REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

DO PRATO TRADICIONAL AO ULTRAPROCESSADO: FATORES QUE MOLDAM O CONSUMO ALIMENTAR NO BRASIL

FROM TRADITIONAL DISHES TO ULTRA-PROCESSED FOODS: FACTORS SHAPING FOOD CONSUMPTION IN BRAZIL

Rivanna Sousa Moura
Nutricionista Residente, Universidade Estadual do Piauí, Brasil
E-mail: rivannamoura703@gmail.com

Aurilene Soares Souza
Nutricionista Preceptora, Universidade Estadual do Piauí, Brasil
E-mail: auri.lene@bol.com.br

Andrea Nunes Mendes Brito
Nutricionista Preceptora, Universidade Estadual do Piauí, Brasil
E-mail: andrea.nunes9@gmail.com

Edna Lara Vasconcelos Gomes Monteiro Ramos
Nutricionista Preceptora, Universidade Estadual do Piauí, Brasil
E-mail: nutrilaravascioncelos@gmail.com

Cláudia Thais Gomes Carvalho
Nutricionista Residente, Universidade Estadual do Piauí, Brasil
E-mail: claudiathaisg8@gmail.com

Vanessa Cruz Carvalho
Nutricionista Residente, Universidade Estadual do Piauí, Brasil
E-mail: vanessaccarvalho01@gmail.com

Victória Lorrany Alencar da Costa
Nutricionista Residente, Universidade Estadual do Piauí, Brasil
E-mail: victorialorranyalencar@gmail.com

Evelyn Larissa Viana Santos
Nutricionista Residente, Universidade Estadual do Piauí, Brasil
E-mail: evlarissa.viana@gmail.com

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

Resumo

Introdução: O consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil tem aumentado, ocupando uma proporção cada vez maior da dieta da população e substituindo gradualmente alimentos in natura ou minimamente processados, o que contribui para a deterioração da qualidade dietética e elevações nos riscos de doenças crônicas. Este estudo tem como objetivo identificar fatores envolvidos na diminuição do consumo de alimentos in natura e no aumento de alimentos ultraprocessados no Brasil. **Metodologia**: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, a busca dos artigos foi realizada por meio das seguintes bases de dados: Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), Sistema Online de Busca e Análise de Literatura Médica (MEDLINE), PubMed, Scientific Electronic Library Online (SciELO). Os critérios de inclusão foram estudos publicados entre 2020 e 2025, com população brasileira, texto completo e acesso livre, nos idiomas português, inglês ou espanhol, que abordassem fatores associados ao consumo de alimentos in natura/minimamente processados e/ou ultraprocessados (preferencialmente com referência à classificação NOVA ou proxy equivalente). **Resultados**: Os achados evidenciam que a redução do consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e o aumento da participação de alimentos ultraprocessados na dieta da população brasileira configuram um fenômeno complexo e multifatorial, fortemente determinado por fatores sociodemográficos, econômicos, comportamentais e ambientais. De modo geral, os estudos analisados convergem ao demonstrar que o padrão alimentar atual no Brasil reflete transformações estruturais do sistema alimentar, associadas à urbanização, à globalização dos sistemas de produção e distribuição de alimentos, bem como às mudanças no estilo de vida da população. **Conclusão**: Ainda que os estudos analisados revelem heterogeneidade nos achados, observa-se consenso quanto à influência do contexto urbano, das mudanças no estilo de vida e da organização do sistema alimentar sobre as escolhas alimentares dos indivíduos.

Palavras-chave: Alimentos ultraprocessados; Alimentos in natura; Consumo de

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

alimentos.

Abstract

Introduction:The consumption of ultra-processed foods in Brazil has been increasing, occupying a growing proportion of the population's diet and gradually replacing unprocessed or minimally processed foods, contributing to the deterioration of dietary quality and increased risks of chronic diseases. This study aims to identify factors involved in the decrease in the consumption of unprocessed foods and the increase in ultra-processed foods in Brazil. **Methodology**: This is an integrative literature review. The search for articles was conducted using the following databases: Latin American and Caribbean Literature in Health Sciences (LILACS), Medical Literature Analysis and Retrieval System Online (MEDLINE), PubMed, and Scientific Electronic Library Online (SciELO). The inclusion criteria were studies published between 2020 and 2025, with a Brazilian population, full text and free access, in Portuguese, English or Spanish, that addressed factors associated with the consumption of unprocessed/minimally processed and/or ultra-processed foods (preferably with reference to the NOVA classification or equivalent proxy). **Results**: The findings show that the reduction in the consumption of unprocessed or minimally processed foods and the increase in the share of ultra-processed foods in the Brazilian population's diet constitute a complex and multifactorial phenomenon, strongly determined by sociodemographic, economic, behavioral, and environmental factors. In general, the studies analyzed converge in demonstrating that the current dietary pattern in Brazil reflects structural transformations in the food system, associated with urbanization, the globalization of food production and distribution systems, as well as changes in the population's lifestyle. **Conclusion**: Although the studies analyzed reveal heterogeneity in their findings, there is consensus regarding the influence of the urban context, changes in lifestyle, and the organization of the food system on individuals' food choices.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

Keywords: Ultra-processed foods; Whole foods; Food consumption.

1. Introdução

O consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil tem aumentado, ocupando uma proporção cada vez maior da dieta da população e substituindo gradualmente alimentos in natura ou minimamente processados, o que contribui para a deterioração da qualidade dietética e elevações nos riscos de doenças crônicas. Estudos recentes publicados em revistas científicas mostram que maior participação calórica de ultraprocessados está associada a dietas com maior teor de açúcares, gorduras saturadas e sódio e menor consumo de fibras e micronutrientes em diversas faixas etárias, refletindo uma transição alimentar desfavorável à saúde pública (Romeiro et al., 2025; Silveira et al., 2024)

Nesse contexto, o Guia Alimentar para a População Brasileira propõe uma classificação dos alimentos de acordo com o grau e a finalidade do processamento industrial. Os alimentos in natura são aqueles obtidos diretamente de plantas ou animais, sem qualquer tipo de alteração após deixarem a natureza, enquanto os minimamente processados correspondem a alimentos in natura submetidos a processos simples, como limpeza. Já os alimentos processados resultam da adição de sal, açúcar ou outras substâncias culinárias a alimentos in natura, com o objetivo de aumentar sua durabilidade ou modificar características sensoriais. Por fim, os alimentos ultraprocessados consistem em formulações industriais que utilizam ingredientes de uso exclusivo da indústria, como corantes, aromatizantes, a exemplo de refrigerantes, biscoitos recheados e macarrão instantâneo, cujo consumo deve ser evitado devido à sua associação com diversos desfechos negativos em saúde (Brasil, 2014; Monteiro et al., 2019).

Dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) indicam que, entre os períodos de 2002–2003 e 2017–2018, a participação desses produtos nas compras domiciliares aumentou de 12,6% para 18,4% do total de energia disponível para consumo nos domicílios. Em sentido oposto, observou-se redução na participação

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

dos alimentos in natura ou minimamente processados e dos ingredientes culinários, com diminuição de 3,8 e 3,5 pontos percentuais, respectivamente (IBGE, 2020). Esse cenário reflete transformações nos sistemas alimentares, influenciadas por fatores como urbanização, mudanças no estilo de vida, maior oferta de produtos industrializados, estratégias de marketing da indústria de alimentos e alterações no ambiente alimentar (Wang et al., 2019; PAHO, 2023).

No Brasil, a participação dos alimentos ultraprocessados no consumo energético total da dieta varia conforme sexo e faixa etária, situando-se entre 13,0% e 18,6% entre homens e entre 16,0% e 21,0% entre mulheres de 30 a 69 anos. Estimativas recentes apontam que, em 2019, aproximadamente 57 mil óbitos estiveram associados ao consumo desses produtos, correspondendo a 10,5% das mortes prematuras e a 21,8% dos óbitos potencialmente evitáveis relacionados às Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no país (Nilson et al., 2023).

Além disso, o consumo elevado e regular de alimentos ultraprocessados tem sido consistentemente associado ao maior risco de sobrepeso e obesidade, diabetes mellitus tipo 2, hipertensão arterial, dislipidemias, doenças cardiovasculares e respiratórias, acidente vascular cerebral, alguns tipos de câncer, como o de mama, além de depressão, fragilidade em idosos e aumento da mortalidade por todas as causas (Monteiro et al., 2019; Martí et al., 2021; Pagliai et al., 2021).

Diante desse panorama, as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira reforçam a importância de uma alimentação baseada predominantemente em alimentos in natura ou minimamente processados, os quais contribuem para uma dieta nutricionalmente adequada, equilibrada e culturalmente significativa, além de promoverem a sustentabilidade ambiental. O documento também incentiva a aquisição de alimentos em feiras livres, junto a agricultores familiares, produtores locais e iniciativas de base agroecológica, reconhecendo o papel da agricultura familiar e da valorização dos alimentos regionais como estratégias fundamentais para a promoção de sistemas alimentares mais saudáveis, justos e sustentáveis (Brasil, 2014; FAO, 2022).

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

Nesse sentido, considerando o avanço do consumo de alimentos ultraprocessados e a redução da ingestão de alimentos in natura no Brasil, torna-se fundamental compreender os fatores que influenciam esse processo. Assim, o presente estudo tem como objetivo identificar os fatores associados à diminuição do consumo de alimentos in natura e ao aumento do consumo de alimentos ultraprocessados no contexto brasileiro, por meio de uma revisão integrativa da literatura.

2. Metodologia

Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, conduzida em seis etapas: (1) definição do tema e elaboração da pergunta norteadora; (2) definição da estratégia de busca e realização das buscas; (3) aplicação dos critérios de inclusão e exclusão; (4) seleção e elegibilidade dos estudos; (5) extração, organização e categorização dos dados; e (6) síntese e discussão dos resultados.

A pergunta norteadora: “Quais fatores influenciam a redução do consumo de alimentos in natura/minimamente processados e o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil?”

Quanto a estratégia de busca e período, foram realizadas entre agosto e dezembro de 2025, nas bases Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), Sistema Online de Busca e Análise de Literatura Médica (MEDLINE), PubMed e Scientific Electronic Library Online (SciELO). Os descritores foram obtidos no DeCS/MeSH e combinados com operadores booleanos (AND/OR), com adaptações conforme a base.

Descritores e termos livres: (“alimentos ultraprocessados” OR ultraprocessados OR “ultra-processed foods”) AND (“alimentos in natura” OR “minimamente processados” OR “unprocessed foods” OR “minimally processed foods”) AND (“consumo alimentar” OR “consumo de alimentos” OR “food consumption” OR “dietary intake”) AND (Brasil OR Brazil).

Os critérios de inclusão foram estudos publicados entre 2020 e 2025, com população brasileira, texto completo e acesso livre, nos idiomas português, inglês ou espanhol, que abordassem fatores associados ao consumo de alimentos in

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

natura/minimamente processados e/ou ultraprocessados (preferencialmente com referência à classificação NOVA ou proxy equivalente). Os critérios de exclusão foram artigos duplicados; resenhas, editoriais e estudos incompletos; indisponíveis na íntegra; e estudos que não respondiam à pergunta norteadora.

Importante ressaltar a coerência do recorte populacional, o público-alvo definido foi composto por adultos e idosos (≥20 anos), de ambos os sexos, independentemente de presença de morbidades. Estudos com faixas etárias mais amplas foram mantidos apenas quando apresentavam resultados estratificados compatíveis com o recorte, caso contrário, foram considerados para exclusão por incompatibilidade do recorte.

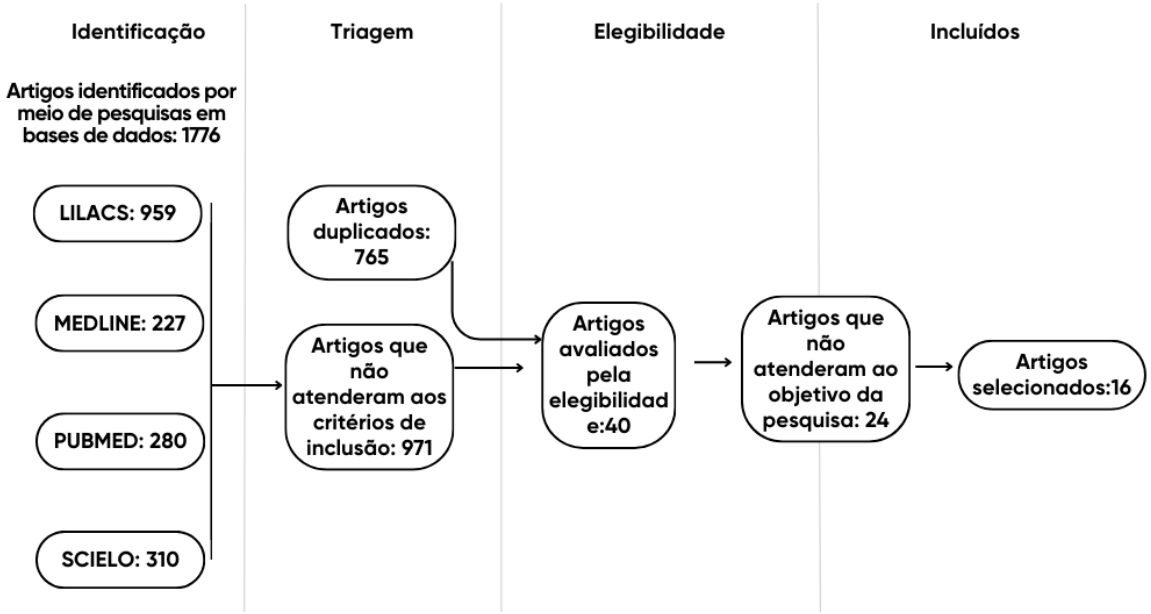
No processo de seleção após remoção de duplicatas e triagem por títulos e resumos, procedeu-se à leitura na íntegra para elegibilidade. Ao final, 996 registros foram excluídos por não atenderem ao objetivo do estudo, resultando em 16 artigos incluídos na síntese. A avaliação da qualidade metodológica: a qualidade dos estudos incluídos foi avaliada por checklist do Joanna Briggs Institute (JBI), conforme delineamento (transversal/coorte/validação de instrumento), com síntese qualitativa do risco de viés (baixo, moderado ou alto) e principais limitações metodológicas, a fim de qualificar a interpretação dos achados.

Os registros identificados nas bases (LILACS, MEDLINE, PubMed e SciELO) foram de 1.776, na triagem, 765 duplicatas removidas, 971 registros excluídos por não atenderem aos critérios de exclusão. Quanto a elegibilidade, 40 artigos foram avaliados na íntegra, e 24 artigos excluídos após leitura completa, principais motivos: população não brasileira, não avaliou ultraprocessados/in natura, recorte etário incompatível sem estratificação, não respondeu à pergunta). Dessa forma, 16 estudos incluídos na síntese final.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

Figura 1 – Fluxograma do processo de seleção dos estudos. Teresina, Brasil, 2025.



Fonte: Autoria própria, 2025.

Quadro 1 – Combinações de descritores utilizadas nas bases de dados. Teresina, Brasil, 2025.

Combinações	LILACS	MEDLINE	PubMed	SciELO
Alimento in natura and Alimento Ultraprocessado and Consumo de alimentos	107	13	2	31
Alimento in natura and Alimento Ultraprocessados	140	17	2	45
Alimento in natura and Consumo de alimentos	307	28	4	68
Alimento Ultraprocessado and Consumo de alimentos	405	169	272	166

Fonte: Autoria própria, 2025.

3. Resultados

No quadro abaixo é apresentado a caracterização dos artigos selecionados, explanando o objetivo, a amostra e o instrumento de coleta.

Quadro 2- Caracterização geral dos artigos selecionados. Teresina, Brasil, 2025.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

Autores, ano	Objetivo	Amostra	Instrumento de coleta
Almeida *et al.*,2021	Avaliar o consumo de alimentos de acordo com o grau de processamento entre usuários da atenção primária à saúde em relação às condições socioeconômicas, demográficas e de estilo de vida	Foram avaliados 361 indivíduos, adultos e idosos usuários da atenção primária à saúde no município de Guidoval-MG	Foi aplicado um questionário estruturado com variáveis socioeconômicas e demográficas e um questionário de frequência alimentar qualitativo, no qual os alimentos foram classificados conforme a classificação NOVA
Silva *et al.*,2021	Investigar os fatores associados ao consumo alimentar de adultos, considerando os níveis de processamento de alimentos.	Foram entrevistados 1.066 adultos no estado de Pernambuco, cuja maioria possuía baixa escolaridade, baixa renda, com participação em programa de transferência de renda e em situação de insegurança alimentar	Foi utilizado questionário de frequência alimentar para investigação do consumo, com divisão dos alimentos conforme o nível de processamento, com posterior análise através de escores
Azevedo *et al.*,2023	Avaliar a evolução temporal de indicadores	Foram entrevistados	Utilizou-se dados do Vigitel de 2006 a 2019.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

	de consumo alimentar e de estado nutricional, relacionados às DCNT, em adultos da cidade do Rio de Janeiro e das demais capitais brasileiras.	730.309 adultos nas edições do Vigitel realizadas entre 2006 e 2019, sendo que destes, 27.358 residiam na cidade do Rio de Janeiro.	Modelos de regressão de Prais-Winsten foram empregados para avaliar a variação na prevalência dos indicadores de interesse.
Rodrigues *et al.*,2024	O objetivo foi verificar a associação entre consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) com a síndrome metabólica (SM) em indivíduos de 20 e 39 anos e ≥ 40 anos	269 indivíduos de 20 e 39 anos e ≥ 40 anos do município de Teresina.	Recorte dos dados provenientes da pesquisa "Inquérito de saúde domiciliar nos municípios de Teresina e Picos (PI) – ISAD – PI.
Oliveira *et al.*,2024	Avaliar os determinantes sociais, metabólicos e de estilo de vida do consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) e ultraprocessados (ULT) em adultos de Pernambuco.	Realizada no biênio 2015/2016, em Pernambuco, que é inquérito populacional, com amostra aleatória de domicílios de áreas urbanas e rurais, constituída por adultos, de ambos os sexos, na faixa etária compreendida entre 20 e 59 anos.	O consumo foi mensurado por questionário de frequência alimentar, e, em seguida, criou-se Índice da Frequência de Consumo (IFC) da média de ingestão dos alimentos ULT e FVL.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

Silva *et al.*,2021	Avaliar o consumo usual de alimentos ultraprocessados (AUP) e sua associação com o índice de massa corporal (IMC), a atividade física (AF), a idade e o sexo em adultos moradores de Brasília.	Foram entrevistados 506 indivíduos com idade maior ou igual a 20 anos	A ingestão dietética foi avaliada utilizando dois recordatórios 24 h não consecutivos
Crisóstomo *et al.*,2022	Avaliar o consumo de alimentos ultraprocessados e associá-lo a indicadores antropométricos em adolescentes, adultos e idosos	Compreende adolescentes de 10-19 anos, adultos de 20 59 anos e idosos de 60 anos ou mais, residentes na zona urbana da cidade de Teresina, Piauí.	Foram coletados dados demográficos, socioeconômicos, de estilo de vida, consumo alimentar e antropométrico.
Ruiz *et al.*,2024	Estimar a prevalência de simultaneidade de atividade física insuficiente (AFI) e consumo excessivo de alimentos ultraprocessados (AUP), bem como verificar a associação entre AFI e hábitos alimentares	Foram estudados 51.064 adultos (≥20 anos).	Foram utilizados dados do inquérito telefônico Vigitel 2018. Foram utilizadas questões sobre a frequência semanal e diária de consumo alimentar.
Ayala *et*	Objetivou analisar a	325 pacientes	Para avaliação do

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

al.,2024	relação da influência do ambiente externo no consumo alimentar de alimentos ultra processados, das escolhas alimentares de adultos com diabetes mellitus tipo 2.	adultos e idosos com diabetes mellitus tipo 2	consumo alimentar por aplicado do Recordatório 24 horas e categorizado pela Classificação Alimentar NOVA. Foi utilizado o Mindful Eating Questionnaire e seus domínios para identificação das influências externas. Dados antropométricos de peso, índice de massa corporal e circunferência da cintura foram analisados
Moreira *et al.*,2024	Avaliar o consumo alimentar dos participantes da Coorte de Universidades Mineiras, de acordo com grau de processamento, e sua relação, com fatores socioeconômicos, comportamentais e individuais.	4.124 indivíduos acima de 20 anos	O consumo alimentar foi autorrelatado por um questionário online de frequência de consumo alimentar. Os alimentos foram divididos em: Grupo 1: alimentos in natura, minimamente processados, ingredientes culinários e preparações culinárias; Grupo 2: alimentos processados; e Grupo 3: alimentos

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

			ultraprocessados. Foi utilizado modelo de regressão linear múltipla hierarquizada para verificar os fatores associados.
Sugizaki *et al.*,2024	O objetivo do presente estudo foi investigar a prevalência de obesidade em um território adstrito à Unidade Básica de Saúde, em município de pequeno porte, e avaliar os produtos alimentícios adquiridos pelos indivíduos com obesidade de acordo com o grau de processamento.	533 indivíduos entre 18 e 59 anos	Estudo analítico transversal dividido em duas etapas. Na primeira, foi investigado o índice de massa corporal (IMC) de 533 indivíduos da cidade de pequeno porte. Selecionou-se 60 indivíduos para a segunda etapa, em que foram investigados determinantes do perfil nutricional, tais como aquisição de alimentos e gasto com alimentação.
Almeida *et al.*,2024	Avaliar a associação da adesão à regra de ouro do Guia Alimentar para a População Brasileira com características de saúde entre mulheres adultas segundo as características sociodemográficas.	102.057 mulheres adultas e não gestantes	As entrevistadas ocorreram pelo Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico nas capitais dos estados e no Distrito Federal entre

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

			2018 e 2021. Variáveis de desfecho incluíram obesidade, hipertensão, diabetes, depressão e autoavaliação negativa de saúde. A adesão à regra de ouro foi obtida por escore (-13 a 12 pontos) que combinou o consumo de alimentos ultraprocessados (negativo) e alimentos in natura e minimamente processados (positivo).
Trindade *et al.*,2021	Analisar fatores sociodemográficos e de estilo de vida associados ao comportamento sedentário baseado em tempo de tela (assistir televisão ≥ 3 horas/dia) entre brasileiros adultos.	População adulta residente nas capitais dos estados brasileiros e no Distrito Federal	O estudo apresenta a análise de conjuntos de dados da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), conduzida pelo Ministério da Saúde do Brasil, incluindo dez anos de dados observacionais transversais em nível individual de uma amostra representativa

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

			da população adulta residente nas capitais dos estados brasileiros e no Distrito Federal, de 2008 a 2017.
Gabe *et al.*,2022	Avaliar a validade convergente e a invariância de uma escala de adesão a práticas alimentares recomendadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira	Participam voluntariamente pessoas com 18 anos ou mais que residem no Brasil, com média de 39 anos.	Uma subamostra (n=1.309) da coorte NutriNet-Brasil (estudo online autopreenchido) respondeu à escala baseada no guia (24 itens) e a questionários socioeconômicos e alimentares. O escore na escala (eGuia) foi comparado por meio de correlação de Spearman a escores de consumo de alimentos in natura e minimamente processados (eG1) e ultraprocessados (eG4).
Silva *et al.*,2021	O objetivo deste estudo foi verificar a relação entre o grau de processamento de alimentos e sobrepeso e adiposidade corporal em adultos brasileiros.	Estudo transversal com 670 adultos (334 mulheres e 336 homens) com idades entre 20 e 59 anos, em Viçosa, Minas	Por meio de base em dados populacionais coletados por meio de questionário estruturado, entrevista de recordatório alimentar de 24 horas e avaliação

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

		Gerais, Brasil.	antropométrica.
Costa *et al.*,2022	Tem como objetivo descrever o escore de consumo de alimentos ultraprocessados, aplicado na Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) realizada em 2019, e sua associação com fatores sociodemográficos em adultos brasileiros	Adultos brasileiros(18 anos ou mais)	O escore de consumo de alimentos ultraprocessados foi calculado somando-se as respostas afirmativas sobre o consumo no dia anterior de 10 subgrupos de alimentos ultraprocessados frequentemente consumidos no Brasil.

Fonte: Autoria Própria, 2025.

Legenda: Frutas, Legumes e Verduras(FLV), Ultraprocessados(ULT), Alimentos Ultraprocessados(AUP).

Avaliação da qualidade metodológica dos estudos foi realizada por checklist do Joanna Briggs Institute (JBI), conforme delineamento. Considerando o conjunto das evidências e as informações reportadas, observou-se predominância de estudos observacionais transversais, com mensuração de consumo por QFA/recordatório e possível viés de autorrelato. De forma geral, a qualidade foi classificada como moderada na maioria dos estudos, com limitações comuns relacionadas a controle de confundimento, desenho transversal e mensuração dietética, como possível ver no quadro abaixo:

Quadro 3 – Síntese da avaliação metodológica (JBI) dos estudos incluídos. Teresina, Brasil, 2025.

Estudo	**Delineamento (síntese)**	**Qualidade/Risco de viés (síntese)**
Almeida et al.,2021	Transversal (APS)	Moderada (delineamento transversal)
Silva et al.,2021	Transversal (inquérito/observacional)	Moderada (delineamento transversal)

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

Azevedo et al.,2023	Série temporal (Vigitel)	Moderada (autorrelato; amostra ampla)
Rodrigues et al.,2024	Transversal (inquérito domiciliar)	Moderada (delineamento transversal)
Oliveira et al.,2024	Transversal (inquérito populacional)	Moderada (delineamento transversal)
Silva et al.,2021	Transversal (inquérito/observacional)	Moderada (delineamento transversal)
Crisóstomo et al.,2022	Transversal (base urbana, Teresina)	Moderada (delineamento transversal)
Ruiz et al.,2024	Transversal (Vigitel 2018)	Moderada (autorrelato; amostra ampla)
Ayala et al.,2024	Transversal (clínico, DM2)	Moderada a alta (amostra específica; autorrelato)
Moreira et al.,2024	Coorte/estudo online (autorrelato)	Moderada (autorrelato; seleção/adesão)
Sugizaki et al.,2024	Transversal (duas etapas; UBS)	Moderada (delineamento transversal)
Almeida et al.,2024	Transversal (Vigitel 2018–2021)	Moderada (autorrelato; amostra ampla)
Trindade et al.,2021	Transversal (Vigitel 2008–2017)	Moderada (autorrelato; amostra ampla)
Gabe et al.,2022	Validação de instrumento (NutriNet-Brasil)	Moderada (amostra online; validade reportada)
Silva et al.,2021	Transversal (inquérito/observacional)	Moderada (delineamento transversal)
Costa et al.,2022	Transversal (PNS 2019)	Moderada (autorrelato; amostra ampla)

Fonte: Autoria própria, 2025.

Já no quadro 4 apresenta os principais resultados dos estudos, apresentando fatores sociodemográficos, econômicos, estilo de vida, ambientais, entre outros.

Quadro 4- Principais resultados dos artigos selecionados. Teresina, Brasil, 2025.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

Autor	Principais resultados
Almeida *et al.*,2021	Foi encontrada associação entre maior prevalência de consumo regular de alimentos ultraprocessados com o local de residência urbana, cor de pele negra, e menor consumo regular desses alimentos entre indivíduos casados e pertencentes à classificação econômica B. Quanto ao consumo regular de alimentos in natura ou minimamente processados, houve associação de maior consumo desse grupo de alimentos entre indivíduos com ensino superior e menor consumo entre indivíduos de cor de pele negra e não praticantes de atividade física.
Silva *et al.*,2021	Primeiramente, observou-se maior consumo de ultraprocessados pelas populações urbanas, além disso, um menor consumo de alimentos saudáveis pelo sexo feminino que pode relacionar-se ao contexto tradicional de dedicação a família ou dupla jornada de trabalho. Ainda quanto às tradições alimentares, percebe-se que os indivíduos mais velhos tendem a preservá-las, mantendo a escolha por alimentos mais tradicionais e menos industrializados, aspecto oposto ao observado na população mais jovem, que neste estudo obteve menor escore de consumo de minimamente processados. Houve aumento na aquisição de produtos prontos para consumo inclusive entre as camadas mais pobres da população brasileira, decorrente do aumento do poder de compra relacionado ao incremento da renda e o declínio dos padrões alimentares culturais por conta da globalização alimentar.
Azevedo *et al.*,2023	No presente trabalho, foi observado que, apesar da redução do consumo de refrigerantes no período analisado, em 2019 aproximadamente um em cada cinco adultos residentes no Rio de Janeiro consumiam refrigerante regularmente, ou seja, em pelo menos cinco dias da semana, indicando ainda uma elevada prevalência desse consumo.. O presente estudo também observou que adultos mais velhos (55 a 64 anos) aumentaram o consumo de frutas e hortaliças entre 2008 e 2019, mostrando que o consumo desses alimentos, e de alimentos in natura ou minimamente processados em geral, pode ter um efeito geracional, sendo ainda maior nas faixas etárias mais elevadas

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

Rodrigues *et al.*,2024	Na amostra total, os alimentos in natura/minimamente processados contribuíram com 68% das calorias totais diárias, sendo este o grupo de alimentos que mais contribui na ingestão energética diária dos indivíduos de 40 anos ou mais. A ingestão calórica de AUP foi quase 20% das calorias totais na amostra total, com maior ingestão energética pelos indivíduos de menor faixa etária, na amostra total, a ingestão calórica de AUP foi de 20% das calorias totais, sendo de 24,4% no grupo de 20 a 39anos e de 17% no grupo ≥ 40 anos. Verificou-se que in divíduos de 40 anos ou mais que tinham maior consumo de AUP apresentaram uma razão de prevalência para SM 35% maior quando comparados aos indivíduos com menor consumo.
Oliveira *et al.*,2024	A ingestão de ULT foi superior à de FVL no menor e no maior quartil do índice de consumo. O consumo de ULT foi maior em adultos jovens (p=0,005), menor renda (p=0,044). Aspectos sociodemográficos como idade e área de habitação, além de questões metabólicas como a glicemia, foram determinantes do consumo de alimentos ULT. Por outro lado, maior consumo de FLV se mostrou relacionado a maior IMC e uso de bebida alcoólica. A predominância de alimentos in natura e com alto grau de processamento no mesmo padrão alimentar — caracterizado como “Duplo” — foi mais frequente nos maiores estratos socioeconômicos, reforçando a relação da renda com uma alimentação mais variada, apesar de não garantir saudabilidade.
Silva *et al.*,2021	: A ingestão de AUP representou 9,2% do total de consumo alimentar em quantidade (gramas/ dia) e 25% do total do consumo energético. Comparados com eutróficos, os sujeitos com obesidade consumiram maior percentual de AUP em gramas, e os indivíduos com sobrepeso apresentaram maior percentual de AUP em calorias. A quantidade de AUP na ingestão energética total foi menor por parte dos homens do que das mulheres, e a AF e a idade foram inversamente associadas com o consumo de AUP.
Crisóstomo *et al.*,2022	Com relação aos dados antropométricos, observou-se que o sobrepeso foi maior entre os adultos (62,7%). Ao analisar a circunferência da

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

	cintura, foi possível mostrar que a maioria dos adultos e idosos apresentava classificação de risco para doença cardiovascular. Além disso, o consumo de AUP foi significativamente maior entre adultos com mais de 14 anos de escolaridade. Espeva-se encontrar uma associação significativa entre maior consumo de AUP e maior IMC e circunferência da cintura. No entanto, em adultos e idosos, não houve associação significativa entre o consumo de AUP e os indicadores antropométricos avaliados.
Ayala *et al.*,2024	O estudo observou uma correlação inversa entre o consumo de alimentos não processados ou minimamente processados e o domínio externo do MEQ. Em outras palavras, quando os indivíduos consomem mais alimentos não processados, eles são menos influenciados por estímulos externos em seu comportamento alimentar. Por outro lado, dentro da mesma população, constatou-se que maiores influências externas nos padrões alimentares estavam associadas a valores mais altos de peso, IMC e circunferência da cintura, bem como a uma maior porcentagem de ingestão de alimentos processados.
Moreira *et al.*,2024	O Grupo 1 se associou positivamente à prática de atividade física, sexo feminino, idade, cor da pele “não branca” e presença de diabetes Mellitus; e negativamente ao estado civil “não casado/sem união estável”, consumo abusivo de álcool, uso do tabaco, obesidade e depressão. O Grupo 2 se associou positivamente ao consumo abusivo de álcool, uso do tabaco e idade; e negativamente à prática de atividade física, sexo feminino e cor da pele “não branca”. O Grupo 3 se associou positivamente ao estado civil “não casado/sem união estável”, obesidade e depressão; e negativamente à prática de atividade física, idade, cor da pele “não branca” e presença de diabetes Mellitus.
Sugizaki *et al.*,2024	Foi utilizada a classificação NOVA para avaliar o os alimentos adquiridos, e não houve diferença significativa entre o consumo de alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

	entre os indivíduos com obesidade. Apesar, de uma leve tendência para o consumo de ultraprocessados nos grupos de obesidade grau I e II.
Almeida *et al.*,2024	A maior prevalência de hipertensão (29,52%) e diabetes (10,14%) foi encontrada entre aquelas com alta adesão à regra de ouro. A autoavaliação negativa de saúde foi mais frequente entre aquelas com baixa adesão (6,73%). A alta adesão foi inversa à presença de obesidade, hipertensão, depressão e autoavaliação negativa de saúde.
Trindade *et al.*,2021	Em relação às características comportamentais, os resultados indicaram que o consumo regular de alimentos naturais (OR = 0,984) e a prática de atividade física (OR = 0,798) foram fatores de proteção contra a adoção de comportamento sedentário, enquanto o consumo de refrigerantes (OR = 1,440), o tabagismo (OR = 1,375) e o abuso de álcool (OR = 1,334) foram considerados fatores de risco.
Gabe *et al.*,2022	O sentido das correlações observadas vai ao encontro do esperado: pessoas com maior grau de adesão ao guia tiveram consumo maior de alimentos in natura e minimamente processados e menor de alimentos ultraprocessados. A dimensão com maior correlação com o escore de G1 foi planejamento, e com o de G4 foi escolha, as quais contêm itens relacionados diretamente ao consumo habitual de alimentos desses grupos e, portanto, estão mais próximas de uma medida direta de consumo alimentar.
Silva *et al.*,2021	A contribuição de alimentos não processados ou minimamente processados para a ingestão total de energia foi um fator protetor para o excesso de peso em todos os quartis. Por outro lado, a contribuição dos alimentos ultraprocessados para a ingestão total de energia foi um fator de risco para o excesso de peso no quartil mais alto. O alto consumo de energia de alimentos ultraprocessados foi um fator de risco para o excesso de adiposidade nos quartis mais altos.
Costa *et al.*,2022	A prevalência do consumo de cinco ou mais subgrupos de alimentos ultraprocessados diminuiu linearmente com a idade, aumentou linearmente com os quintis de riqueza e foi maior em áreas urbanas, nas regiões Sudeste e Sul (em comparação com as demais) e em homens.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

Ruiz et al.,2024	Evidenciou elevada simultaneidade entre consumo excessivo de alimentos ultraprocessados e atividade física insuficiente em adultos (Vigitel 2018), indicando coexistência de comportamentos não saudáveis e associação entre AFI e hábitos alimentares.

Fonte: Autoria Própria, 2025.
Legenda: Frutas, Legumes e Verduras(FLV), Ultraprocessados(ULT), Alimentos Ultraprocessados(AUP).

4. Discussão

Os achados desta revisão integrativa indicam que a redução do consumo de alimentos in natura/minimamente processados e o aumento da participação de alimentos ultraprocessados na dieta da população brasileira constituem um fenômeno complexo e multifatorial, influenciado por determinantes sociodemográficos, econômicos, comportamentais e ambientais. Em síntese, o padrão alimentar observado reflete transformações estruturais do sistema alimentar, associadas à urbanização, à globalização dos sistemas de produção e distribuição, e às mudanças no estilo de vida.

Sobre determinantes sociodemográficos,de forma recorrente, os estudos apontaram maior consumo de ultraprocessados em áreas urbanas e entre adultos mais jovens, sugerindo um gradiente geracional. Esses achados são compatíveis com maior exposição a ambientes alimentares de conveniência e com menor tempo disponível para o preparo doméstico (Almeida et al., 2021; Silva et al., 2021; Azevedo et al., 2023; Rodrigues et al., 2024).

Já as condições socioeconômicas como renda e escolaridade apresentaram associações heterogêneas. Em alguns contextos, menor renda relacionou-se a maior consumo de ultraprocessados, possivelmente por preço relativo, praticidade e acesso a alimentos frescos. Em outros, estratos de maior renda exibiram padrões “mistos”, com maior variedade alimentar, mas com presença concomitante de

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

ultraprocessados, indicando que maior renda não implica, necessariamente, melhor qualidade dietética (Oliveira et al., 2024; Costa et al., 2022).

O ambiente alimentar e influência externa apresentam resultados em populações com doenças crônicas sugerem que estímulos externos (oferta, publicidade, conveniência e gatilhos ambientais) podem modular escolhas alimentares, associando-se a maior ingestão de alimentos processados/ultraprocessados e piores indicadores antropométricos (Ayala et al., 2024). Complementarmente, instrumentos de adesão ao Guia Alimentar indicam que dimensões relacionadas a planejamento e escolhas estão alinhadas ao maior consumo de alimentos in natura e menor consumo de ultraprocessados (Gabe et al., 2022).

O comportamento e o estilo de vida se mostram uma grande relação com o consumo de alimentos, parte dos estudos sugere simultaneidade entre consumo elevado de ultraprocessados e outros comportamentos de risco, como inatividade física, maior tempo de tela, tabagismo e consumo abusivo de álcool, reforçando a necessidade de estratégias integradas de promoção da saúde (Ruiz et al., 2024; Trindade et al., 2021; Moreira et al., 2024). Já desfechos em saúde foi observado associação entre maior participação de ultraprocessados e maior risco cardiometabólico, incluindo excesso de peso/adiposidade e síndrome metabólica (Silva et al., 2021; Rodrigues et al., 2024). Contudo, é fundamental distinguir associação de causalidade. A predominância de delineamentos transversais limita inferências causais por ausência de temporalidade, potencial confundimento residual e possibilidade de causalidade reversa. Assim, os achados devem ser interpretados como evidência de correlação consistente e plausível, mas não como prova definitiva de causalidade.

A ausência de associação em alguns estudos pode decorrer de diferenças metodológicas (instrumentos de consumo, variáveis de ajuste, recortes regionais e faixa etária), além de variabilidade reduzida do consumo em determinadas amostras. Esses elementos reforçam a importância de estudos longitudinais e abordagens

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

padronizadas para estimar magnitude e direção das associações (Crisóstomo et al., 2022; Sugizaki et al., 2024).

Os resultados reforçam a centralidade das diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de intervenções sobre o ambiente alimentar (acesso físico e econômico a alimentos in natura, incentivo ao preparo culinário e ambientes institucionais saudáveis), além de medidas regulatórias e educativas que reduzam a exposição e a atratividade de ultraprocessados, especialmente entre populações mais vulneráveis.

Esta revisão apresenta limitações. Primeiro, apesar do uso de múltiplas bases e descritores, estudos relevantes podem não ter sido capturados, sobretudo os não indexados nas bases incluídas ou fora do intervalo temporal definido (2020–2025). Segundo, a heterogeneidade metodológica dos estudos (instrumentos de consumo alimentar, definições operacionais e desfechos) restringe comparações diretas e impede síntese quantitativa. Terceiro, a predominância de delineamentos transversais limita inferências causais, com possível confundimento e causalidade reversa. Por fim, a avaliação da qualidade metodológica baseou-se nos itens reportados nos artigos, podendo haver sub ou superestimação do risco de viés em função do nível de detalhamento dos métodos.

5. Conclusão

Portanto, o padrão alimentar da população brasileira vem sendo progressivamente marcado pela redução do consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e pela ampliação da participação de alimentos ultraprocessados, resultado de um conjunto articulado de determinantes sociais, econômicos, demográficos, comportamentais e ambientais. Ainda que os estudos analisados revelem heterogeneidade nos achados, observa-se consenso quanto à influência do contexto urbano, das mudanças no estilo de vida e da organização do sistema alimentar sobre as escolhas alimentares dos indivíduos.

Assim, torna-se imprescindível o fortalecimento de estratégias intersetoriais que ampliem o acesso físico e econômico a alimentos in natura e minimamente

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

processados, promovam ambientes alimentares mais saudáveis e restrinjam a influência dos alimentos ultraprocessados, especialmente entre grupos populacionais mais vulneráveis. A consolidação e a disseminação das diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira mostram-se fundamentais para orientar escolhas individuais, subsidiar intervenções em saúde pública e contribuir para a construção de sistemas alimentares mais justos, sustentáveis e promotores da saúde no país.

Referências

ALMEIDA, P. P. de et al. Fatores associados ao consumo de alimentos segundo o grau de processamento na Atenção Primária à Saúde. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 16, e59168, 2021.

ALMEIDA, A. L. S.; COSTA, M. C. B.; et al. Dez anos do Guia Alimentar para a População Brasileira: história, ciência e política. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, Brasília, v. 34, e20240232, 2025.

AYALA, F. O., et al. Correlação entre as influências externas na alimentação com o grau de processamento alimentar e o estado nutricional em adultos com diabetes mellitus tipo 2**. Revista de Nutrição**, [S. l.], v. 38, 2025

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

AZEVEDO, A. B. C. et al. Evolução temporal de indicadores de consumo alimentar e estado nutricional relacionados às doenças crônicas: estudo na cidade do Rio de Janeiro. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 39, n. 7, 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Decreto nº 11.936, de 5 de março de 2024. Dispõe sobre a composição da cesta básica de alimentos no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e da Política Nacional de Abastecimento Alimentar. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 6 mar. 2024.

CRISÓSTOMO, J. M, et al. Consumption of ultra-processed foods and anthropometric indicators in adolescents, adults, and the elderly in a capital city in northeastern Brazil. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 35, e210052, 2022.

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. The state of food and agriculture 2022: Leveraging food systems for inclusive rural transformation. Rome: FAO, 2022.

FRAGA, A. C. S. A. et al. Fatores associados ao consumo de alimentos ultraprocessados em uma coorte de gestantes brasileiras. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 39, n. 6, e000000-23, 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017–2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

SILVA, C. S. et al. Globalização e processamento de alimentos: consumo alimentar

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

no Nordeste brasileiro. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 16, e63180, 2021.

SILVA, C. L. da; SOUZA, A. G.; LEÃO BORGES, L. P. S.; MACEDO da COSTA, T. H. Usual consumption of ultra-processed foods and its association with sex, age, physical activity, and body mass index in adults living in Brasília City, Brazil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 24, e210033, 2021.

SILVEIRA, V. N. C. et al. Heterogeneidade no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e ultraprocessados na população brasileira. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 27, e240069, 2024.

SUGIZAKI, C. S. de A, et al. Avaliação dos produtos alimentícios adquiridos por adultos com obesidade e o grau de processamento dos alimentos. **Revista Brasileira de Medicina de Família e Comunidade**, v. 17, n. 44, p. 3030, 2022.

MARTÍ, A. et al. Ultra-processed food consumption and obesity: a systematic review. **Nutrición Hospitalaria**, Madrid, v. 38, n. 1, p. 177–185, 2021.

MONTEIRO, C. A, et al. Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2019. ISBN 978-92-5-131701-3.

NILSON, E. A. F. et al. Premature deaths attributable to the consumption of ultraprocessed foods in Brazil. **American Journal of Preventive Medicine**, v. 64, n. 1, p. 129–136, 2023.

SILVA, A. B. et al. O consumo de alimentos ultraprocessados está associado com fatores sociodemográficos e padrões alimentares em adultos brasileiros. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 30, n. 9, e01012024, 2025.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

SILVA, D. C. G. et al. Grau de processamento de alimentos e sua relação com sobrepeso e adiposidade corporal em adultos brasileiros. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 34, e200135, 2021.

SILVEIRA, V. N. C.; DOS SANTOS, A. M.; FRANÇA, A. K. T. C. Determinants of the consumption of ultra-processed foods in the Brazilian population. **British Journal of Nutrition**, Cambridge, v. 132, n. 8, p. 1104–1109, 28 out. 2024.

OLIVEIRA, R. K. G. et al. Consumo de alimentos in natura e ultraprocessados em adultos: uma análise dos determinantes sociais, metabólicos e de estilo de vida. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, Rio de Janeiro, v. 27, e240018, 2024.

PAGLIAI, G. et al. Consumption of ultra-processed foods and health status: A systematic review and meta-analysis. British Journal of Nutrition, Cambridge, v. 125, n. 3, p. 308–318, 2021.

PAHO – Pan American Health Organization. Ultra-processed food and drink products in Latin America: Trends, impact on obesity, policy implications. Washington, DC: PAHO, 2023.

Romeiro, A. C. T. et al. “Diet quality and consumption of ultra-processed foods according to age groups in Brazil: insights from the National Dietary Survey 2017-2018.” **The British journal of nutrition** vol.134,5 (2025): 413-424.

TAVARES, L. F; et al. Avaliação dos produtos alimentícios adquiridos de acordo com o grau de processamento. **Revista Brasileira de Medicina de Família e Comunidade**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 44, p. 3030, 2022.

WANG, D. D. et al. Global improvement in dietary quality could lead to substantial

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 13/01/2026 - **Accepted:** 29/03/2026
Vol: 13.05
DOI: 10.66104/r8k7sm52
Pages: 1-29

reduction in premature death. **The Journal of Nutrition**, v. 149, n. 6, p. 1065–1074, 2019.