



**JESSICA FÁTIMA MELO
TAÍS RIBEIRO FERNANDES**

**CONHECIMENTO E CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS POR
PESSOAS COM CONDIÇÕES CRÔNICAS DE SAÚDE**

**LAVRAS-MG
2023**

JESSICA FÁTIMA MELO
TAÍS RIBEIRO FERNANDES

**CONHECIMENTO E CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS POR PESSOAS COM
CONDIÇÕES CRÔNICAS DE SAÚDE**

Artigo científico redigido conforme as regras da ABNT apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Curso de Nutrição, para a obtenção do título de Bacharel.

Profa. Dra. Livia Garcia Ferreira
Orientadora

Danielle Aparecida Caetano Rodrigues
Coorientadora

LAVRAS-MG
2023

JESSICA FÁTIMA MELO
TAÍS RIBEIRO FERNANDES

**CONHECIMENTO E CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS POR PESSOAS COM
DOENÇAS CONDIÇÕES CRÔNICAS DE SAÚDE**

**KNOWLEDGE AND CONSUMPTION OF ULTRAPROCESSED PRODUCTS BY
PEOPLE WITH CHRONIC HEALTH CONDITIONS**

Artigo científico redigido conforme as regras da ABNT apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Curso de Nutrição, para a obtenção do título de Bacharel.

Aprovado em 14 de julho de 2023.

Profa. Dra. Juciane de Abreu Ribeiro Pereira – UFLA

Dra. Raíssa Alvarenga Carvalho Gomide - UFLA

Profa. Dra. Lívia Garcia Ferreira
Orientadora

Danielle Aparecida Caetano Rodrigues
Coorientadora

LAVRAS-MG
2023

RESUMO

O maior consumo de produtos ultraprocessados pode estar associado ao aumento na prevalência de Condições Crônicas de Saúde. Sendo assim, o objetivo do presente estudo foi analisar o conhecimento sobre o grau de processamento dos alimentos e consumo de ultraprocessados por pessoas com Condições Crônicas de Saúde. Trata-se de estudo transversal, observacional. A coleta de dados ocorreu nos períodos de abril a maio de 2023. Foram incluídas pessoas com idade superior a 20 anos, em atendimento de saúde no Ambulatório de Especialidades da Universidade Federal de Lavras (AME-UFLA) e com diagnóstico autodeclarado de hipertensão arterial sistêmica (HAS), obesidade, diabetes mellitus (DM) e/ou hipercolesterolemia. Foi aplicado questionário presencial composto por quatro blocos, cada qual investigando diferentes variáveis: (1) características demográficas e condições clínicas de saúde, (2) conhecimento do grau de processamento dos alimentos, (3) fatores que influenciam o consumo de produtos ultraprocessados, leitura de rótulos e opinião sobre preferência e (4) frequência de consumo semanal dos produtos ultraprocessados. Participaram do estudo 40 participantes com média de idade de $57,9 \pm 10,5$ anos, sendo 80% mulheres. A maioria dos participantes declarou não conhecer o que eram os alimentos *in natura* (62,5%), minimamente processados (72,5%), processados (67,5%), ingrediente culinário (60,0%) e ultraprocessados (92,5%). Todos os participantes declararam que o consumo de ultraprocessados é nocivo à saúde (100,0%) e 40,0% declararam não gostar desses produtos. Apenas 25,0% dos participantes apresentaram consumo excessivo de ultraprocessados. Em suma, apesar dos sujeitos com condições crônicas de saúde relatarem não ter conhecimento sobre o significado do termo alimentos ultraprocessados, entendem que são alimentos maléficos à saúde e, em sua maioria, relataram não os consumir.

Palavras chave: Alimentos Processado. Hipertensão. Diabetes Mellitus. Hiperlipidemia. Sobrepeso. Obesidade.

ABSTRACT

Higher consumption of ultra-processed foods may be associated with an increase in the prevalence of Chronic Health Conditions. Therefore, the objective of the present study was to analyze the knowledge about the degree of food processing and consumption of ultra-processed foods by people with Chronic Health Conditions. This is a cross-sectional, observational study. Data collection took place from April to May 2023. People aged over 20 years, in health care at the Specialty Clinic of the Federal University of Lavras (AME-UFLA) and with a self-declared diagnosis of systemic arterial hypertension were included. (SAH), obesity, diabetes mellitus (DM) and/or hypercholesterolemia. A face-to-face questionnaire consisting of four blocks was applied, each investigating different variables: (1) demographic characteristics and clinical health conditions, (2) knowledge of the degree of food processing, (3) factors that influence the consumption of ultra-processed foods, reading of labels and opinion on preference and (4) frequency of weekly consumption of ultra-processed foods. The study included 40 participants with a mean age of 57.9 ± 10.5 years, 80% of whom were women. Most participants stated that they did not know what in natura foods were (62.5%), minimally processed (72.5%), processed (67.5%), culinary ingredient (60.0%) and ultra-processed (92.5%). All participants declared that the consumption of ultra-processed foods is harmful to health (100.0%) and 40.0% declared that they did not like these foods. Only 25.0% of the participants showed excessive consumption of ultra-processed foods. In short, although subjects with chronic health conditions reported not having knowledge about the meaning of the term ultra-processed foods, they understand that they are harmful to health and, for the most part, reported not consuming them.

Keywords: Processed Food. Hypertension. Diabetes Mellitus. Hyperlipidemia. Overweight. Obesity.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	6
2	METODOLOGIA	8
2.1	Delineamento do estudo	8
2.2	Avaliação do conhecimento sobre o grau de processamento dos alimentos e consumo desses alimentos	8
2.3	Análise estatística	9
3	RESULTADOS	10
4	DISCUSSÃO	15
5	CONCLUSÃO	19
	REFERÊNCIAS	20
	APÊNDICE 1	24
	APÊNDICE 2	27
	ANEXO 1.....	31

1 INTRODUÇÃO

Com o intuito de descrever padrões alimentares e identificar como eles podem afetar o processo saúde-doença, Monteiro et al., (2010) um dos colaboradores do Guia Alimentar para a População Brasileira, propuseram uma nova classificação dos alimentos, de acordo com a extensão e a finalidade da transformação industrial que lhes é aplicada: (1) alimentos *in natura* e minimamente processados; (2) ingredientes culinários; (3) alimentos processados e (4) alimentos ultraprocessados (BRASIL, 2014).

O grupo 1 é constituído por alimentos obtidos diretamente de plantas ou animais, sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza ou foram submetidos a alterações mínimas. O grupo 2 são aqueles alimentos utilizados para temperar e cozinhar e criar preparações culinárias. O grupo 3 é constituído de alimentos fabricados pela indústria essencialmente com a adição de sal, açúcar ou óleo. Por fim, o grupo 4 considera formulações industriais prontas para consumo e feitas de substâncias extraídas de alimentos ou sintetizadas em laboratório (BRASIL, 2014).

Nas últimas décadas, o Brasil passou por importantes transformações nos padrões alimentares, principalmente em razão da substituição de alimentos *in natura* ou minimamente processados por produtos processados e ultraprocessados (BARROS et al., 2021). Dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), referente aos anos de 2017 e 2018, sugerem aumento de 5,8% na participação de alimentos ou produtos ultraprocessados e redução de 3,8% dos alimentos *in natura* ou minimamente processados no consumo médio diário de calorias da população brasileira, em relação aos anos de 2008 e 2009 (IBGE, 2020).

O maior consumo pode ser corroborado pelas características dos próprios produtos ultraprocessados, os quais são caracterizados por sua hiperpalatabilidade, fácil acessibilidade, baixo custo (ingredientes de baixo custo, longa vida de prateleira) e conveniência (produtos já prontos para o consumo) (DU; KIM; REBHOLZ, 2021; MONTEIRO et al., 2019).

Entretanto, o aumento da contribuição energética dos produtos ultraprocessados se associa a menor qualidade alimentar, especialmente no que se refere a ingestão de nutrientes (MARRÓN-PONCE et al., 2019). Os produtos ultraprocessados geralmente contêm grande quantidade de açúcares livres, gorduras totais, saturadas e trans, sódio e calorias, e menor quantidade de fibras dietéticas e proteína (MACHADO et al., 2019; RAUBER et al., 2018). Além da má qualidade nutricional dos produtos ultraprocessados, a presença de vários tipos de aditivos alimentares (corantes, adoçantes, emulsionantes, umectantes, estabilizantes), substâncias não culinárias (proteína hidrolisada, óleos hidrogenados) e as próprias alterações

químicas e físicas que os alimentos sofrem durante o processo, representam efeitos negativos à saúde (DU; KIM; REBHOLZ, 2021; MICLOTTE; VAN DE WIELE, 2020).

Nesse sentido, estas modificações na estrutura da alimentação foram acompanhadas pelo aumento da prevalência de Condições Crônicas de Saúde. A alimentação inadequada é o principal fator de risco relacionado à carga global de doenças no Brasil (MALTA et al., 2017). Estudos recentes sugerem que o aumento da ingestão de produtos ultraprocessados se associa ao excesso de peso, hipertensão, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus tipo 2, câncer, dentre outras Condições crônicas de saúde (LOUZADA et al., 2021; MENDONÇA et al., 2016).

Indubitavelmente, os profissionais de saúde devem estar atentos a essa problemática e devem orientar seus pacientes quanto ao consumo de alimentos mediante o grau de processamento (BRASIL, 2021), utilizando as estratégias de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) presente no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012).

Desse modo, o objetivo da presente investigação foi analisar o conhecimento sobre o grau de processamento dos alimentos e o consumo de produtos ultraprocessados em pessoas com condições crônicas de saúde em atendimento de saúde no Ambulatório Médico de Especialidades da Universidade Federal de Lavras (AME - UFLA).

2 METODOLOGIA

2.1 Delineamento do estudo

Trata-se de estudo transversal, observacional. Foram incluídas pessoas com idade superior a 20 anos, em atendimento de saúde no AME-UFLA e com diagnóstico autodeclarado de hipertensão arterial sistêmica (HAS), obesidade, diabetes mellitus (DM) e/ou hipercolesterolemia. Da mesma forma, foram excluídos aqueles sujeitos com diagnóstico autodeclarado de pré-diabetes, em tratamento oncológico, gestantes, lactantes e DM gestacional.

A coleta de dados ocorreu nos períodos de abril a maio de 2023, após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras (COEP / UFLA) (parecer: 5.903.266 e CAA.E: 67132023.9.0000.5148) (ANEXO 1). A mesma foi conduzida dentro dos padrões exigidos pelo COEP / UFLA, sendo garantido sigilo individual dos dados dos participantes. Todos os participantes concordaram voluntariamente em participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (APÊNDICE 1).

2.2 Avaliação do conhecimento sobre o grau de processamento dos alimentos e consumo desses alimentos

Os participantes entrevistados responderam a um questionário aplicado presencialmente pelos autores, sendo dividido em quatro blocos de perguntas. No primeiro bloco os participantes foram questionados sobre suas características sociodemográficas (sexo, idade, cidade, estado e escolaridade). Ademais, foram coletadas informações sobre a condição clínica dos participantes. Para essa investigação, o diagnóstico foi autodeclarado pelos próprios participantes; não foram solicitados documentos médicos comprobatórios. As Condições Crônicas de Saúde investigadas foram HAS, obesidade, DM e/ou, hipercolesterolemia (APÊNDICE 2).

No segundo bloco, os participantes foram questionados se conheciam ou não as novas terminologias do grau de processamento dos alimentos definidos pelo Guia Alimentar da População Brasileira (JUNGBLUT; CAMPAGNOLO, 2020; BRASIL, 2014) (APÊNDICE 2). Posteriormente, foram convidados a explicitar o que significava tal terminologia. Em situações de divergência, na qual o participante menciona conhecer o termo, mas não sabia explicá-lo corretamente, foi assinalada no questionário a opção “não”. Posteriormente, foi esclarecido aos

participantes da pesquisa os significados dos termos usados no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) para melhor compreensão das perguntas presentes no terceiro bloco.

O terceiro bloco elaborado pelos autores teve como objetivo investigar o consumo de produtos ultraprocessados e a opinião dos participantes quanto à necessidade de reduzir o consumo, leitura de rótulos e o conhecimento quanto à composição nutricional dos mesmos. Além de desfechos associados à saúde e fatores que influenciam o consumo (APÊNDICE 2).

Por fim, o quarto bloco (APÊNDICE 2), abordava sobre a frequência de consumo semanal dos produtos ultraprocessados, além disso, foi questionado sobre o consumo de alimentos fora do domicílio. Os participantes assinalaram a opção que se enquadrava com o consumo de determinado grupo de alimentos. Esse bloco foi analisado na forma de pontos: (1) não consumo - não pontuava; (2) às vezes - 1 ponto; (3) 1 dia - 2 pontos; (4) 2 a 4 dias - 3 pontos; (5) 5 a 7 dias - 4 pontos, com somatória máxima de 60 pontos. Os participantes foram categorizados em dois grupos: (1) baixo consumo de alimentos ultraprocessados: pontuação inferior ou igual a 17 pontos e (2) alto consumo de ultraprocessados: pontuação igual ou superior a 18 pontos. (GABE; JAIME, 2020; COUTO et al., 2020).

2.3 Análise estatística

As análises dos dados foram realizadas no software estatístico Statistical Package for Social Sciences versão 22.0 (IBM SPSS Statistics for Windows) para Windows. As variáveis contínuas foram descritas como média e desvio padrão e as variáveis categóricas como frequências (absolutas e relativas).

3 RESULTADOS

Inicialmente, foram recrutados 41 participantes. Dado o preenchimento incompleto do questionário um (01) participante foi excluído deste estudo. Sendo assim, a amostra totalizou 40 participantes com média de idade igual a $57,9 \pm 10,5$ anos. A maioria dos participantes eram mulheres (80,0%) e cerca de 60,0% tinham apenas o ensino fundamental completo. Dentre as condições crônicas a mais prevalente foi a HAS (70,0%). Demais informações estão descritas na Tabela 1.

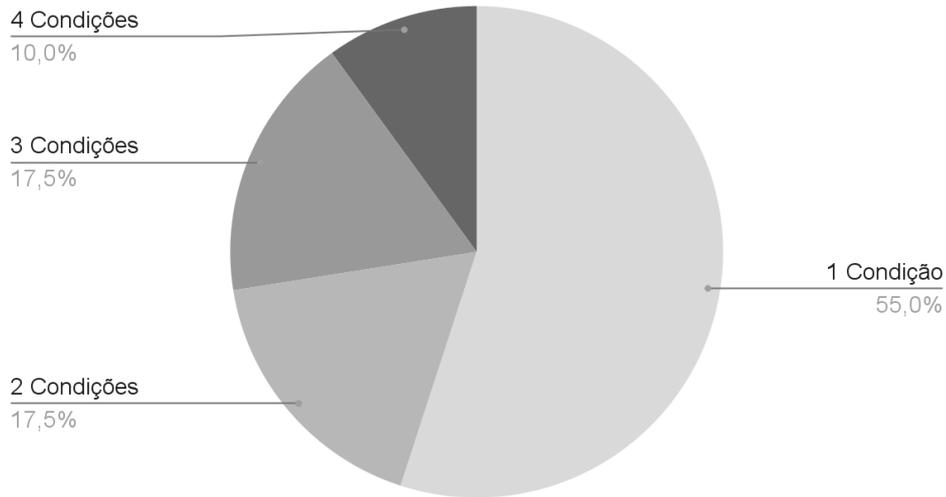
Tabela 1. Caracterização social e condição de saúde de pessoas com Condições Crônicas de Saúde atendidas no AME-UFLA, 2023.

Variáveis	Total [n = 40]
Idade (anos)	57,9 ± 10,5
Sexo (%)	
Feminino	80,0 (n = 32)
Masculino	20,0 (n = 8)
Escolaridade (%)	
Até ensino fundamental completo	60,0 (n = 24)
Até ensino médio completo/Curso técnico	25,0 (n = 10)
Ensino superior completo ou mais	15,0 (n = 6)
DCNTs	
Hipertensão Arterial Sistêmica (%)	
Sim	70,0 (n = 28)
Não	30,0 (n = 12)
Hipercolesterolemia (%)	
Sim	37,5 (n = 15)
Não	62,5 (n = 25)
Diabetes (%)	
Sim	37,5 (n = 15)
Não	62,5 (n = 25)
Excesso de Peso (%)	
Sim	37,5 (n = 15)
Não	62,5 (n = 25)

Fonte: Do Autor (2023).

O Gráfico 1 evidencia a frequência de comorbidades presentes nas pessoas entrevistadas, e 55% dos entrevistados apresentam apenas um tipo de Condições Crônicas de Saúde.

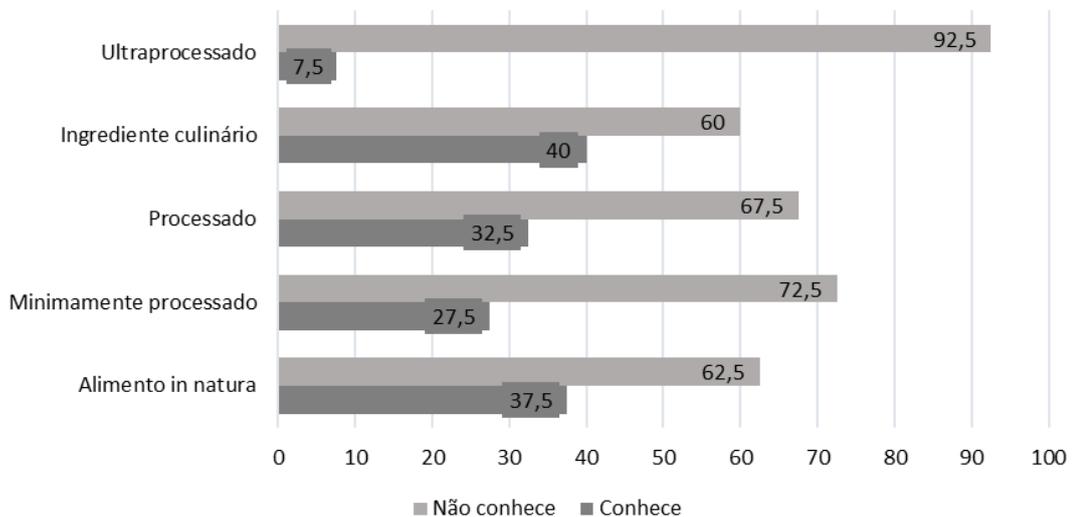
Gráfico 1. Frequência de Condição Crônica de Saúde por pessoas atendidas no AME-UFLA,2023



Fonte: Do Autor (2023)

O Gráfico 2, retrata o conhecimento dos termos utilizados no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). A maioria dos participantes autodeclarou não conhecer o que significavam os termos: alimentos *in natura* (62,5%), minimamente processados (72,5%), processados (67,5%), ingrediente culinário (60,0%) e ultraprocessado (92,5%).

Gráfico 2. Frequência sobre o conhecimento dos termos utilizados no Guia Alimentar para a População Brasileira por pessoas com doenças crônicas não transmissíveis atendidas no AME-UFLA, 2023.



Fonte: Do Autor (2023).

A Tabela 2 apresenta os dados sobre o consumo e opinião sobre produtos ultraprocessados. Observou-se que todos os participantes desse estudo tinham consciência que o consumo de ultraprocessados é nocivo à saúde (100,0%) e 57,5% achavam que deveriam diminuir o consumo desses. Quanto à presença de aditivos nos produtos ultraprocessados, 87,5% dos participantes declararam saber da presença desses condimentos nos produtos. A maioria (85%) informou que tem tempo de preparar suas próprias refeições.

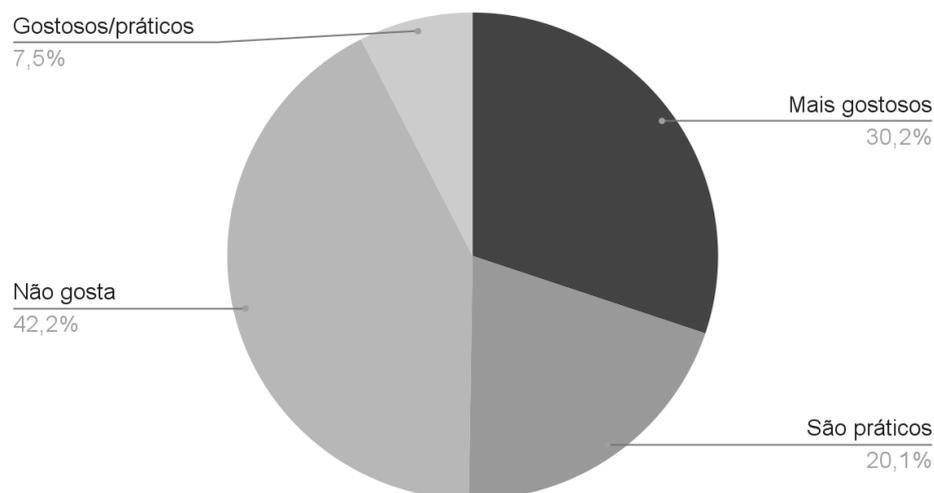
Tabela 2. Consumo e opinião sobre produtos ultraprocessados por pessoas com condições crônicas de saúde atendidas no AME-UFLA, 2023.

Perguntas	Sim
Consome muitos alimentos pré-preparados ou ultraprocessados?	15,0 (n = 6)
Acha que deveria diminuir o consumo de ultraprocessados?	57,5 (n = 23)
Acha que os ultraprocessados fazem mal à saúde?	100,0 (n = 40)
Consome temperos prontos?	45,0 (n = 18)
Sabia que os ultraprocessados têm grande quantidade de gordura, açúcar, sal e mais de um conservante?	87,5 (n = 35)
Tem hábito de ler rótulos?	45,0 (n = 18)
Tem tempo de preparar as refeições?	85,0 (n = 34)

Fonte: Do Autor (2023).

O Gráfico 3 demonstra fatores associados ao consumo dos produtos ultraprocessados. A hiper palatabilidade (mais gostosos) foi a principal causa associada ao consumo dos ultraprocessados (30,2%). No entanto, 42,2% dos participantes relataram não gostar desses ultraprocessados.

Gráfico 2. Opinião sobre os produtos ultraprocessados por pessoas com condições crônicas de saúde atendidas no AME-UFLA, 2023.



Fonte: Do Autor (2023).

A Tabela 3 refere-se à frequência do consumo de ultraprocessados, evidenciando um baixo consumo frequente desses produtos, entretanto, dentre os produtos ultraprocessados, aqueles com maior consumo diário foram: Os bolos/bolachas industrializadas (20,0%); seguido de balas, chocolates e guloseimas, trocar almoço/jantar por sanduíche/pizza e suco industrializado (10,0%). Já os embutidos foram os produtos mais citados no consumo de 02 a 04 dias na semana (15,0%); seguido de bolos/bolachas industrializadas e o refrigerante foi o item mais consumidos semanalmente (22,5%). Além disso, (20,0%) responderam que trocam o almoço ou jantar por sanduíches/pizza, maionese/condimentos e refrigerantes.

A maior pontuação adquirida no questionário de frequência foi de 37 pontos e a menor 1 ponto. A pontuação média foi de $12,0 \pm 9,1$ pontos. Sendo assim, 75% da população estudada relatou baixo consumo de ultraprocessados, enquanto que 25% apresentaram alto consumo.

Tabela 3. Frequência do consumo de produtos ultraprocessados por pessoas com condições crônicas de saúde atendidas no AME-UFLA, 2023.

Itens alimentares [n = 40]	Frequência semanal de consumo (%)				
	Não consome	Às vezes	01 dia	02 a 04 dias	05 a 07 dias
Ultraprocessados					
Refrigerante	40,0 (n = 16)	20,0 (n = 8)	22,5 (n = 9)	10,0 (n = 4)	7,5 (n = 3)
Balas, chocolates/guloseimas	55,0 (n = 22)	20,0 (n = 8)	5,0 (n = 2)	10,0 (n = 4)	10,0 (n = 4)
Bolo, bolacha ind.	40,0 (n = 16)	22,5 (n = 9)	5,0 (n = 2)	12,5 (n = 5)	20,0 (n = 8)
Fast food	47,5 (n = 19)	45,0 (n = 18)	0	7,5 (n = 3)	0
Cereais matinais	82,5 (n = 33)	7,5 (n = 3)	0	5,0 (n = 2)	5,0 (n = 2)
Salgadinho de pacote	87,5 (n = 35)	7,5 (n = 3)	2,5 (n = 1)	0	2,5 (n = 1)
Iogurte c/ sabor e beb. lácteas	47,5 (n = 19)	32,5 (n = 13)	10,0 (n = 4)	5,0 (n = 2)	5,0 (n = 2)
Sanduíche/Pizza	62,5 (n = 25)	20,0 (n = 8)	5,0 (n = 2)	2,5 (n = 1)	10,0 (n = 4)
Suco industrializado	60,0 (n = 24)	60,0 (n = 24)	5,0 (n = 2)	7,5 (n = 3)	10,0 (n = 4)
Macarrão Instantâneo	77,5 (n = 31)	12,5 (n = 5)	0	7,5 (n = 3)	2,5 (n = 1)
Maionese/condimentos	77,5 (n = 31)	20,0 (n = 8)	42,5 (n = 17)	7,5 (n = 3)	0
Produtos congelados	75,0 (n = 30)	17,5 (n = 7)	7,5 (n = 3)	0	0
Embutidos	35,0 (n = 14)	42,5 (n = 17)	2,5 (n = 1)	15,0 (n = 6)	5,0 (n = 2)

Fonte: Do Autor (2023).

4 DISCUSSÃO

Com esse trabalho observou-se que as pessoas com condições crônicas de saúde possuem baixo conhecimento sobre o grau de processamento dos alimentos definidos pelo Guia Alimentar da População Brasileira (BRASIL, 2014), especialmente no que se refere aos produtos ultraprocessados. No entanto, embora o termo seja pouco conhecido, todos os participantes reconheceram que o consumo de produtos ultraprocessados está associado a desfechos negativos à saúde e a maioria dos participantes relataram não os consumir.

Estudos realizados com outros públicos-alvo encontraram resultados semelhantes. Em pesquisa com profissionais da saúde (enfermeiros e técnicos de enfermagem) de uma Estratégia de Saúde da Família (ESF) que possui um perfil diferente dos participantes da presente pesquisa, observou-se que o conhecimento dos profissionais quanto ao grau de processamento dos alimentos foi insuficiente, sendo o grupo de menor acerto ‘ingredientes culinários’ (FIGUEIREDO et al., 2019).

Em adendo, não somente os sujeitos com condições crônicas de saúde não têm conhecimento quanto ao grau de processamento dos alimentos, como observado nesse estudo, mas também os profissionais de saúde. Desse modo, a hipótese desse estudo para que os participantes não saibam o que significa o termo “produto ultraprocessado”, mas saibam dos efeitos deletérios à saúde é que durante o tratamento os profissionais, possivelmente, abordam sobre quais alimentos devem ser evitados, mas não promovem EAN (Educação Alimentar e Nutricional) sobre o grau de processamento dos alimentos.

Menegassi et al. (2020) realizaram estudo com estudantes ingressantes e concluintes do curso de nutrição na Universidade Federal de Dourados - MS. Aqueles estudantes que estavam concluindo o curso apresentaram maior número de acertos referente a classificação do grau de processamento dos alimentos, comparado aos alunos ingressantes. Porém, para ambos os grupos, houve resultado insatisfatório quanto ao conhecimento sobre a nova classificação do Guia Alimentar. Observou-se um número expressivo de erros pelos estudantes, quando classificaram o tipo de alimento *in natura* ou minimamente processado, processados e ingredientes culinários.

Desse modo, além da hipótese de que o tratamento oferecido no manejo das condições crônicas de saúde pode influenciar sobre o conhecimento do grau de processamento dos alimentos, a escolaridade também pode influenciar sobre os achados. A maioria dos participantes relatou possuir até ensino fundamental completo. O nível de escolaridade tem sido apontado como variável capaz de interferir na forma como a população escolhe seus

alimentos, que pode ser decisiva para a qualidade do autocuidado e para a capacidade de interpretar informações relativas à proteção da saúde (VELÁSQUEZ-MELÉNDEZ; PIMENTA; KAC, 2004). Variáveis econômicas, sociais e ambientais, também influenciam as escolhas alimentares (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA), 2005; BRASIL, 2012; BRASIL, 2014).

Quanto à leitura de rótulos, 45% dos participantes desse estudo relataram o hábito de ler, o que revela o interesse de saber os ingredientes presentes no alimento, mesmo tendo baixo conhecimento dos termos técnicos utilizados na rotulagem. Estudo que investigou o conhecimento materno sobre rotulagem de alimentos observou que apenas 31,6% das mães costumam ler os rótulos dos alimentos, 52,6% entendem parcialmente as informações ao ler e 36,8% citam não entender (JUNGBLUT; CAMPAGNOLO, 2020). Já estudo com universitários indicou que aqueles que liam regularmente os rótulos dos alimentos no momento da compra, apresentaram melhor qualidade da dieta quando comparados aos que nunca liam os rótulos (BUYUKTUNCER et al., 2018). A Nova Rotulagem de Alimentos RDC nº 429/2020 veio de alerta para a necessidade da utilização de informações mais claras e de fácil entendimento para leigos, como exemplo da rotulagem nutricional frontal. A nova rotulagem é um passo importante no marco regulatório das legislações de alimentos e dispõe de um efeito positivo na vida dos consumidores, pois facilita o entendimento da saudabilidade dos alimentos, possibilitando compras mais conscientes, de acordo com as necessidades nutricionais do sujeito. (GONÇALVES et al., 2022)

Mais de 40,0% dos participantes relataram uso de temperos prontos. A utilização desses em preparações caseiras, torna-as menos saudáveis por possuírem quantidades elevadas de sódio e aditivos alimentares. O consumo demasiado de sódio é um dos fatores associados ao risco de HAS (CAMACHO et al., 2021). Os aditivos também podem causar riscos à saúde humana, seja de indivíduos que já apresentam alguma enfermidade, sensibilidade ou de pessoas saudáveis (BISSACOTTI, 2016). Todavia, esses não devem ser utilizados acima da ingestão diária aceitável (IDA) e devem atender às exigências de pureza estabelecidas pela FAO-OMS, ou pelo Food Chemical Codex segundo o Ministério da Saúde (1997).

A grande maioria dos participantes relataram ter tempo de preparar suas refeições. Estudos comprovam que quanto maior o tempo gasto na preparação de alimentos, melhor a qualidade da dieta, incluindo ingestão mais frequente de vegetais, saladas, frutas e sucos de frutas (MONSIVAIS; AGGARWAL; DREWNOWSKI, 2014). Uma hipótese a qual a maioria dos participantes preparam suas próprias refeições é em razão as restrições da pandemia da COVID-19, em que as pessoas mantiveram ou aumentaram o consumo de preparações caseiras;

e, mesmo com a retomada das atividades presenciais, o hábito de cozinhar permaneceu (SOARES, 2023).

Entretanto, uma pequena parcela dos entrevistados alegou não possuir tempo para preparar suas refeições. Segundo a POF (Pesquisa de Orçamentos Familiares / 2017-2018), 32,8% dos brasileiros consomem alimentos fora do domicílio, principalmente produtos ultraprocessados (BEZERRA et al., 2021). Dentre os locais de aquisição de alimentos, destacam-se as redes de *fast food*, geralmente, essas redes oferecem alimentação de baixa qualidade nutricional (ABREU et al., 2003; LACHAT ET AL., 2012). Por outro lado, no Brasil, restaurantes por peso dispõem tanto de opções saudáveis como também alimentos de baixa qualidade nutricional, sendo que estes últimos podem colaborar para o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade (RODRIGUES et al., 2011).

A maioria dos participantes desse estudo relatou não gostar de alimentos ultraprocessados. Machado e Adami (2019) em um estudo que buscou investigar a associação entre o consumo de produtos ultraprocessados com gênero e idade, concluíram que quanto maior a idade dos participantes menor o consumo de alimentos ultraprocessados. Assim, considerando que no presente estudo a média de idade foi de 58 anos, possivelmente, a menor preferência pelos alimentos ultraprocessados pode estar associada à maior idade.

Sobre a tabela de frequência alimentar, a maioria da população obteve pontuação de baixo consumo de produtos ultraprocessados. Tais achados podem ser explicados pelo fato desses pacientes já estarem em tratamento das condições crônicas. Alguns autores relatam que pacientes com condições crônicas de saúde, quando diagnosticados, buscam seguir as diretrizes para melhoria da saúde, sendo essas, o maior consumo de alimentos mais saudáveis (AZEVEDO, 2014; AMARAL, 2017). Com essas mudanças alimentares há maiores chances de prognóstico positivo.

O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012) propõe medidas de promoção do autocuidado que tem como foco principal apoiar as pessoas para que se tornem agentes produtores sociais de sua saúde. Os principais objetivos do apoio ao autocuidado é gerar conhecimentos e habilidades para que adotem, mudem e mantenham comportamentos que contribuam para a sua saúde. Deve-se abordar ações educativas e pedagógicas trabalhadas na EAN privilegiando processos ativos, valorizando conhecimentos e práticas populares presentes nas realidades dos indivíduos, das famílias. As abordagens de EAN precisam estar presente ao longo do curso da vida de acordo com as demandas de cada indivíduo.

Espera-se que estudos futuros que considerem uma abordagem nutricional voltada a intervenções de EAN como propõe o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012) encontre o maior conhecimento quanto a leitura de rótulos, o nível de processamento dos alimentos e suas terminologias utilizadas no que se refere ao grau de processamento dos alimentos para que além do conhecimento de quais alimentos devem ser consumidos ou quais devem ser evitados.

5 CONCLUSÃO

Indivíduos com condições crônicas de saúde atendidos no AME/UFLA, de modo geral, não possuem conhecimento sobre o significado dos termos utilizados para referir ao grau de processamento dos alimentos, especialmente dos ultraprocessados. Ademais, o consumo foi relacionado à praticidade e hiperpalatabilidade. Entretanto, apesar de não terem conhecimento sobre o termo ultraprocessados, consideram esses produtos como maléficos à saúde por conta de sua composição (alto em açúcar, gorduras, sal e aditivos químicos) e apresentavam baixo consumo dos mesmos.

REFERÊNCIAS

- ABREU ES, TORRES EAFS. Restaurante “por quilo”: vale o quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes de São Paulo, SP. *Nutrire*. 2003;25:7-22.
- AMARAL, Anani Soares. **Estado nutricional e consumo de alimentos ultraprocessados de funcionários da Faculdade de Ciências da Saúde - Universidade de Brasília (UnB)**. Orientador: Bethsáida de Abreu Soares Schmitz. 2017. 45 f. Tcc (Nutrição) - Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2017.
- AZEVEDO, Edynara Cristiane de Castro *et al.* Consumo alimentar de risco e proteção para as doenças crônicas não transmissíveis e sua associação com a gordura corporal: um estudo com funcionários da área de saúde de uma universidade pública de Recife (PE), Brasil. *Ciênc. saúde coletiva*, Recife - PE, ano 2014, p. 1-10, 19 maio 2014.
- BARROS, Dayane de Melo *et al.* A INFLUÊNCIA DA TRANSIÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL SOBRE O AUMENTO DA PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS. *Brazilian Journals of Development*, [S. l.], v. 7, n. 7, p. 74647–74664, 2021. DOI: 10.34117/bjdv7n7-579. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/33526>.
- BEZERRA IN, VASCONCELOS TM, CAVALCANTE JB, YOKOO EM, PEREIRA RA, SICHIERI R. Evolução do consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil de 2008–2009 a 2017–2018. *Rev Saúde Pública*. 2021; Disponível em: <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2021055003221>.
- BISSACOTTI, A. P; ANGST, C. A; SACCOL, A. L. F. Implicações dos aditivos químicos na saúde do consumidor. *DisciplinarumScientia| Saúde*, v. 16, n. 1, p. 43 - 59, 2016. Disponível em: <<http://www.periodicos.unifra.br/index.php/disciplinarumS/article/view/1108>> Acesso em: 18 abr 2018.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Fascículo 1 Protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar: bases teóricas e metodológicas e protocolo para a população adulta** [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. – Brasília : Ministério da Saúde, 2021. 26 p.: il. Modo de acesso: http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos_guia_alimentar_fasciculo1.pdf ISBN978-85-334-2880-5 1. Protocolos. 2. Guias alimentares. 3. Atenção Primária à saúde. 4. Atenção à saúde. I. Título. II. Universidade de São Paulo.
- 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., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.
- BUYUKTUNCER, Z.; AYAZ, A.; DEDEBAYRAKTAR, D.; NAN-EROGLU, E.; ELLAHI, B.; BESLER, B.T. Promoting a Healthy Diet in Young Adults: The Role of Nutrition Labelling. *Nutrients*, v. 10, n. 1335, p. 1-12, 2018.

CAMACHO, F. A. *et al.* Abordagem nutricional na redução do consumo de sal e sódio em pacientes hipertensos resistentes. **Consumo Humano de Sal: da história à construção de equilíbrios**: II Seminário Ibero-Americano de História e Cultura da Alimentação, Rio de Janeiro, n. 978-989-704-459-5, 2021. Disponível em: <https://www.researchgate.net/profile/Eduardo-Nilson/publication/357634106>.

DU, SHUTONG; KIM, HYUNJU; REBHOLZ, CASEY M. Higher Ultra-Processed Food Consumption Is Associated with Increased Risk of Incident Coronary Artery Disease in the Atherosclerosis Risk in Communities Study. **The Journal of Nutrition**, [S. l.], v. 151, n. 12, p. 3746–3754, 2021. DOI: 10.1093/jn/nxab285. Disponível em: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0022316622004382>.

FIGUEIREDO, Darcieli da Silva. **Conhecimento de profissionais de unidade de saúde da família acerca do Guia Alimentar Para a População Brasileira**. Orientador: Leonardo Pozza dos Santos. 2019. 36 f. Universidade Federal do Pampa, Itaqui, 2019.

GONÇALVES, ARÔXA, LÁSCARIS, NETA. Mudanças causadas pela nova rotulagem nutricional dos alimentos embalados: revisão. *In*: PESQUISAS e atualizações em ciências dos alimentos. [S. l.]: **Agtron Food Academy**, 2022. cap. 35, p. 307-317.

IBGE, **Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa Nacional de Saúde 2019**.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil**. Rio de Janeiro.

JUNGBLUT, SIMONE BARBARA; CAMPAGNOLO, PAULA DAL BÓ. Relação entre conhecimento materno sobre rotulagem de alimentos e consumo de ultraprocessados em crianças e adolescentes atendidos em um projetos de extensão universitária. **Extensio: Revista Eletrônica de Extensão**, [S. l.], v. 17, n. 37, p. 2–17, 2020. DOI: 10.5007/1807-0221.2020v17n37p2.

LACHAT C, NAGO E, VERSTRAETEN R, ROBERFROID D, VAN CAMP J, KOLSTEREN P. Eating out of home and its association with dietary intake: a systematic review of the evidence. **Obes Rev** 2012;13(4):329-46. <https://doi.org/10.1111/j.1467-789X.2011.00953.x>
<https://doi.org/10.1111/j.1467-789X.2011.00953.x>

LOUZADA, COSTA, SOUZA, CRUZ, LEVY, MONTEIRO, Carlos Augusto. Impacto do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde de crianças, adolescentes e adultos: revisão de escopo. **Cadernos de Saúde Pública**, [S. l.], v. 37, n. 1, 2021. DOI: 10.1590/0102-311x00323020. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-11X2021001302001&tlng=pt.

MACHADO, ADAMI. Relação do consumo de alimentos in natura, processados e ultraprocessados com gênero, idade e dados antropométricos. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, São Paulo, v. 13, ed. 79, p. 407-416, Maio/jun. 2019.

MACHADO, STEELE, LEVY, SUI, RANGAN, WOODS, GILL, SCRINIS, MONTEIRO. Ultra-processed foods and recommended intake levels of nutrients linked to non-communicable diseases in Australia: evidence from a nationally representative cross-sectional study. **BMJ Open**, [S. l.], v. 9, n. 8, 2019. DOI: 10.1136/bmjopen-2019-029544. Disponível em: <https://bmjopen.bmj.com/lookup/doi/10.1136/bmjopen-2019-029544>.

MACHADO, Roberta M. et al. Omega-6 polyunsaturated fatty acids prevent atherosclerosis development in LDLr-KO mice, in spite of displaying a pro-inflammatory profile similar to trans fatty acids. **Atherosclerosis**, [S. l.], v. 224, n. 1, p. 66–74, 2012. DOI: 10.1016/j.atherosclerosis.2012.06.059. Disponível em: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0021915012004340>.

MALTA, Deborah Carvalho et al. Fatores de risco relacionados à carga global de doença do Brasil e Unidades Federadas, 2015. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, [S. l.], v. 20, n. 1, p. 217–232, 2017. DOI: 10.1590/1980-5497201700050018. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-90X2017000500217&tlng=pt.

MARRÓN-PONCE, FLORES, CEDIEL, MONTEIRO, BATIS. Associations between Consumption of Ultra-Processed Foods and Intake of Nutrients Related to Chronic Non-Communicable Diseases in Mexico. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, [S. l.], v. 119, n. 11, p. 1852–1865, 2019. DOI: 10.1016/j.jand.2019.04.020. Disponível em: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S2212267218314023>.

MENDONÇA, PIMENTA, GEA, DE LA FUENTE-ARRILLAGA, MARTINEZ-GONZALEZ, LOPES, BES-RASTROLLO. Ultraprocessed food consumption and risk of overweight and obesity: the University of Navarra Follow-Up (SUN) cohort study. **The American Journal of Clinical Nutrition**, [S. l.], v. 104, n. 5, p. 1433–1440, 2016. DOI: 10.3945/ajcn.116.135004. Disponível em: <https://academic.oup.com/ajcn/article/104/5/1433/4564389>.

MENEGASSI, BRUNA *et al.* Classificação de alimentos NOVA: comparação do conhecimento de estudantes ingressantes e concluintes de um curso de Nutrição. **Demetra, Alimentação, Nutrição e Saúde**, Dourados. MS, n. 10.12957, 2020.

MICLOTTE, LISA; VAN DE WIELE, Tom. Food processing, gut microbiota and the globesity problem. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, [S. l.], v. 60, n. 11, p. 1769–1782, 2020. DOI: 10.1080/10408398.2019.1596878. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10408398.2019.1596878>.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997**. Secretaria de Vigilância Sanitária. [S. l.], 27 out. 1997.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Lei nº RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, de 8 de outubro de 2020**. Resolução da diretoria colegiada. [S. l.], 2020.

MONTEIRO, Carlos A. *et al.* Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. **Public Health Nutrition**, [S. l.], v. 22, n. 5, p. 936–941, 2019. DOI: 10.1017/S1368980018003762. Disponível em: https://www.cambridge.org/core/product/identifier/S1368980018003762/type/journal_article.

MONTEIRO, LEVY, CLARO, CASTRO, CANNON. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cadernos de Saúde Pública**, [S. l.], v. 26, n. 11, p. 2039–2049, 2010. DOI: 10.1590/S0102-311X2010001100005. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2010001100005&lng=en&tlng=en.

MONSIVAIS, P.; AGGARWAL, A.; DREWNOWSKI, A. Time spent on home food 41 preparation and indicators of healthy eating. **American Journal of Preventive Medicine**, v. 47, n. 6, 2014.

MORGENSTERN, Lewis B. *et al.* Guidelines for the Management of Spontaneous Intracerebral Hemorrhage. **Stroke**, [S. l.], v. 41, n. 9, p. 2108–2129, 2010. DOI: 10.1161/STR.0b013e3181ec611b. Disponível em: <https://www.ahajournals.org/doi/10.1161/STR.0b013e3181ec611b>.

OKAMURA, Takuro *et al.* Trans Fatty Acid Intake Induces Intestinal Inflammation and Impaired Glucose Tolerance. **Frontiers in Immunology**, [S. l.], v. 12, 2021. DOI: 10.3389/fimmu.2021.669672. Disponível em: <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fimmu.2021.669672/full>.

RAUBER, Fernanda; DA COSTA LOUZADA, Maria Laura; STEELE, Eurídice; MILLETT, Christopher; MONTEIRO, Carlos Augusto; LEVY, Renata Bertazzi. Ultra-Processed Food Consumption and Chronic Non-Communicable Diseases-Related Dietary Nutrient Profile in the UK (2008–2014). **Nutrients**, [S. l.], v. 10, n. 5, 2018. DOI: 10.3390/nu10050587. Disponível em: <http://www.mdpi.com/2072-6643/10/5/587>.

RODRIGUES AGM. **Estado nutricional, indicadores sociodemográficos, comportamentais e de escolha alimentar de comensais em restaurante de bufê por peso** [dissertação]. Florianópolis (SC): Universidade Federal de Santa Catarina; 2011.

SOARES, Luciana Matias Felício. **Trabalho de Conclusão de Curso**. 2022. Refeições preparadas em casa: impacto do saber cozinhar no consumo e em atitudes e comportamentos culinários durante a COVID-19 (Escola de nutrição) - Universidade Federal de Ouro Preto, [S. l.], 2023.

VELÁSQUEZ-MELÉNDEZ, G.; PIMENTA, A. M.; KAC, G. Epidemiologia do sobrepeso e da obesidade e seus fatores determinantes em Belo Horizonte (MG), Brasil: estudo transversal de base populacional. **Revista Panamericana de Salud Pública** / Pan American Journal of Public Health, Washington, v.16, n. 5, p. 308-314, 2004.

APÊNDICE 1

-TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - TCLE

Prezado(a), você está sendo convidado(a) a participar da pesquisa de formato totalmente voluntária da Universidade Federal de Lavras. Antes de concordar, é importante que você compreenda as informações e instruções contidas neste documento. Será garantida, durante todas as fases da pesquisa: sigilo; privacidade; e acesso aos resultados.

Título do trabalho experimental: Consumo de alimentos ultraprocessados por pessoas com doenças crônicas não transmissíveis.

Pesquisador(es) responsável(is): Livia Garcia Ferreira, Taís Ribeiro Fernandes, Jéssica Fátima Melo.

Cargo/Função: Docente e discentes do Curso de Nutrição

Instituição/Departamento: Universidade Federal de Lavras - Departamento de Nutrição

Telefone para contato: (35) 2142-2026

Local da coleta de dados: Ambulatório Médico Especializado da Universidade Federal de Lavras - AME_UFLA

I - OBJETIVOS

Esta pesquisa tem por objetivo analisar o conhecimento sobre o grau de processamento dos alimentos e consumo desses alimentos de pessoas com DCNTs.

II - JUSTIFICATIVA

É importante estudarmos o consumo alimentar de alimentos ultraprocessados e a influência que eles exercem sobre a saúde e o impacto no cotidiano do consumidor. Além disso, é importante estudar a percepção desse consumo e quais malefícios podem causar. Os resultados encontrados nesse estudo, podem possibilitar analisar os impactos e opções para melhoria da abordagem clínica e para melhor aproximação do profissional da saúde do paciente.

III - PROCEDIMENTOS DO EXPERIMENTO

Trata-se de estudo transversal, observacional. Serão incluídas pessoas com idade superior a 20 anos, que tem atendimento de saúde no AME-UFLA e com diagnóstico autodeclarado de pressão alta, obesidade, açúcar alto no sangue e colesterol elevado. Serão excluídos participantes com diagnóstico de pré-diabetes, em tratamento de câncer que esteja grávida e, amamentando.

Aos participantes será disponibilizado pessoalmente, o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A coleta de dados será iniciada apenas mediante assinatura do TCLE.

O questionário e o TCLE serão aplicados por 2 alunas idealizadoras da pesquisa, enquanto os pacientes aguardam os atendimentos no ambulatório especializado, nos períodos de março a abril de 2023. A amostra prevista deste estudo é de, no mínimo, 40 indivíduos adultos.

Os questionários utilizados serão divididos em quatro blocos de perguntas. No primeiro bloco os participantes serão questionados sobre suas características sociodemográficas e critério de elegibilidade para o estudo. No segundo bloco, serão questionados em relação ao conhecimento sobre o grau de processamento e consumo de alimentos ultraprocessados, leitura

de rótulos e o motivo do consumo desses alimentos. No terceiro bloco, os participantes deverão responder se conhecem as novas terminologias do grau de processamento dos alimentos, de acordo com o Guia Alimentar.

Já o quarto bloco, será sobre a frequência de consumo semanal dos alimentos ultraprocessados. Por fim, a pesquisa será conduzida dentro dos padrões exigidos pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Lavras, sendo garantido sigilo individual dos dados dos participantes.

Por favor, leia as informações com atenção. Você tem pleno direito de se recusar em participar. Se optar por retirar seu consentimento do estudo após ter aceitado participar, tem o direito de fazer isso a qualquer momento. Toda a informação coletada nesta pesquisa será sigilosa e somente a equipe do estudo terá acesso. Em nenhum momento seu nome ou qualquer informação sobre a sua saúde será fornecida para qualquer pessoa que não seja da equipe do estudo. As informações serão confidenciais e utilizadas somente para fins desta pesquisa. Os resultados do estudo serão divulgados, para fins acadêmicos e científicos, sem a identificação de nenhum dado que revele a identidade dos participantes.

IV- RISCOS ESPERADOS

Esta pesquisa apresenta os seguintes riscos aos participantes envolvidos: invasão de privacidade; interferência na vida e na rotina dos sujeitos; tomar o tempo do sujeito; compartilhamento de informações via internet, assim como riscos existentes em atividades rotineiras, o participante está sujeito a riscos mínimos. Caso ocorra algum tipo de constrangimento ou intercorrência durante qualquer momento da pesquisa, a responsável dará assistência imediata e integral. Os participantes poderão desistir de participar da pesquisa em qualquer momento sem nenhum prejuízo.

V – BENEFÍCIOS

É importante estudar o consumo alimentar de alimentos ultraprocessados por pessoas com DCNTs visto que, trata-se de uma população com alto risco de desenvolverem complicações cardiovasculares e o consumo de tais alimentos, é prejudicial à saúde, quando consumidos com em grande quantidade e frequência, pois são ricos em açúcares, gorduras, conservantes, corantes e outros aditivos alimentares. O objetivo também é avaliar o conhecimento dos participantes sobre o grau de processamento de alimentos e se essa consciência alimentar tem relação com a frequência de consumo desses alimentos em pessoas com DCNT. Dessa forma, ações focadas nos conceitos do processamento e alimentos para tais indivíduos devem ser priorizadas para que elas busquem diminuir o consumo de alimentos ultraprocessados e consumam mais alimentos in natura/minimamente processados.

VI – CRITÉRIOS PARA SUSPENDER OU ENCERRAR A PESQUISA

A presente pesquisa não prevê riscos significativos para interrupção precoce, possivelmente será encerrada ao final dos experimentos.

VII - OUTRAS INFORMAÇÕES

Toda a informação coletada nesta pesquisa será sigilosa e somente a equipe do estudo terá acesso. Em nenhum momento seu nome ou qualquer informação sobre a sua saúde será fornecida para qualquer pessoa que não seja da equipe do estudo. As informações serão confidenciais e utilizadas somente para fins desta pesquisa. Os resultados do estudo serão

divulgados, para fins acadêmicos e científicos, sem a identificação de nenhum dado que revele a identidade dos participantes.

VIII - CONSENTIMENTO PÓS-INFORMAÇÃO

Após convenientemente esclarecido pelo pesquisador e ter entendido o que me foi explicado, consinto em participar do presente Projeto de Pesquisa.

Lavras, _____ de _____ de 20____.

Nome (legível) / RG

Assinatura

ATENÇÃO! Por sua participação, você: não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira; será ressarcido de despesas que eventualmente ocorrerem; será indenizado em caso de eventuais danos decorrentes da pesquisa; e terá o direito de desistir a qualquer momento, retirando o consentimento sem nenhuma penalidade e sem perder quaisquer benefícios. Em caso de dúvida quanto aos seus direitos, escreva para o Comitê de Ética em Pesquisa em seres humanos da UFLA. Endereço: Campus Universitário da UFLA, Pró-reitoria de pesquisa, COEP, caixa postal 3037. Telefone: 3829-5182.

Este termo de consentimento encontra-se impresso em duas vias, sendo que uma cópia será arquivada com o pesquisador responsável e outra será fornecida a você.

No caso de qualquer emergência entrar em contato com o pesquisador responsável (Prof(a).Lívia Garcia Ferreira) no Departamento de Nutrição. Telefones de contato: (35) 2142-2026

APÊNDICE 2**Questionário sobre Consumo de alimentos industrializados por pessoas com DCNT****BLOCO 01****1. Qual é seu sexo?**

- Feminino
- Masculino
- Prefiro não informar

2. Qual a sua idade? _____**3. Qual Cidade/Estado: _____****4. Estado civil**

- Casado
- Solteiro

5. Qual o seu grau de escolaridade?

- Sem escolaridade
- Ensino fundamental
- Ensino médio
- Ensino técnico
- Superior incompleto
- Mestrado ou doutorado

6. Você tem alguma dessas doenças? Pode marcar mais de uma.

- Hipertensão,
- Colesterol alto,
- Diabetes,
- Excesso de peso/Obesidade.

BLOCO 02

Conhecimento dos termos utilizados no Guia Alimentar para a População Brasileira.

Itens	Sim	Não
Você sabe o que é um alimento in natura?		
Você sabe o que é um alimento minimamente processado?		
Você sabe o que é um alimento processado?		
Você sabe o que é um alimento culinário?		
Você sabe o que é um alimento ultraprocessado?		

Adaptado de (JUNGBLUT; CAMPAGNOLO, 2020)

BLOCO 03

7. Você se considera uma pessoa que consome muitos alimentos pré-preparados ou já prontos industrializados?

() Sim

() Não

8. Você acha que deveria diminuir o consumo de alimentos como biscoitos, salgadinhos de pacote, pizza, hambúrguer, sucos artificiais, refrigerante, batata frita, alimentos pré-preparados ou já prontos industrializados?

() Sim

() Não

9. Você acha que os alimentos pré-preparados ou já prontos industrializados fazem mal à saúde?

() Sim

() Não

10. Você consome temperos prontos industrializados?

() Sim

() Não

11. Você sabia que alguns alimentos ultraprocessados (como os citados nas perguntas anteriores) possuem grande quantidade de gordura, açúcar, sal e mais de um conservante?

Sim

Não

12. Você costuma ler os rótulos dos produtos industrializados?

Sim

Não

13. Você tem tempo de preparar as suas refeições?

Sim

Não

14. Por que você gosta dos produtos ultraprocessados?

São mais gostosos;

São práticos;

Não gosto de produtos industrializado

outras qual(is)?

BLOCO 04

Itens	Frequência semanal de consumo				
	não consome	às vezes	1 dia	2 a 4 dias	5 a 7 dias
Costumo beber refrigerante.					
Costumo beber sucos industrializados, como de caixinha, em pó e garrafa ou lata.					
Costumo comer balas, chocolates e outras guloseimas.					
Costumo frequentar restaurantes fast-food ou lanchonete.					
Costumo trocar comida do almoço ou jantar por sanduíches, salgados ou pizza.					
Costumo comer pão de forma industrializado					
Costumo comer maionese e outros condimentos industrializados.					
Costumo comer produtos congelados e prontos para consumo					
Costumo comer pães e bolos industrializados.					

Adaptado de (GABE; JAIME, 2020; COUTO et al., 2020)

ANEXO 1

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
LAVRAS



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Consumo de alimentos ultraprocessados por pessoas com doenças crônicas não transmissíveis.

Pesquisador: Livia Garcia Ferreira

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 67132023.9.0000.5148

Instituição Proponente: Universidade Federal de Lavras

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 5.925.843

Apresentação do Projeto:

Resumo:

A busca por alimentos ultraprocessados vem aumentando, pois são produtos práticos, palatáveis e que facilitam a rotina de indivíduos, porém são alimentos de composição nutricional desbalanceada. Além disso, esses alimentos provocam grande impacto social, cultural, ambiental e na saúde de quem os consome. Um dos problemas causados pelo alto consumo dos ultraprocessados são o desenvolvimento e complicações na saúde de portadores de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs), como hipertensão, obesidade, diabetes e hipercolesterolemia. Sendo assim, o objetivo do presente projeto será analisar o conhecimento sobre o grau de processamento dos alimentos e consumo desses alimentos de pessoas com DCNTs no Ambulatório de especialidades da Universidade Federal de Lavras (AME_UFLA). Será aplicado um questionário presencial composto por quatro blocos, sendo o primeiro para obter informações pessoais e características demográficas, o segundo bloco com perguntas sobre o conhecimento do grau de processamento dos alimentos e dos rótulos alimentares, o terceiro bloco para avaliar o conhecimento do entrevistado sobre alimentos ultraprocessados e o quarto bloco para avaliarmos a frequência de

Endereço: Campus Universitário Cx Postal 3037

Bairro: PRP/COEP

CEP: 37.200-900

UF: MG

Município: LAVRAS

Telefone: (35)3829-5182

E-mail: coep.prp@ufla.br

Continuação do Parecer: 5.925.843

consumo semanal dos alimentos ultraprocessados.

Ressalta-se que a coleta de dados só será realizada após a leitura e concordância do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), pelos participantes. Espera-se encontrar achados que ajudem a compreender como a alimentação influencia na saúde desses indivíduos.

Hipótese:

Consumo frequente de alimentos ultraprocessados em pessoas com DCNTs.

Metodologia Proposta:

Trata-se de estudo transversal, observacional. Serão incluídas pessoas com idade superior a 20 anos, que tem atendimento de saúde no AMEUFLA e com diagnóstico autodeclarado de hipertensão arterial, obesidade, diabetes mellitus e hipercolesterolemia. Serão excluídos participantes com diagnóstico de pré-diabetes, em tratamento oncológico, gestantes, lactantes. Aos participantes será disponibilizado pessoalmente, o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A coleta de dados será iniciada apenas mediante assinatura do TCLE. O questionário e o TCLE serão aplicados por 2 alunas idealizadoras da pesquisa, enquanto os pacientes aguardam os atendimentos no ambulatório especializado, nos períodos de março a abril de 2023. A amostra prevista deste estudo é de, no mínimo, 40 indivíduos adultos. Os questionários utilizados serão divididos em quatro blocos de perguntas. No primeiro bloco os participantes serão questionados sobre suas características sociodemográficas e critério de elegibilidade para o estudo. No segundo bloco, serão questionados em relação ao conhecimento sobre o grau de processamento e consumo de alimentos ultraprocessados, leitura de rótulos e motivo do consumo desses alimentos, como, por exemplo, praticidade, nível de conhecimento de rotulagem e de grau de processamento de acordo com a nova classificação. No terceiro bloco, os participantes deverão responder se conhecem as novas terminologias do grau de processamento dos alimentos, de acordo com o Guia Alimentar, (JUNGBLUT; CAMPAGNOLO, 2020) (ANEXO 1). Já o quarto bloco, será sobre a frequência de consumo semanal dos alimentos ultraprocessados. Os

Endereço: Campus Universitário Cx Postal 3037

Bairro: PRP/COEP

CEP: 37.200-900

UF: MG

Município: LAVRAS

Telefone: (35)3829-5182

E-mail: coep.prp@ufla.br

Continuação do Parecer: 5.925.843

participantes deverão responder marcando um x

na opção em que se enquadra o consumo de determinado grupo de alimentos. Esse bloco será analisado por forma de pontos, a opção (1) não

consumo - contará como 0 pontos; a opção (2) às vezes - soma 1 ponto; (3) 1 dia - 2 pontos; (4) 2 a 4 dias - 3 pontos; (5) 5 a 7 dias - 4 pontos.

Sendo assim, pacientes com pontuação menor ou igual a 20 pontos equivale a baixo consumo de alimentos ultraprocessados, os que que

apresentarem pontuação superior a 20 correspondem ao alto consumo de alimentos ultraprocessados (GABE; JAIME, 2020; COUTO et al.,

2020). Por fim, a pesquisa será conduzida dentro dos padrões exigidos pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Lavras, sendo garantido

sigilo individual dos dados dos participantes.

Critério de Inclusão:

Serão incluídas pessoas com idade superior a 20 anos, que tem atendimento de saúde no AME-UFLA e com diagnóstico autodeclarado de

hipertensão arterial, obesidade, diabetes mellitus e hipercolesterolemia.

Critério de Exclusão:

Serão excluídos participantes com diagnóstico de pré-diabetes, em tratamento oncológico, gestantes e lactantes.

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

Esta pesquisa tem por objetivo analisar o conhecimento sobre o grau de processamento dos alimentos e consumo desses alimentos de pessoas com DCNTs.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

Esta pesquisa apresenta riscos mínimos tais como a invasão de privacidade; interferência na vida e na rotina dos sujeitos; cansaço ou

aborrecimento ao responder; tomar o tempo do sujeito, assim como riscos existentes em atividades rotineiras. Para a minimização dos riscos haverá

a mínima exposição das informações dos participantes, como a realização de entrevistas em locais

Endereço: Campus Universitário Cx Postal 3037

Bairro: PRP/COEP

CEP: 37.200-900

UF: MG

Município: LAVRAS

Telefone: (35)3829-5182

E-mail: coep.prp@ufla.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
LAVRAS



Continuação do Parecer: 5.925.843

reservados ou em consultórios disponíveis no momento da entrevista evitando assim o constrangimento; após a análise dos dados, serão retirados os bancos de dados do ambiente virtual, evitando assim a minimização de exposição dos dados. Entretanto, caso ocorra algum tipo de constrangimento ou intercorrência durante qualquer momento da pesquisa, os responsáveis darão assistência imediata e integral. Os participantes poderão desistir de participar da pesquisa em qualquer momento sem nenhum prejuízo.

Benefícios:

É importante estudar o consumo alimentar de alimentos ultraprocessados por pessoas com DCNTs visto que, trata-se de uma população com alto risco de desenvolverem complicações cardiovasculares e o consumo de tais alimentos, é prejudicial à saúde, quando consumidos com em grande quantidade e frequência, pois são ricos em açúcares, gorduras, conservantes, corantes e outros aditivos alimentares. O objetivo também é avaliar o conhecimento dos participantes sobre o grau de processamento de alimentos e se essa consciência alimentar tem relação com a frequência de consumo desses alimentos em pessoas com DCNT. Dessa forma, ações focadas nos conceitos do processamento e alimentos para tais indivíduos devem ser priorizadas para que elas busquem diminuir o consumo de alimentos ultraprocessados e consumam mais alimentos in natura/minimamente processados.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Trata-se de um estudo a ser realizado com indivíduos adultos com doenças crônicas não transmissíveis atendidos no ambulatório médico especializado da UFLA. Serão aplicados questionários para avaliação de questões sócio-demográficas e de consumo de alimentos de acordo com seu grau de processamento.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Vide campo "Conclusões ou pendências e Lista de Inadequações".

Endereço: Campus Universitário Cx Postal 3037

Bairro: PRP/COEP

CEP: 37.200-900

UF: MG

Município: LAVRAS

Telefone: (35)3829-5182

E-mail: coep.prp@ufla.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
LAVRAS



Continuação do Parecer: 5.925.843

Recomendações:

Vide campo "Conclusões ou pendências e Lista de Inadequações".

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Trata-se da análise de resposta ao parecer pendente nº 5.903.266 emitido pelo CEP em 17/02/2023:

Pendência 1: A carta de autorização para realização da pesquisa no AME-UFLA não está assinada pelo responsável, solicita-se aos pesquisadores que providenciem a assinatura do supervisor do local.

Resposta à pendência 1: Segue assinada, pela coordenadora do AME, a carta de autorização para realização da pesquisa no AME-UFLA.

ANÁLISE: Atendida.

Pendência 2 : No documento intitulado Comentários éticos, no item 6 (Descrição das medidas para proteção ou minimização dos desconfortos e riscos previsíveis) solicita-se ao pesquisadores que incluam medidas de minimização do riscos como por exemplo a retirada de banco de dados armazenado em ambiente virtual após as análises para minimização exposição de dados, realização de entrevistas em locais reservados para evitar constrangimentos do entrevistado, etc..

Resposta à pendência 2: Foi incluído no documento intitulado comentários éticos, no item 6 medidas de minimização dos riscos, os seguintes dizeres "Esta pesquisa apresenta riscos mínimos tais como a invasão de privacidade; interferência na vida e na rotina dos sujeitos; cansaço ou aborrecimento ao responder; tomar o tempo do sujeito, assim como riscos existentes em atividades rotineiras. Para a minimização dos riscos haverá a mínima exposição das informações dos participantes, como a realização de entrevistas em locais reservados ou em consultórios disponíveis no momento da entrevista evitando assim o constrangimento; após a análise dos dados, serão retirados os bancos de dados do ambiente virtual, evitando assim a minimização de exposição dos dados. Entretanto, caso ocorra algum tipo de constrangimento ou intercorrência durante qualquer momento da pesquisa, os responsáveis darão assistência imediata e integral. Os participantes poderão desistir de participar da pesquisa em qualquer momento sem nenhum

Endereço: Campus Universitário Cx Postal 3037

Bairro: PRP/COEP

CEP: 37.200-900

UF: MG

Município: LAVRAS

Telefone: (35)3829-5182

E-mail: coep.prp@ufla.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
LAVRAS



Continuação do Parecer: 5.925.843

prejuízo.”

ANÁLISE: Atendida.

Considerações Finais a critério do CEP:

Ressalta-se que cabe ao pesquisador responsável encaminhar os relatórios parciais e final da pesquisa, por meio da Plataforma Brasil, via notificação do tipo “relatório” para que sejam devidamente apreciadas no CEP, conforme norma operacional CNS nº001/13, item XI.2.d.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_2080601.pdf	27/02/2023 10:25:46		Aceito
Outros	Comentarios_Eticos_Projeto_DCNTs_versao2.pdf	27/02/2023 10:19:17	JESSICA FATIMA MELO	Aceito
Outros	solicitacao_assinada_responsavel_verso_2.pdf	27/02/2023 10:16:54	JESSICA FATIMA MELO	Aceito
Outros	carta_Resposta_pendencias.pdf	27/02/2023 10:09:03	JESSICA FATIMA MELO	Aceito
Declaração de concordância	Comentarios_Eticos_Projeto_DCNTs_documento.pdf	07/02/2023 21:44:00	JESSICA FATIMA MELO	Aceito
Solicitação Assinada pelo Pesquisador Responsável	Carta_de_solicitacao_de_pesquisa_29_assinado.pdf	07/02/2023 21:38:57	JESSICA FATIMA MELO	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_ultraprocessados.pdf	07/02/2023 21:35:52	JESSICA FATIMA MELO	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_de_pesquisa_ultraprocessados_DCNT_docx.pdf	07/02/2023 21:34:33	JESSICA FATIMA MELO	Aceito
Folha de Rosto	folhaDeRosto_plataformaBR_assinado_1.pdf	07/02/2023 21:15:08	JESSICA FATIMA MELO	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

Endereço: Campus Universitário Cx Postal 3037

Bairro: PRP/COEP

CEP: 37.200-900

UF: MG

Município: LAVRAS

Telefone: (35)3829-5182

E-mail: coep.prp@ufla.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
LAVRAS



Continuação do Parecer: 5.925.843

LAVRAS, 06 de Março de 2023

Assinado por:
ALCINÉIA DE LEMOS SOUZA RAMOS
(Coordenador(a))

Endereço: Campus Universitário Cx Postal 3037

Bairro: PRP/COEP

UF: MG

Município: LAVRAS

Telefone: (35)3829-5182

CEP: 37.200-900

E-mail: coep.prp@ufla.br