b>
Processado	21,53	1,29	0,10
Ultraprocessado	6,78	1,74	0,03
Com alegação nutricional	7,59	1,86	0,03
Sem alegação nutricional	7,28	1,65	0,03
<b>Utilização de estratégias de marketing</b>			
Promoção de aspectos sensoriais	5,19	0,61	0,02
Uso de 2 ou mais estratégias	7,38	1,66	0,03
Uso de 3 ou mais estratégias	9,56	3,00	0,05
Alimento transgênico	7,40	1,74	0,03
Alimento não transgênico	6,84	1,18	0,02

Fonte: Do Autor (2021).

Pode-se notar na Tabela 4 que o preço por 100g dos alimentos processados é cerca de 3x maior do que o custo dos ultraprocessados. Acredita-se que o menor custo dos caldos e sopas ultraprocessadas possa estar relacionado com sua composição, que possui uma maior quantidade de aditivos e de substâncias alimentares. Certamente, essas são matérias-primas mais baratas em comparação com ingredientes *in natura*. Assim, como no Brasil grande parte da população tem baixo poder aquisitivo, a praticidade dos alimentos ultraprocessados associada ao baixo custo e a influência do marketing tem gerado inúmeros impactos negativos à cultura alimentar, à comensalidade e ao estado nutricional da população (PEREIRA et al., 2021).

Sobre as estratégias de marketing se observa que quanto mais estratégias usadas maior será o custo, tal fato induz ao pensamento que as marcas investem em marketing para aumentar as vendas e consequentemente a lucratividade. Matos (2011) apontou em seu estudo que no

contexto de negócios, o marketing está associado com a construção de relacionamentos lucrativos a longo prazo e de valor com os consumidores. Sendo assim, marketing tem o intuito de criar valor entre as empresas e clientes, acarretando fidelidade e seu valor em troca.

A Tabela 4 também demonstra o custo dos alimentos transgênicos, que por sua vez, é superior em relação aos não transgênicos. O estudo realizado por Martinelli e Cavalli (2019), aponta que a produção das sementes transgênicas vem aumentando nos últimos anos. Nesse sentido, a redução do uso de agrotóxicos para o plantio tornou-se uma hipótese inicial para a utilização de alimentos transgênicos, que deveriam ser mais baratos. Porém, a inserção de genes resistentes aos agrotóxicos implicou o uso de uma maior quantidade desses produtos químicos, fato que explica a conexão com o custo aumentado dos produtos desse estudo que possuíam ingredientes transgênicos. Sabe-se que o consumo de alimentos transgênicos com agrotóxicos associados tem sido relacionado a problemas neurológicos, alterações hormonais, infertilidade, câncer e doença celíaca. Por isso, a opção por versões de molhos e sopas sem ingredientes transgênicos, além de ser mais adequada em termos de saudabilidade também é mais viável economicamente.

#### 4 CONCLUSÃO

Nesse estudo notou-se a predominância de sopas e caldos classificados como ultraprocessados e com perfil de nutrientes não saudável, cujo consumo frequente pode favorecer o desenvolvimento de DCNT. Além disso, pode-se notar em suas formulações baixa quantidade de alimentos in natura, proteínas e fibras e maior quantidade de aditivos alimentares, açúcares, sódio, gorduras e um alto valor energético. Além da sua baixa qualidade nutricional, são alimentos de menor custo e utilizam diversas técnicas de marketing e alegações nutricionais, possivelmente como estratégias para auxiliar em um maior número de vendas desses produtos.

#### REFERÊNCIAS

- BARROS, Rodrigo Ribeiro. **Consumo de alimentos industrializados e fatores associados em adultos e idosos residentes no município de São Paulo**. 2008. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.
- BIELEMANN, Renata M. et al. Consumo de alimentos ultraprocessados e impacto na dieta de adultos jovens. **Revista de Saúde Pública**, v. 49, p. 28, 2015.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância à Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Diretrizes e recomendações para o cuidado integral de doenças crônicas não-transmissíveis**: promoção da saúde, vigilância, prevenção e assistência. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância à Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 72 p.

CAIVANO, Simone et al. Conflitos de interesses nas estratégias da indústria alimentícia para aumento do consumo de alimentos ultraprocessados e os efeitos sobre a saúde da população brasileira. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 12, n. 2, p. 349-360, 2017.

CORDEIRO, Tânia; SILVA, Cláudia; BENTO, Alexandra. **Rotulagem nutricional**: sua importância. 2010.

DA COSTA LOUZADA, Maria Laura et al. Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults. **Preventive medicine**, v. 81, p. 9-15, 2015.

DE SOUZA, Betina Aguiar et al. Aditivos Alimentares: Aspectos Tecnológicos e Impactos na Saúde Humana. **Revista Contexto & Saúde**, v. 19, n. 36, p. 5-13, 2019.

ENES, Carla Cristina; SLATER, Betzabeth. Obesidade na adolescência e seus principais fatores determinantes. **Revista Brasileira de epidemiologia**, v. 13, p. 163-171, 2010.

GIESTA, Juliana Mariante et al. Fatores associados à introdução precoce de alimentos ultraprocessados na alimentação de crianças menores de dois anos. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, p. 2387-2397, 2019.

GOMES, Luciana; MARTÍNEZ-ÁVILA, Daniel. **Organização do conhecimento em rótulos alimentares**: Uma Análise de Conteúdo. In: XVIII ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO (XVIII ENANCIB). 2017.

ISHIMOTO, Emília Y.; NACIF, Marcia de Araujo Leite. Propaganda e marketing na informação nutricional. **Brasil alimentos**, v. 11, n. 1, p. 28-33, 2001.

KANEMATSU, Liege Regina Akemi et al. Comparação entre alimentos industrializados com e sem terminologia de caseiro em relação aos aditivos alimentares. 2017.

LEAL, Daniele. Crescimento da alimentação fora do domicílio. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 17, n. 1, p. 123-132, 2010.

MALTA, Deborah Carvalho et al. Doenças Crônicas Não Transmissíveis na Revista Ciência & Saúde Coletiva: um estudo bibliométrico. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, p. 4757-4769, 2020.

MALTA, Deborah Carvalho et al. Prevalência de fatores de risco e proteção para doenças crônicas não transmissíveis em adultos: estudo transversal, Brasil, 2011. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 22, n. 3, p. 423-434, 2013.

MARTINELLI, Suellen Secchi; CAVALLI, Suzi Barletto. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, p. 4251-4262, 2019.

MARTINS, Susana Raquel Rodrigues. **Alimentos ultraprocessados e saúde**. 2019.

MELO, Helline Meireles; DE FREITAS, Leidiemy Nery Pimentel. Quantificação do teor de sódio em temperos industrializados e comercializados em supermercados de Belém-PA. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 6, p. 41772-41794, 2020.

MONTEIRO, Carlos Augusto et al. The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. **Public health nutrition**, v. 21, n. 1, p. 5-17, 2018.

MONTEIRO, Carlos Augusto et al. Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. Rome: **FAO**, p. 48, 2019.

MORAIS, Ana Carolina Bail et al. Conhecimento e uso de rótulos nutricionais por consumidores. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 15, p. 45847, 2020.

PEREIRA, Mayara Gonçalves et al. Consumo de alimentos ultraprocessados e fatores associados em adultos: evidências do Inquérito ISACamp 2008-2009. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 26, p. 3815-3824, 2021.

PEREIRA, Mayara Gonçalves. **Fatores associados ao consumo de ultraprocessados em adultos**. 2018.

SROUR, Bernard et al. Ultra-processed food intake and risk of cardiovascular disease: prospective cohort study (NutriNet-Santé). **BMJ**, v. 365, 2019.

WORLD HEALTH ORGANIZATION et al. **Global status report on noncommunicable diseases 2014**. World Health Organization, 2014.