



ULTRAPROCESSADOS E AGROTÓXICOS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA

Allana Cristina Appelt Wening¹

Ana Clara Schwaab²

Luana Schütz³

Luiz Humberto Cenedense Meireles⁴

Cláudia Rigoli Schneider⁵

Instituição: Colégio Dom Hermeto

Modalidade: Relato de Pesquisa

Eixo Temático: Vida, Saúde e Ambiente

1. Introdução: Percebe-se, com a alteração do perfil do consumidor e o acesso intensivamente popularizado a aditivos em excesso e agrotóxicos nos alimentos do brasileiro, que a saúde nacional sofre profundas mudanças, o que possibilita o surgimento de novos paradigmas e questões sociais.

Nesse sentido, o tema do presente artigo envolve a análise a respeito da queda da qualidade da alimentação brasileira e uma possível forma de conscientização popular, através de uma plataforma digital.

Ademais, o objetivo geral foi de promover a conscientização popular a respeito de uma boa dieta através de um *site*. Outrossim, os objetivos específicos envolveram o agendamento de reuniões com profissionais da saúde, além da escrita de textos e o

¹ Estudante da 3ª série do Colégio Dom Hermeto, allanawening@colegiodomhermeto.com.br

² Estudante da 3ª série do Colégio Dom Hermeto, anaschwaab@colegiodomhermeto.com.br

³ Estudante da 3ª série do Colégio Dom Hermeto, luanaschutz@colegiodomhermeto.com.br

⁴ Estudante da 3ª série do Colégio Dom Hermeto, luizmeireles@colegiodomhermeto.com.br

⁵ Professora orientadora, claudiaschneider@colegiodomhermeto.com.br

desenvolvimento de funções interativas que possibilitassem o fundamento teórico e prático à plataforma.

Por fim, procurou-se abordar um assunto que afeta diretamente a qualidade de vida da sociedade, juntamente com a promoção de novas perspectivas e de sistemas de organização de conhecimento, para auxiliar na possível alteração desse cenário.

2. Procedimentos Metodológicos: O estudo foi realizado em grupo nas aulas de Metodologia da Pesquisa, na eletiva de Iniciação Científica e por encontros separados da instituição escolar. As informações foram obtidas através de um viés quali-quantitativo, com acesso a documentos e dados, unidas a um caráter descritivo e método dedutivo.

3. Resultados e Discussões: Em um primeiro momento, realizou-se uma entrevista com a nutricionista das escolas municipais Daniela da Rosa, a qual afirmou que o município de Três de Maio, RS, passa por um processo de introdução a uma alimentação saudável, onde os estudantes são orientados, juntos com suas famílias, a levar lanches feitos em casa. Entretanto, ainda se nota uma preferência aos produtos industrializados.

Figura 1: Entrevista com Daniela da Rosa



Fonte: Autores, 2025

Ademais, dentre os maiores desafios encontrados, está o do orçamento, visto que deve haver o seguimento de uma legislação que limita o que os alunos podem consumir. Isso apresenta uma nova dinâmica para que as escolas consigam fornecer bebidas e alimentos bons e palatáveis sem a presença de açúcar e com fritura reduzida, desde 2021.

Também, houve uma pesquisa feita com o professor e diretor do Colégio Dom Hermeto Gildor Spengler Scherer, o qual relatou que, enquanto as redes de ensino público ganham merenda durante a semana (tal qual polenta e carne) e possuem um consumo individual de ultraprocessados em maior escala, as de ensino privado, ainda que presenciem esse consumo, é mais moderado, contendo algumas vezes comidas feitas em



casa, como sanduíches. Outrossim, a verba disponibilizada pelo governo é de 0,96 centavo às públicas, o que não auxilia na montagem do cardápio.

Além disso, para um embasamento voltado ao atendimento com um grupo etário mais diversificado, entrevistou-se a nutricionista Bernadete Salla Parise, que afirmou que os AUPs, por serem ricos em gorduras saturadas, açúcares e aditivos químicos (como conservantes, corantes, aromatizantes e sódio) e não oferecerem os nutrientes essenciais, podem ocasionar diabetes tipo 2, hipertensão, obesidade, doenças cardiovasculares, câncer e distúrbios mentais, estando associados a mortes precoces. Nesse sentido, pode-se dizer que os agrotóxicos também podem causar um impacto negativo na saúde, tais como alterações endócrinas, respiratórias e dermatológicas, contaminações alimentares e doenças crônicas (distúrbios hormonais, neurológicos, câncer, etc.).

Sob esse viés, percebe-se uma melhora na conscientização por refeições mais equilibradas, havendo uma boa demanda por profissionais da saúde nutricional. Contudo, por diversos motivos, como falta de tempo, pouco conhecimento nutricional, modismos, excessiva publicidade e falta de acesso, a recorrência de pacientes com uma má alimentação ainda é usual.

Adicionalmente, fez-se um questionário com a professora e bióloga Cláudia Rigoli Schneider, a qual possui formação em Ciências Biológicas, pós-graduação em Saneamento Ambiental e mestrado em Ensino Científico e Tecnológico. Ela respondeu que observou um aumento na preocupação com o tipo de alimento consumido por parte dos alunos, voltado muitas vezes para valores estéticos do que para a saúde em si. No entanto, também há a preferência por consumíveis geralmente ricos em gorduras e açúcares, devido principalmente à praticidade, por não exigirem preparo em casa.

Ela ainda recomenda que, se possível, deve-se optar por alimentos *in natura* ou minimamente processados, de preferência aqueles preparados em casa. Dessa forma, é possível controlar os ingredientes utilizados e ter mais consciência sobre o que está sendo ingerido. Além disso, incluir frutas, legumes e verduras no dia a dia é essencial para manter a saúde em equilíbrio.

Por fim, procurou-se desenvolver um *site*, para promover uma conscientização às pessoas sobre os perigos envolvendo agrotóxicos e ultraprocessados, além de reunir os resultados obtidos pelas entrevistas e obter um *quiz* adicional para análise da própria alimentação.

Figura 2: Capa do *Site*



Fonte: Autores, 2025



Nesse *site*, procurou-se aprimorar o conhecimento popular com um fragmento das informações obtidas durante as pesquisas sobre os danos causados pelos agrotóxicos e ultraprocessados.

Figura 3: Informações



Fonte: Autores, 2025

Além do que foi anteriormente abordado, foram inseridos dados que fundamentam as análises realizadas, em alinhamento com as pesquisas feitas pelo Instituto de Defesa do Consumidor. Outrossim, o vídeo que retrata a entrevista com a Daniela da Rosa foi colocado no *site*.

Por fim, desenvolveu-se um *quiz* para os usuários acessarem e analisarem a qualidade de sua alimentação, através de questões de múltipla escolha. A primeira questão analisa como o café da manhã do indivíduo é, se é pensado ou decidido no impulso do momento; a segunda aborda o tipo usual de almoço ou jantar que é normalmente consumido no cotidiano; a terceira questiona a frequência do consumo de ultraprocessados ao longo da semana; a quarta, por sua vez, analisa a hidratação diária; a quinta indaga a forma como é feita a alimentação em momentos de estresse; já a sexta coloca em questão o que a comida representa para o usuário.

As respostas dadas ao longo das perguntas direcionam a quatro resultados diferentes: desatento ou desorganizado, quando a alimentação não é uma prioridade; emocional e impulsivo, quando tende-se a comer por impulso ou emoção; equilibrado na medida, quando a alimentação é razoável, com alguns escapes; e consciente, quando



valoriza-se a saúde e se faz escolhas alimentares equilibradas com frequência. Ao todo, houveram 342 acessos e 287 conclusões por anônimos.

4. Conclusão: Em suma, o trabalho permitiu uma análise a respeito das escolas e relações entre profissional e paciente, ligada à criação de fontes externas para divulgação das informações adquiridas. Pode-se observar que existe uma exímia importância na conscientização da sociedade, podendo agir como meio mitigador dos efeitos danosos de uma dieta desequilibrada e rica em agrotóxicos e aditivos.

Outrossim, compreende-se que, principalmente entre crianças e jovens, há uma escolha generalizada por alimentos rápidos, práticos e altamente industrializados, além de uma questão econômica ligada ao sentido de praticidade e acessibilidade que permitem a existência de um amplo comércio na região, apesar de haver também uma preocupação maior pela busca de informações científicas com profissionais da área de nutrição e em sala de aula.

5. Referências: AGÊNCIA BRASIL. **Pandemia eleva consumo de ultraprocessados no Brasil, revela pesquisa**, 2023. Atualizado em: 06 set. 2023. Disponível em: <<https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2023-09/pandemia-eleva-consumo-de-ultra-processados-no-brasil-revela-pesquisa>>. Acesso em: 30 mai. 2025.

CALDAS, C. A. Por que os agrotóxicos fazem mal para saúde e o consumo só aumenta? **Brasil de Fato**, 2019. Atualizado em: 22 jul. 2019. Disponível em: <<https://www.brasildefato.com.br/2019/07/22/por-que-os-agrotoxicos-fazem-mal-para-saude-e-o-consumo-so-aumenta/>>. Acesso em: 09 mai. 2025.

DOMENE, M. F. Estratégias de comunicação para a promoção da saúde. **ResearchGate**, 2023. Atualizado em: 21 abr. 2023. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/369998542_Estrategias_de_comunicacao_para_a_promocao_da_saude>. Acesso em 04 jun. 2025.

GOVERNO DO BRASIL. **Alimentação Adequada e Saudável faz bem pra você, pra sociedade e pro planeta**, 2022. Atualizado em: 13 jun. 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-quero-me-alimentar-melhor/noticias/2022/alimentacao-adequada-e-saudavel-faz-bem-pra-voce-pra-sociedade-e-pro-planeta>>. Acesso em: 13 mai. 2025.