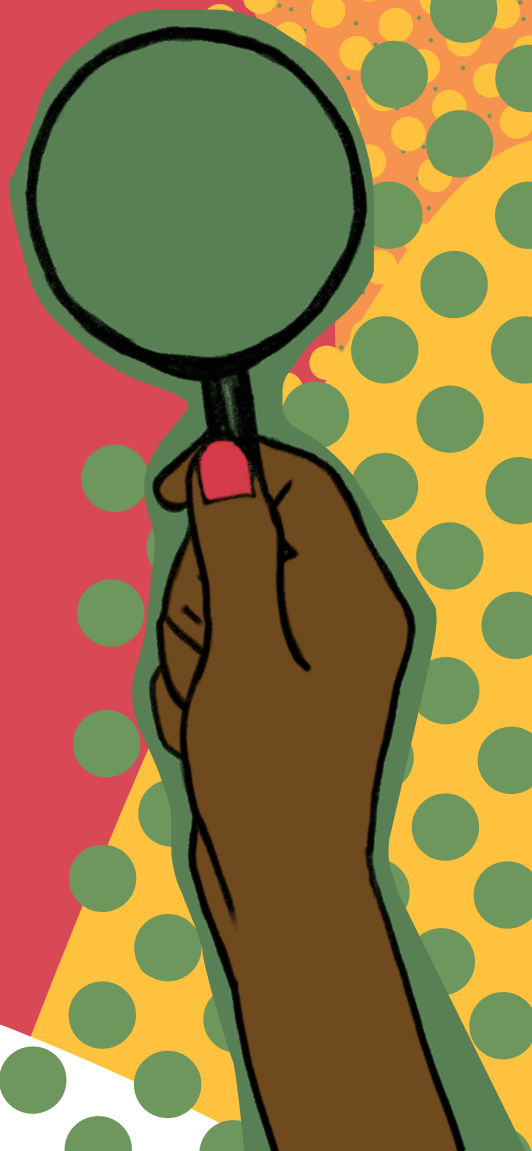
NUPENS USP

ÓAÊ

Manual prático para diferenciar alimentos processados de ultraprocessados em compras de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)



Apoio:

FIAN BRASIL

idec

ACT Promoção da Saúde

desiderata

Este Manual tem o objetivo de apoiar o profissional nutricionista do PNAE, na identificação dos gêneros alimentícios, segundo o grau de processamento (Classificação Nova), para garantir a adequação exigida pela legislação no processo de compra dos alimentos para a alimentação escolar.

Em 2020, por meio da Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) aprimorou alguns critérios para a aquisição dos alimentos considerando as recomendações da segunda edição Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) e do Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos (2019). Em 2025, houve a atualização desses critérios por meio da Resolução CD/FNDE Nº 03, de 4 de fevereiro de 2025, incluindo a alteração dos limites mínimo e máximo para a aquisição de alimentos - segundo o grau de processamento (Classificação Nova) - com recursos do PNAE.

Limites permitidos para a aquisição de gêneros alimentícios - segundo o grau de processamento - com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em 2020, 2025 e 2026.

	2020	2025	2026
***In Natura* ou minimamente processados**	No mínimo 75%	No mínimo 80%	No mínimo 85%
Ingredientes culinários	No máximo 5%	No máximo 5%	No máximo 5%
Processados e ultraprocessados	No máximo 20%	No máximo 15%	No máximo 10%

Fonte: Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020; CD/FNDE Nº 03, de 4 de fevereiro de 2025

Os alimentos processados e ultraprocessados foram agrupados para o estabelecimento dos limites. Porém, são categorias distintas, bem como seus efeitos à saúde. Segundo o Guia Alimentar:

- "**Alimentos processados** *são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos in natura para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais.*"

- "**Alimentos ultraprocessados** *são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento.*"

Ainda, o Guia Alimentar recomenda evitar o consumo dos alimentos ultraprocessados e tem como regra de ouro "*Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados*". Por isso, a pessoa nutricionista do PNAE deve preferir os alimentos processados em detrimento dos ultraprocessados.

Identificar os alimentos segundo o grau de processamento pode ser um desafio no processo de planejamento do cardápio e da compra da alimentação escolar. Alguns alimentos podem ser classificados com facilidade, mas existem aqueles que geram bastante dúvida.

Afinal, o iogurte, pão, biscoito são processados ou ultraprocessados?
A resposta é: **DEPENDE.**

Método sistematizado de critérios combinados para a identificação dos alimentos ultraprocessados

Para apoiar a pessoa nutricionista do PNAE nas decisões durante o planejamento do cardápio e no processo de compra dos gêneros alimentícios, apresentamos um método sistematizado de critérios para identificação de alimentos ultraprocessados e, assim, diferenciá-los dos processados.

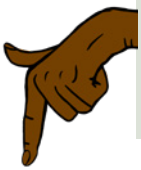
Como funciona?

Se o produto tiver pelo menos um **ingrediente de uso industrial** e/ou pelo menos um **aditivo alimentar cosmético**, este alimento é considerado **ULTRAPROCESSADO**. Este método foi testado e demonstrou ser eficaz, permitindo uma replicação confiável.[1]

Passo 1 Conheça os critérios para a identificação dos alimentos ultraprocessados

Critério 1 - Ingredientes de uso industrial

Verifique na lista de ingredientes do produto a presença de pelo menos um **ingrediente de uso industrial** que são "*alimentos ou ingredientes obtidos ou modificados em sua natureza, por processo tecnológico, que resulte em mudanças significativas de composição, estrutura, comportamento físico-químico ou valor nutricional*"[2].



Se pelo menos um desses **ingredientes de uso industrial** aparecer na lista de ingredientes, este alimento é ultraprocessado.

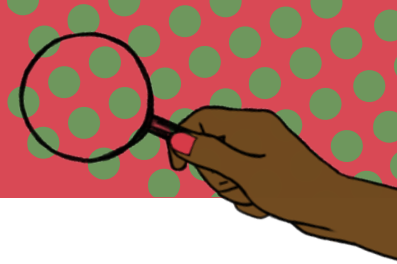
Identificação dos ingredientes de uso industrial

Ingredientes de uso industrial	
Derivados do açúcar	Açúcar invertido, dextrose, frutose, lactose, glicose, suco concentrado e xarope;
Derivados de carboidratos	Dextrina, maltodextrina, amido modificado;
Derivados de óleos e gorduras	Óleo vegetal interesterificado, gordura interesterificada, óleo hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, gordura vegetal hidrogenada, óleo fracionado, gordura fracionada;
Derivados de proteínas	Proteína concentrada, isolado proteico, soro de leite, proteína de soro de leite, proteína de soja, glúten, caseína, gelatina, pectina, sólidos de laticínios, glúten de trigo, proteína de soja texturizada,carne separada mecanicamente;
Fibras adicionadas	Fibra solúvel, fibra insolúvel, fibra;

1 Grilo, et al. (2025)

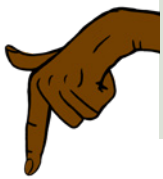
2 Brasil, 2013

Método sistematizado de critérios combinados para a identificação dos alimentos ultraprocessados



Critério 2 - Aditivos alimentares cosméticos

Verifique na **lista de ingredientes** do produto a presença de pelo menos um aditivo alimentar cosmético. Os aditivos podem aparecer pela FUNÇÃO TECNOLÓGICA e/ou CÓDIGO INS[3] e/ou NOME DO ADITIVO.



Se pelo menos um **aditivo alimentar cosmético** aparecer na lista de ingredientes, este alimento é ultraprocessado.

Identificação dos aditivos alimentares cosméticos

Aditivos alimentares cosméticos

Funções tecnológicas: Agente de Massa, Antiespumante, Aromatizante, Corante, Edulcorante, Emulsionante/Emulsificante, Espessantes, Espumante, Gelificante, Glaceante, Realçador de Sabor.

Observação 1: Se não houver a informação da função tecnológica na lista de ingredientes, é possível identificar os aditivos pelo nome, número INS e pela função tecnológica através de uma ferramenta de busca da ANVISA. Entre no site e selecione "Aditivos Alimentares". Em seguida, digite no espaço "procurar" a informação desejada.

Aditivos alimentares cosméticos

Observação 2: É importante verificar em cada alimento se o aditivo alimentar está cumprindo a função tecnológica cosmética. Por exemplo, o sorbitol (INS 420i) pode exercer as funções tecnológicas agente de massa, edulcorante, espessante, estabilizante, sequestrante e umectante.

- Se na lista de ingredientes aparecer *"agente de massa ou edulcorante ou espessante: sorbitol"*, trata-se de um aditivo alimentar cosmético.
- Se na lista de ingredientes aparecer *"estabilizante ou sequestrante ou umectante: sorbitol"*, não se trata de um aditivo alimentar cosmético.

Observação 3: Se na lista de ingredientes aparecer o aditivo alimentar mas, não for identificada a função tecnológica, será necessário verificar a qual ou quais funções este aditivo pertence.

- Se o aditivo pertencer apenas a funções tecnológicas cosméticas, considera-se cosmético, por exemplo o "aroma de baunilha", que é um aromatizante.
- Se o aditivo apresentar funções tecnológicas cosméticas e não cosméticas, não se considera cosmético, por exemplo a "bromelina", que é glaceante, melhorador de farinha e realçador de sabor.

3 Sistema Internacional de Numeração para Aditivos Alimentares (INS)

Passo 2 Aplique os critérios nos exemplos a seguir

Alimento 1

Biscoito doce tipo rosca com coco, 400g

Lista de ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, **açúcar líquido invertido**, sal, coco ralado, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, **aromatizante** e **emulsificante lecitina de soja**.

ULTRAPROCESSADO

Alimento 2

Mini pão francês, 300g

Lista de ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, sal, **emulsificante estearoil-2-lactil lactato de sodio** e melhoradores de farinha ácido ascórbico e azodicarbonoamida.

ULTRAPROCESSADO

Alimento 3

Iogurte cenoura, mel e laranja, 170g

Lista de ingredientes

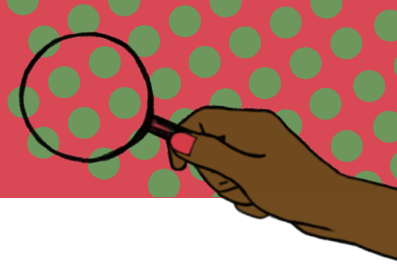
Leite pasteurizado integral, **xarope de açúcar**, preparado de cenoura, laranja e mel (**xarope de açúcar**, água, cenoura, suco de laranja, mel, **amido modificado**, açúcar, **corante natural urucum**, conservador sorbato de potássio, **aromatizantes** e **espessante goma xantana**), **soro de leite em pó** e fermento lácteo.

ULTRAPROCESSADO

Legenda:

Ingrediente de uso industrial

Aditivo alimentar cosmético



Aplique os critérios para a identificação dos alimentos ultraprocessados no edital de licitação

No item "descrição do produto/alimento", do edital deve ser incluído um trecho que limita a presença desses ingredientes ou aditivos. Veja a seguir:

Aplicação no Edital de Licitação - Critério 1

Incluir na redação da descrição do item alimentar:

O produto deverá ser isento dos seguintes ingredientes de uso insdustrial: derivados do açúcar (açúcar invertido, dextrose, frutose, lactose, glicose, suco concentrado e xarope), derivados de carboidratos (dextrina, maltodextrina, amido modificado), derivados de óleos e gorduras (óleo vegetal interesterificado, gordura interesterificada, óleo hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, gordura vegetal hidrogenada, óleo fracionado, gordura fracionada), derivados de proteínas (proteína concentrada, isolado proteico, soro de leite, proteína de soro de leite, proteína de soja, glúten, caseína, gelatina, pectina, sólidos de laticínios, glúten de trigo, proteína de soja texturizada,carne separada mecanicamente) e fibras adicionadas (fibra solúvel, fibra insolúvel, fibra).

Aplicação no Edital de Licitação - Critério 2

Incluir na redação da descrição do item alimentar:

O produto deverá ser isento de aditivos alimentares das seguintes funções tecnológicas: Agente de Massa, Antiespumante, Aromatizante, Corante, Edulcorante, Emulsionante/Emulsificante, Espessantes, Espumante, Gelificante, Glaceante, Realçador de Sabor.

Referências

Brasil. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view. Acesso em: 05 de agosto de 2025.

Brasil. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-quero-me-alimentar-melhor/Documentos/pdf/guia-alimentar-para-criancas-brasileiras-menores-de-2-anos.pdf/view. Acesso em: 13 de maio de 2025.

Brasil. Guia para Comprovação da Segurança de Alimentos e Ingredientes. Agência Nacional de Vigilância Sanitária: Gerência de Produtos Especiais Gerência Geral de Alimentos. Brasília/DF, Brasil. 45 p., 2013. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-de-produtos-origem-vegetal/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/guia-para-comprovacao-da-seguranca-de-alimentos-e-ingredientes_2013.pdf. Acesso em: 05 de agosto de 2025.

Brasil. Instrução Normativa nº 211, de 1º de Março de 2023. Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos. Brasília: Ministério da Saúde, 2023.

Brasil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica e do ensino médio, e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm. Acesso em: 13 de maio de 2025.

Brasil. Resolução nº 3, de 4 de fevereiro de 2025. Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2025/resolucao-cd_fnde-no-3-de-4-de-fevereiro-de-2025-resolucao-cd_fnde-no-3-de-4-de-fevereiro-de-2025-dou-imprensa-nacional.pdf/view. Acesso em: 05 de agosto de 2025.

Brasil. Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view. Acesso em: 13 de maio de 2025.

FAO & WHO. Codex Alimentarius: Class Names and the International Numbering System for Food Additives - Cxg 36-1989, última revisão em 2021.

Grilo, M. F., et al. Applying the Nova food classification to food product databases using discriminative ingredients: a methodological proposal. Frontiers in Public Health, v. 13 - 2025. DOI: 10.3389/fpubh.2025.1575136 Acesso em: 17 de julho de 2025.

Monteiro, C. A., et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. Public Health Nutrition, v. 21, n. 1,p. 1-4, 2018. DOI: 10.1017/S1368980018003762.

FICHA TÉCNICA

Esta é uma publicação do Observatório da Alimentação Escolar (ÓAÊ) em parceria com o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens) da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP), elaborado sob coordenação da FIAN Brasil e do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN).

Pesquisa e redação: Luisa Gazola Lage/Nupens

Contribuições: Ana Clara da Fonseca Leitão Duran, Ana Paula Bortoletto Martins e Camila Aparecida Borges, pesquisadoras vinculadas ao Nupens

Coordenação e organização: Débora Olimpio, Luana de Lima Cunha e Mariana Santarelli

Revisão: Cláudia Lulkin, Débora Olimpio e Giorgia Russo

Diagramação: Patricia Nardini

Ilustração: Paula Dager

Apoio institucional: Instituto Ibirapitanga e Global Health Advocacy Incubator (GHAI)

Apoio: ACT - Promoção da Saúde, Instituto de Defesa de Consumidores (Idec), Instituto Desiderata e FIAN Brasil

OBSERVATÓRIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ÓAÊ)

Núcleo Executivo

FIAN Brasil - Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas
Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN)

Núcleo Executivo: Luana de Lima Cunha, Mariana Santarelli, Maria Emília Pacheco, Vanessa Schottz e Pedro Vasconcelos

Coordenação: Mariana Santarelli

Assessora Executiva e de Pesquisa: Débora Olímpio

Assessor de Comunicação: Yuri Simeon

Assessora de Advocacy: Maíra Miranda

Comitê Consultivo ÓAÊ: ActionAid Brasil | Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável | Articulação do Semiárido Brasileiro (ASA) | Articulação Nacional de Agroecologia (ANA) | Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) | Associação Nacional de Pesquisa em Financiamento da Educação (FINEDUCA | Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares (CONTAG) | Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) | Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional (FASE) | Federação Nacional de Nutricionistas (FNN) | Instituto de Defesa de Consumidores (Idec) | Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA) | Movimento Sem Terra (MST) | Rede de Mulheres Negras para Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (REDESSAN) | Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN).

Site: alimentacaoescolar.org.br

E-mail: observatorio@alimentacaoescolar.org.br

NUPENS USP

ÓAÊ

Apoio:

FIAN BRASIL

idec

ACT Promoção da Saúde

desiderata

Apoio Institucional:

IBIRAPITANGA

Global Health Advocacy Incubator