

Vitória de Souza Ribeiro¹,
Maria Cristina de Albuquerque
Barbosa²

¹Curso de Nutrição, Universidade Federal de
Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil.

²Curso de Nutrição, Universidade Federal de
Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil.

Autor correspondente: Vitória de Souza
Ribeiro
E-mail: ribeiro20vitoria01@gmail.com

Análise da oferta de ultraprocessados destinado ao cardápio dos colaboradores de uma unidade de alimentação hospitalar

Resumo

Objetivo: Analisar a oferta de alimentos ultraprocessados destinados aos colaboradores numa unidade de alimentação hospitalar. **Métodos:** O estudo baseou-se no cardápio e fichas técnicas de preparo da unidade de alimentação para realizar a Classificação NOVA como referencial para o grau de processamento dos alimentos e analisar a frequência da oferta. **Resultados:** Os achados indicaram que a oferta de alimentos ultraprocessados está moderadamente abaixo da porcentagem de consumo diário de ultraprocessados pelos brasileiros, destacando um ponto positivo, tendo em vista a crescente participação de ultraprocessados na dieta do mundo contemporâneo, acompanhada do aumento das doenças crônicas não transmissíveis, como hipertensão arterial, diabetes mellitus e obesidade, que representam parcela expressiva da mortalidade no Brasil. **Conclusão:** Os resultados evidenciam a importância de estratégias voltadas à redução do consumo de alimentos ultraprocessados como medida de promoção da saúde. O estudo reforça o papel da Classificação NOVA e das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira como instrumentos fundamentais para orientar políticas públicas e ações institucionais que priorizem alimentos in natura ou minimamente processados

Palavras-chave: Alimentos ultraprocessados, alimentação institucional, classificação NOVA

Abstract

Objective: To analyze the supply of ultra-processed foods intended for employees in a hospital food service unit. **Methods:** The study was based on the menu and technical preparation sheets of the food service unit to perform the NOVA classification as a reference for the degree of food processing and analyze the frequency of supply. **Results:** The findings indicated that the supply of ultra-processed foods is moderately below the percentage of daily consumption of ultra-processed foods by Brazilians, highlighting a positive point, given the growing share of ultra-processed foods in the diet of the contemporary world, accompanied by an increase in chronic noncommunicable diseases such as hypertension, diabetes mellitus, and obesity, which account for a significant portion of mortality in Brazil. **Conclusion:** The results highlight the importance of strategies aimed at reducing the consumption of ultra-processed foods as a

health promotion measure. The study reinforces the role of the NOVA Classification and the recommendations of the Food Guide for the Brazilian Population as fundamental instruments for guiding public policies and institutional actions that prioritize fresh or minimally processed foods.

Keywords: Ultra-processed foods, institutional food services, NOVA classification

INTRODUÇÃO

A alimentação tem um papel essencial na manutenção da saúde e na prevenção das doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs), como hipertensão arterial, diabetes mellitus e obesidade. Nos últimos anos, observa-se um aumento expressivo no consumo de alimentos ultraprocessados, o que tem gerado preocupação entre profissionais da área da saúde, devido aos impactos negativos desses produtos nos hábitos alimentares da população. Diante desse cenário, destaca-se a Classificação NOVA, desenvolvida por pesquisadores da Universidade de São Paulo (USP), que propõe a organização dos alimentos de acordo com o grau de processamento industrial. Diferente de classificações que consideram apenas os nutrientes, a NOVA avalia o nível de processamento como um fator importante para a qualidade da alimentação. Essa classificação divide os alimentos em quatro grupos: in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e ultraprocessados. Estudos indicam que o consumo frequente de alimentos processados e ultraprocessados está associado à pior qualidade da dieta e ao aumento do risco de desenvolvimento de DCNTs. Por esse motivo, a Classificação NOVA tem sido amplamente utilizada em pesquisas e em políticas públicas, como o Guia Alimentar para a População Brasileira¹. Os alimentos ultraprocessados, em geral, apresentam formulações industriais com diversos aditivos, como conservantes e aromatizantes, e possuem menor valor nutricional quando comparados aos alimentos in natura ou minimamente processados².

No Brasil, o consumo de alimentos ultraprocessados vem aumentando de forma contínua. Pesquisas nacionais mostram que esses produtos representam uma parcela cada vez maior das calorias consumidas pela população, inclusive entre grupos que antes tinham menor acesso a esse tipo de alimento, como pessoas com menor escolaridade e residentes de áreas rurais³. Esse crescimento é preocupante, pois acompanha o aumento das DCNTs e se apresenta como um importante problema de saúde pública. Esse cenário está relacionado ao processo de transição epidemiológica, caracterizado pela redução das doenças infecciosas e pelo aumento das doenças crônicas, influenciado por mudanças nos hábitos alimentares, pelo sedentarismo e pelo envelhecimento da população⁴. Dados mostram que as DCNTs são responsáveis por grande parte das mortes no país. Em 2007, essas doenças corresponderam a cerca de 72% dos óbitos no Brasil, e informações mais recentes indicam altas prevalências de hipertensão arterial (33,9%) e diabetes mellitus (12,7%) na população adulta⁵. Esses dados reforçam a importância de estratégias de prevenção que priorizem a melhoria da qualidade da alimentação e a redução do consumo de ultraprocessados, reconhecidos como fatores que contribuem para o desenvolvimento dessas doenças². Além disso, estima-se que uma em cada dez mortes prematuras entre adultos de 30 a 69 anos esteja relacionada ao consumo desses produtos⁶.

No ambiente hospitalar, a alimentação fornecida não se destina apenas aos pacientes, mas também aos colaboradores, que, em sua maioria, realizam suas refeições no próprio local de trabalho. Esses profissionais geralmente enfrentam rotinas intensas, jornadas prolongadas e horários irregulares, o que torna a qualidade da alimentação ainda mais importante para a manutenção da saúde e do bem-estar. A oferta frequente de alimentos ultraprocessados pode aumentar o consumo de gorduras saturadas, sódio e açúcares, ao mesmo tempo em que reduz a ingestão de fibras, vitaminas e minerais.

Esse padrão alimentar está associado ao maior risco de obesidade, diabetes tipo 2, hipertensão arterial e dislipidemias, além de contribuir para cansaço, queda no rendimento profissional e alterações no sono^{7,2,8}. Esses efeitos não afetam apenas a saúde individual, mas também podem impactar o ambiente de trabalho e a qualidade dos serviços prestados.

Diante desse contexto, torna-se importante analisar a presença de alimentos ultraprocessados nos cardápios oferecidos aos colaboradores de instituições hospitalares. Assim, este estudo tem como objetivo avaliar a frequência de alimentos ultraprocessados nas refeições de almoço e jantar de uma unidade de alimentação hospitalar, buscando compreender o perfil alimentar adotado e suas possíveis implicações para a qualidade nutricional das refeições fornecidas.

METODOLOGIA

O presente estudo possui caráter descritivo, com delineamento observacional e abordagem quantitativa, tendo sido desenvolvido a partir da análise documental de cardápios institucionais de uma unidade de alimentação localizada no município de Juiz de Fora, Minas Gerais. A investigação concentrou-se nas refeições oferecidas aos colaboradores da instituição, considerando os serviços de almoço e jantar, por representarem os principais momentos de consumo alimentar no contexto do trabalho.

Foram analisados os cardápios correspondentes ao período entre 16 de junho e 30 de agosto de 2025, abrangendo 76 dias consecutivos. A unidade avaliada apresenta produção média aproximada de 400 refeições diárias, o que evidencia a importância do cardápio institucional na alimentação cotidiana dos trabalhadores e em seus possíveis reflexos sobre a saúde.

A definição da amostra baseou-se na organização fixa de oferta adotada pela unidade ao longo do período estudado. Em cada dia analisado, o cardápio foi composto por dez preparações, distribuídas entre arroz, feijão, três pratos principais — sendo duas opções proteicas de origem animal e uma alternativa vegetariana —, uma guarnição, duas opções de salada, uma fruta e uma sobremesa. Mantida essa estrutura ao longo dos 76 dias avaliados, obteve-se um total de 760 preparações ofertadas. Destaca-se que o mesmo cardápio era servido tanto no almoço quanto no jantar, motivo pelo qual cada dia foi contabilizado apenas uma vez, evitando duplicações no processo de análise.

A investigação adotou duas unidades de análise complementares. As preparações ofertadas no cardápio constituíram a base principal para a avaliação da frequência de oferta de alimentos ultraprocessados. Paralelamente, os ingredientes utilizados em cada preparação foram considerados para a identificação do grau de processamento dos alimentos. Essa abordagem permitiu não apenas quantificar a presença de preparações ultraprocessadas, mas também compreender de que forma esses alimentos se inserem no conjunto das opções disponibilizadas pela unidade de alimentação.

Os ingredientes identificados nas fichas técnicas de preparo foram classificados de acordo com a Classificação NOVA, proposta por Monteiro et al., que categoriza os alimentos conforme o grau e a finalidade do processamento industrial. Para fins analíticos, os componentes das preparações foram

agrupados em quatro categorias: alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados. A partir dessa classificação, cada preparação recebeu uma classificação final, definida pelo grau de processamento predominante, com atenção especial à presença de ingredientes pertencentes ao grupo dos ultraprocessados. Assim, sempre que uma preparação apresentou ao menos um ingrediente classificado no Grupo 4, ela foi enquadrada como ultraprocessada, independentemente da coexistência de alimentos pertencentes a outros grupos.

O tratamento dos dados ocorreu de forma gradual. Inicialmente, cada preparação foi decomposta em seus respectivos ingredientes, possibilitando a identificação do número de componentes pertencentes a cada grupo da Classificação NOVA e a definição do nível de processamento predominante. Em seguida, foram calculadas as frequências absoluta e relativa das preparações ofertadas, tomando-se como referência o total de 760 itens analisados ao longo do período estudado. Esse procedimento permitiu estimar a frequência de oferta de preparações ultraprocessadas no cardápio institucional, atendendo diretamente ao objetivo central da pesquisa. A organização, a sistematização e os cálculos foram realizados com o auxílio do programa Google Planilhas, e os resultados foram apresentados em tabelas descritivas, de modo a facilitar a leitura e a interpretação das informações.

No plano conceitual, o estudo dialoga com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira¹, que orienta a priorização do consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, o uso moderado de ingredientes culinários processados e a redução do consumo de alimentos ultraprocessados. O Guia também reconhece a alimentação como uma prática de cuidado e de convivência social, valorizando alimentos frescos, regionais e culturalmente adequados, aspectos especialmente relevantes em contextos hospitalares, nos quais a intensidade da rotina e os horários irregulares podem favorecer escolhas alimentares menos saudáveis⁹.

O estudo também se apoia nos princípios da Política Nacional de Promoção da Saúde, que destaca a integralidade do cuidado, a intersetorialidade, a equidade, a autonomia dos indivíduos e a sustentabilidade das ações em saúde¹⁰. No ambiente hospitalar, tais princípios podem ser operacionalizados por meio da articulação entre os setores administrativos, as equipes de nutrição e os serviços de recursos humanos, favorecendo a construção de ambientes alimentares mais saudáveis¹¹.

A adoção de cardápios equilibrados, baseados em alimentos de menor grau de processamento e com presença reduzida de ultraprocessados, contribui não apenas para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, hipertensão arterial e diabetes mellitus tipo 2, mas também para a promoção do bem-estar, da saúde mental e do desempenho profissional dos colaboradores^{2,12}.

Dessa forma, os procedimentos metodológicos empregados possibilitaram a identificação e a quantificação da presença de alimentos ultraprocessados nos cardápios avaliados de maneira clara e consistente. Os dados obtidos representam de forma fidedigna o perfil do cardápio institucional no período analisado e oferecem subsídios para a leitura crítica dos resultados, bem como para a proposição de ajustes voltados ao aprimoramento da qualidade da alimentação oferecida aos colaboradores.

RESULTADOS

A análise dos cardápios institucionais permitiu observar como os alimentos ofertados se distribuem segundo o grau de processamento, considerando tanto os ingredientes utilizados quanto as preparações finais disponibilizadas ao longo do período avaliado. Os resultados apresentados a seguir descrevem esse conjunto de informações, destacando padrões e recorrências identificados nas tabelas.

Tabela 1 – Preparações decompostas em quantidade de ingredientes classificados por grau de processamento com base na ficha técnica de cada preparo com grau de classificação predominante.

Preparações (ficha técnica)	Grupo 1 ¹ (G1)	Grupo 2 ² (G2)	Grupo 3 ³ (G3)	Grupo 4 ⁴ (G4)	Classificação final
salada de alface	1				G1
salada de cenoura	1				G1
salada de beterraba	1				G1
salada de pepino	1				G1
mix de folhas	1				G1
couve	1				G1
gelatina	1			1	G4
pudim	1	1		1	G4
doce individual				1	G4
canjica	3	1			G1
curau	3	1			G1
espumone	2		1	1	G4
banana	1				G1
maçã	1				G1
melancia	1				G1
batata palha	1	2		2	G4
polenta	2	2			G1
batata assada	1				G1
purê de batata	2	2			G1
mandioca ensopada	3	2			G1
quibebe de abóbora	3	2			G1
Chuchu com molho branco	4	3			G1

Creme de milho	4	3		G1
Feijão tropeiro	4	3	2	G1
Virado de couve/cenoura	4	3		G1
Canjiquinha com costelinha	4	2		G1
Mix de legumes	3	2		G1
Macarrão alho e óleo	2	2		G1
Ovo cozido	1			G1
Carne moída	3	2		G1
Carne assada	3	2		G1
Isca bovina	3	2		G1
Isca suína	3	2		G1
Isca suína ao molho barbecue	3	2	1	G4
Linguiça toscana	2	2	3	G4
Frango grelhado	3	2		G1
Cubos de frango ao sugo	2	2	1	G4
Frango empanado	1	3		G1
Nuggets de frango	1	2	3	G4
Peixe no forno	3	2		G1
arroz	2	2		G1
Feijão	3	2		G1

Fonte: Elaborado pela autora com base no Cardápio Institucional (16/06–30/08), fichas técnicas de preparo e na Classificação NOVA (Monteiro et al., 2019).

Legenda: ¹ in natura ou minimamente processados, ² Ingredientes culinários, ³ processados, ⁴ Ultraprocessados.

A Tabela 1 apresenta a classificação dos ingredientes utilizados nas preparações segundo a Classificação NOVA. Nota-se que a maior parte dos ingredientes pertence ao grupo dos alimentos in natura ou minimamente processados. Esses ingredientes compõem a base da maioria das preparações ofertadas, especialmente aquelas relacionadas aos pratos principais, guarnições, saladas e acompanhamentos tradicionais do cardápio. Os ingredientes culinários processados também aparecem

com frequência, refletindo seu uso regular no preparo das refeições, sobretudo para cocção, tempero e finalização dos alimentos.

Em menor quantidade, foram identificados ingredientes classificados como alimentos processados e ultraprocessados. Ainda que numericamente menos expressivos, esses ingredientes exercem influência direta sobre o enquadramento final de determinadas preparações, uma vez que sua presença altera o grau de processamento atribuído ao prato como um todo.

Tabela 2 – Frequência Absoluta e Relativa das preparações segundo grau de processamento de acordo com a classificação NOVA.

Grupo 1 - In natura / minimamente processado		
Preparação/Grupo	Frequência Absoluta (N)	Frequência Relativa (%)
salada de alface	65	8,55%
salada de cenoura	28	3,68%
salada de beterraba	24	3,16%
salada de pepino	14	1,84%
mix de folhas	15	1,97%
couve	6	0,79%
canjica doce	3	0,39%
curau de milho	1	0,13%
banana	32	4,21%
maçã	24	3,16%
melancia	20	2,63%
batata assada	1	0,13%
polenta	15	1,97%
purê de batata	3	0,39%
mandioca ensopada	4	0,53%
quibebe de abóbora	2	0,26%
chuchu ao molho branco	1	0,13%
Creme de milho	3	0,39%
Feijão tropeiro	5	0,66%
Virado de couve/cenoura	6	0,79%
Canjiquinha c/ costelinha	1	0,13%
Mix de legumes	5	0,66%
Macarrão alho e óleo	20	2,63%
Ovo cozido	76	10,00%

Frango grelhado	43	5,66%
Carne moída	22	2,89%
Carne assada	12	1,58%
Isca bovina	32	4,21%
Isca suína	10	1,32%
Frango empanado	10	1,32%
Peixe no forno	2	0,26%
arroz	76	1,45%
Feijão	76	10,00%
Total:	657	77,89%

Grupo 4 - Ultraprocessados

Preparação/Grupo	Frequência Absoluta (N)	Frequência Relativa (%)
gelatina	14	1,84%
pudim	39	5,13%
doce individual	18	2,37%
batata palha	10	1,32%
Isca suína ao molho barbecue	2	0,26%
Linguiça toscana	7	0,92%
Cubos de frango ao sugo	11	0,13%
Nuggets de frango	1	0,13%
espumone	1	0,13%
Total:	103	12,24%
Total de preparações:	760	100,00%

Fonte: Elaboração própria com base no cardápio institucional (16/06/2025 a 31/08/2025) e na Classificação NOVA (Monteiro et al., 2019).

Verificou-se que a ocorrência de alimentos ultraprocessados no cardápio esteve concentrada, sobretudo, em preparações que fazem uso de molhos prontos, produtos empanados e sobremesas de preparo industrial. Em contrapartida, as refeições elaboradas a partir de preparações culinárias tradicionais, com base em alimentos frescos e técnicas simples de preparo, apresentaram menor grau de processamento.

Destaca-se que os percentuais apresentados correspondem ao grau de processamento predominante de cada preparação, que foi decomposta na Tabela 1 pelos seus ingredientes e divididas por grupos conforme seu grupo predominante, sendo posteriormente a preparação classificada ².

DISCUSSÃO

A análise dos resultados indica que a unidade de alimentação avaliada apresenta um padrão de oferta amplamente sustentado por alimentos in natura e minimamente processados, que corresponderam a 77,89% dos ingredientes identificados. Esse achado evidencia que as preparações ofertadas se estruturam, majoritariamente, a partir de alimentos básicos, especialmente nos pratos principais, guarnições, saladas e acompanhamentos tradicionais, como arroz e feijão¹¹, conforme descrito por Monteiro et al. (2018). Tal configuração sugere alinhamento com as recomendações nacionais de alimentação saudável, uma vez que preparações com menor grau de processamento costumam apresentar melhor perfil nutricional ¹.

O uso recorrente de ingredientes culinários processados, como óleo e sal, mostrou-se compatível com a rotina operacional de serviços de alimentação coletiva. Trata-se de um componente esperado nesse tipo de serviço e que, quando empregado de forma moderada e associado a alimentos in natura, não compromete a qualidade nutricional das refeições, conforme orienta o Guia Alimentar para a População Brasileira ¹.

No que diz respeito ao objetivo central deste estudo, a análise da oferta de alimentos ultraprocessados revelou uma participação de 12,24%. Esse valor é considerado moderadamente baixo do ponto de vista analítico, sobretudo quando comparado a estudos populacionais que apontam valores superiores a 21,5% na contribuição energética desses alimentos na dieta brasileira³. Esse resultado configura um aspecto positivo do cardápio avaliado, ao mesmo tempo em que reforça a importância de ações educativas contínuas voltadas à redução do consumo desses produtos.

A categorização das 760 preparações analisadas permitiu aprofundar essa interpretação. Observou-se que a maior parte das preparações foi classificada no grupo dos alimentos in natura ou minimamente processados, refletindo a predominância de refeições elaboradas a partir de alimentos básicos. Ainda assim, parte das preparações foi enquadrada como ultraprocessada, principalmente em função da utilização de produtos industrializados específicos, como sobremesas prontas, batata palha, gelatinas e produtos cárneos processados. Embora esses itens não se destaquem em número absoluto, sua presença foi determinante para o grau de processamento final atribuído às preparações, influenciando diretamente a qualidade nutricional das refeições ofertadas.

A avaliação da frequência de oferta ao longo do período analisado demonstrou que os ultraprocessados estiveram presentes de forma recorrente, ainda que em proporção reduzida em relação ao conjunto do cardápio. Esse padrão indica que a exposição dos trabalhadores a esse tipo de alimento ocorre de maneira repetida ao longo do tempo. Apesar de o impacto potencial observado nesse contexto ser considerado baixo, destaca-se que não há quantidade segura de ingestão de ultraprocessados, o que reforça a necessidade de estratégias permanentes de redução ¹.

Os achados apresentados mantêm consonância com a literatura científica, que aponta associação consistente entre maior participação de ultraprocessados na dieta e pior qualidade nutricional.³ destaca-se que esses alimentos estão relacionados ao aumento do consumo de açúcares livres, gorduras totais e sódio, além da redução da ingestão de fibras e micronutrientes essenciais. Dessa forma, mesmo quando

ofertados em proporções não predominantes, a presença contínua desses produtos em ambientes alimentares institucionais pode contribuir, ao longo do tempo, para efeitos adversos à saúde dos colaboradores, especialmente considerando a regularidade das refeições realizadas no local de trabalho.

Quando comparado a estudos recentes que evidenciam a expansão do consumo de ultraprocessados em diferentes regiões do país, independentemente de características socioeconômicas ou regionais, o padrão identificado neste estudo se mostra mais favorável.¹³ A praticidade, o custo reduzido e a facilidade de preparo desses produtos são fatores amplamente descritos como determinantes de sua incorporação em cardápios institucionais, o que torna o perfil observado particularmente relevante.

Outro aspecto relevante refere-se à presença de frutas como opção de sobremesa ao longo do período analisado. A inclusão desse grupo alimentar representa contribuição nutricional importante, uma vez que as frutas constituem fontes de fibras, vitaminas, minerais e compostos bioativos, além de favorecerem a formação de hábitos alimentares mais saudáveis. Esse resultado diferencia positivamente o presente estudo que identificaram a ausência de frutas como fator determinante para a classificação negativa de cardápios industriais.¹⁴

Apesar do perfil favorável identificado, a presença de ultraprocessados em serviços de alimentação coletiva permanece amplamente documentada na literatura. Estudos conduzidos, apontam desafios persistentes na redução desses alimentos em ambientes institucionais, incluindo o contexto hospitalar. Nesse sentido, o percentual observado neste estudo, embora inferior ao de muitos serviços semelhantes, não deve ser interpretado como plenamente satisfatório, mas como indicativo de possibilidade de aprimoramento.^{15,16} Sob a perspectiva epidemiológica, os resultados assumem relevância adicional quando considerados à luz de evidências que associam elevado consumo de ultraprocessados ao aumento do risco de obesidade, hipertensão arterial, diabetes mellitus e mortalidade por todas as causas. Em ambientes hospitalares, nos quais os trabalhadores frequentemente enfrentam jornadas extensas e rotinas irregulares, a qualificação da oferta alimentar assume papel estratégico na mitigação de riscos à saúde.^{17,18}

A utilização da Classificação NOVA como referencial analítico mostrou-se adequada para compreender o papel do processamento industrial na qualidade da alimentação ofertada. Conforme discutido), os ultraprocessados tendem a substituir preparações culinárias tradicionais, reduzir a diversidade alimentar e favorecer o consumo excessivo. No cardápio analisado, embora esses produtos estejam presentes, sua oferta ocorre em proporção reduzida e, em grande parte, associada a preparações baseadas em alimentos de verdade, o que contribui para maior equilíbrio das escolhas alimentares.^{19,20}

Diante desse conjunto de evidências, a análise da oferta de ultraprocessados permitiu caracterizar um perfil alimentar institucional predominantemente alinhado às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira), com baixa participação desses produtos¹. Ainda assim, os resultados reforçam a importância de estratégias institucionais contínuas voltadas à qualificação do cardápio, com ênfase na redução progressiva dos ultraprocessados e no fortalecimento de preparações culinárias baseadas em

alimentos in natura, especialmente em contextos hospitalares, nos quais a alimentação integra o cuidado à saúde.

CONCLUSÃO

A composição do cardápio avaliado, marcada pela predominância de alimentos in natura e minimamente processados, aponta para um planejamento alimentar que tem funcionado de maneira consistente no contexto da unidade hospitalar. Esse resultado indica que aspectos operacionais, como viabilidade econômica, agilidade no preparo das refeições e aceitação por parte dos colaboradores, não se configuraram como obstáculos para a adoção de práticas alinhadas a uma alimentação mais saudável, conforme orientam as diretrizes nacionais. Pesquisas desenvolvidas em serviços de alimentação coletiva demonstram que a valorização de preparações baseadas em alimentos com menor grau de processamento tende a favorecer maior adesão às refeições oferecidas, além de contribuir para o fortalecimento do papel orientador desses espaços.

Além da dimensão nutricional, destaca-se a função educativa atribuída aos serviços de alimentação hospitalar. A oferta contínua de refeições equilibradas cria oportunidades concretas para a promoção da saúde no cotidiano de trabalho, ao estimular padrões alimentares compatíveis com os princípios da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Considerando o alcance desses serviços e sua inserção direta na rotina dos trabalhadores, tais ambientes assumem relevância estratégica na formação e consolidação de hábitos alimentares mais conscientes.

Os resultados obtidos também evidenciam que, apesar dos avanços observados, permanecem pontos passíveis de aprimoramento. A presença de alimentos ultraprocessados, ainda que não predominante, sinaliza a necessidade de ajustes direcionados no planejamento do cardápio. A reformulação progressiva das preparações ofertadas, associada à capacitação contínua da equipe responsável pelo preparo das refeições e ao acompanhamento sistemático dos ingredientes utilizados, configura uma estratégia importante para qualificar o serviço. Essas ações favorecem maior consonância com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e contribuem para a promoção da saúde, do bem-estar e da sustentabilidade no ambiente hospitalar.

. REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf Acesso em: 09 jan. 2026 .
2. MONTEIRO, Carlos Augusto; CANNON, Geoffrey; LAWRENCE, Marcos; LOUZADA, Maria Laura da Costa; MACHADO, Priscila Pereira. **Alimentos ultraprocessados, qualidade da dieta e**

saúde pelo sistema de classificação NOVA. 365, artigo l1949, 2019.

Disponível em: <https://www.bmj.com/content/365/bmj.l1949>

Acesso em: 09 jan. 2026 .

3. LOUZADA, Maria Laura da Costa; MARTINS, Ana Paula Bortoletto; CANELLA, Daniela Silva; BARALDI, Larissa Galastri; LEVY, Renata Bertazzi; CLARO, Rafael Moreira; MOUBARAC, Jean-Claude; CANNON, Geoffrey; MONTEIRO, Carlos Augusto. **Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil.** Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 49, artigo 38, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsp/a/7n6KXJzQY9cFfFZ3V8wP7Qy/>. Acesso em: 09 jan. 2026. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0034-8910.2015049006132>.
4. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Doenças não transmissíveis: ficha informativa.** Genebra: Organização Mundial da Saúde, 2021. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases> Acesso em: 13 out. 2025 .
5. SCHMIDT, Maria Inês; DUNCAN, Bruce Bartholow; SILVA, Gulnar Azevedo e; MENEZES, Ana Maria Baptista; MONTEIRO, Carlos Augusto; BARRETO, Sandhi Maria; CHOR, Dora; MENEZES, Paulo Rossi. **Doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: carga e desafios atuais.** The Lancet, Londres, v. 9781, pág. 1949–1961, 2011. Disponível em: [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(11\)60135-9/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(11)60135-9/fulltext) Acesso em: 09 jan. 2026 .
6. ARAÚJO, Marília dos Santos; MILLS, Kathryn; LOUZADA, Maria Laura da Costa; LEVY, Renata Bertazzi; MONTEIRO, Carlos Augusto. **Consumo de alimentos ultraprocessados e mortalidade prematura: um estudo de coorte nacional.** American Journal of Preventive Medicine, Nova Iorque, v. 6, pág. 530–540, 2022. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S074937972200119X> Acesso em: 09 jan. 2026 .
7. COSTA, Caroline dos Santos; SATTAMINI, Isabela Fleury; STEELE, Eurídice Martínez; LOUZADA, Maria Laura da Costa; CLARO, Rafael Moreira; MONTEIRO, Carlos Augusto. **Consumo de alimentos ultraprocessados e associação com fatores sociodemográficos na população adulta das 27 capitais brasileiras, 2019.** Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. Acesso em: 09 jan. 2026. DOI: <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2021055002833>.
8. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA. **Alimentos ultraprocessados, qualidade da dieta e saúde.** Roma: FAO, 2023. Disponível em: <https://www.fao.org/3/cc5867en/cc5867en.pdf> Acesso em: 09 jan. 2026 .

9. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde: PNPS**. Brasília: Ministério da Saúde, 2018.
Disponível em:
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_promocao_saude.pdf
Acesso em: 09 jan. 2026 .

10. CARVALHO, Cristiane Pimentel de; OLIVEIRA, Mariana Sampaio de; JAIME, Patrícia Constante. **Ambientes alimentares institucionais e promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil**. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 54, artigo 77, 2020.
Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rsp/article/view/173328>
Acesso em: 09 jan. 2026 .

11. CACAU, Leandro Teixeira; LOUZADA, Maria Laura da Costa; COSTA, Caroline dos Santos; MONTEIRO, Carlos Augusto. **Estimativa da participação de alimentos ultraprocessados nos municípios brasileiros**. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 59, artigo e22, 2025.
Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsp/a/3VZQk7m4F9q8CzT6WfF4mGP/>.
Acesso em: 09 jan. 2026.
DOI: <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2025059006615>.

12. SILVA, Mariana Nogueira; TAGLIAPIETRA, Bianca Lemos; AGOSTINI, Cláudia. **Avaliação da qualidade dos cardápios oferecidos aos trabalhadores de um serviço de alimentação no norte do Mato Grosso, Brasil**. Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento, Vargem Grande Paulista, v. 14, 2022.
Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/36500>.
Acesso em: 09 jan. 2026.
DOI: <https://doi.org/10.33448/rsd-v11i14.36500>.

13. GUILHERME, Rafael Cruz; SANTOS, Ana Paula; OLIVEIRA, Daniela Silva; LIMA, Renata Souza. **Alimentação do trabalhador: uma avaliação em características no Nordeste do Brasil**. Ciência & Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 10, pág. 4013–4020, 2020.
Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/9fFZP3R9pY7wJx4K6Fh8yGt/>.
Acesso em: 09 jan. 2026.
DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-812320202510.29512018>.

14. JOSÉ, Mariana Alves; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de; CANELA, Daniela Silva. **Ambientes alimentares institucionais e consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil**. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 5, artigo e00228420, 2021.
Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/5qvJ9ZQzYh5w7V9Gq7kZr5Q/>
Acesso em: 09 jan. 2026 .

15. BARBOSA, Larissa Ferreira; MATTOS, Marina Pereira de; ADRIANO, Luciana Silva. **Avaliação da oferta de alimentos ultraprocessados em serviços de alimentação coletiva e seus impactos nutricionais**. Saúde em Debate, Rio de Janeiro, v. 140, pág. 112–124, 2024.
Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sdeb/>
Acesso em: 09 jan. 2026 .

16. ZANON, Bruna Paula; COSTA, Caroline dos Santos; LOUZADA, Maria Laura da Costa; CLARO, Rafael Moreira; CANELA, Daniela Silva. **Oferta de alimentos ultraprocessados em ambientes institucionais brasileiros**. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 56, artigo 89, 2022.
Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsp/>
Acesso em: 09 jan. 2026 .

17. PAGLIAI, Giuditta; DINU, Mônica; MADIA, Francisco; BONACCIO, Marialaura; IACOVIELLO, Lícia; SOFI, Francisco. **Consumo de alimentos ultraprocessados e estado de saúde: uma revisão sistemática e meta-análise**. British Medical Journal Open, Londres, v. 11, artigo e045317, 2021.
Disponível em: <https://bmjopen.bmj.com/content/11/3/e045317>
Acesso em: 09 jan. 2026 .

18. MALTA, Débora Carvalho; LOPES, Cristine Garcia Gabriel; SILVA, Alisson Diego Machado da; CARDOSO, Luciana de Freitas; ANDRADE, Silvânia Suely Caribé de Araújo. **Consumo de alimentos ultraprocessados e mortalidade por todas as causas no Brasil**. Revista Brasileira de Epidemiologia, São Paulo, v. 24, artigo e210004, 2021.
Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbepid/a/4KZ6RZP3ZkQmXqY7kZ8mQ8S/>
Acesso em: 09 jan. 2026 .

19. MONTEIRO, Carlos Augusto; CANNON, Geoffrey; MOUBARAC, Jean-Claude; LEVY, Renata Bertazzi; LOUZADA, Maria Laura da Costa; JAIME, Patrícia Constante. **A Década da Nutrição das Nações Unidas, a classificação alimentar NOVA e os problemas do ultraprocessamento**. Nutrição em Saúde Pública, Cambridge, v. 1, pág. 5–17, 2017.
Disponível em: <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/un-decade-of-nutrition-the-nova-food-classification-and-the-trouble-with-ultraprocessing/>
Acesso em: 09 jan. 2026

20. DINU, Monica; MARTINI, Daniela. **Alimentos ultraprocessados e saúde humana: uma revisão narrativa**. Nutrients, Basileia, v. 15, artigo 1642, 2023. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2072-6643/15/7/1642>. Acesso em: 09 jan. 2026.