

Transição Alimentar na Amazônia: do consumo de alimentos tradicionais ao aumento de ultraprocessados

Alcilene Florencio Viana da Silva ¹, Daise Moraes de Albuquerque ² e Dimas Melo Gonçalves³.



<https://doi.org/10.36557/2674-9432.2025v4n2p2208-2222>

Artigo recebido em 1 de Setembro e publicado em 15 de Setembro de 2025

REVISÃO DE LITERATURA

RESUMO

A alimentação na Amazônia passou, nas últimas décadas, por um processo de transição marcado pela redução do consumo de alimentos regionais tradicionais e pela crescente inserção de produtos ultraprocessados. Esse fenômeno tem implicações diretas na saúde da população, impactando tanto o perfil nutricional quanto a preservação cultural e socioeconômica da região. O presente artigo tem como objetivo analisar as mudanças nos padrões alimentares amazônicos, destacando os fatores que impulsionam a substituição dos alimentos *in natura* e minimamente processados por produtos industrializados. Metodologicamente, foi realizada uma revisão de literatura em bases científicas nacionais e internacionais, priorizando estudos publicados entre 2015 e 2025 que abordam a transição nutricional, hábitos de consumo e seus efeitos na saúde coletiva. Os resultados evidenciam que a expansão dos ultraprocessados está associada a mudanças no estilo de vida urbano, estratégias de marketing agressivas da indústria alimentícia e à diminuição do acesso a produtos locais, especialmente nas áreas urbanizadas. Verificou-se ainda que tais transformações contribuem para o aumento de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes e hipertensão, ao mesmo tempo em que fragilizam a identidade cultural alimentar da região. Conclui-se que compreender a transição alimentar amazônica é fundamental para subsidiar políticas públicas voltadas à promoção da saúde e ao fortalecimento da produção local, preservando a biodiversidade e os saberes tradicionais como estratégias de resistência frente ao avanço dos ultraprocessados.

Palavras-chave: Alimentação Amazônica; Alimentos ultraprocessados; Cultura alimentar; Saúde coletiva; Transição nutricional..

Food Transition in the Amazon: From the Consumption of Traditional Foods to the Rise of Ultra-Processed Products

ABSTRACT

In recent decades, food practices in the Amazon have undergone a significant transition, characterized by the decline in the consumption of traditional regional foods and the growing presence of ultra-processed products. This phenomenon has direct implications for public health, affecting both the nutritional profile of the population and the preservation of cultural and socioeconomic aspects of the region. The aim of this article is to analyze the changes in Amazonian dietary patterns, highlighting the factors that drive the replacement of fresh and minimally processed foods with industrialized products. Methodologically, a literature review was conducted in national and international scientific databases, prioritizing studies published between 2015 and 2025 addressing nutritional transition, consumption habits, and their effects on collective health. The results show that the expansion of ultra-processed products is associated with lifestyle changes in urban areas, aggressive marketing strategies of the food industry, and reduced access to local products, especially in urbanized territories. It was also verified that such transformations contribute to the increase of non-communicable chronic diseases, such as obesity, diabetes, and hypertension, while simultaneously weakening the cultural food identity of the region. It is concluded that understanding the Amazonian food transition is essential to support public policies aimed at health promotion and the strengthening of local production, preserving biodiversity and traditional knowledge as resistance strategies against the advance of ultra-processed products.

Key-words: Amazonian food; Collective health; Cultural food identity; Nutritional transition; Ultra-processed products.

Instituição afiliada – Faculdade Santa Teresa Manaus

Autor correspondente: Alcilene Florencio Viana da Silva, Daise Albuquerque e Dimas Melo Gonçalves.
alcilenevsilva@gmail.com, daise.moraes07@hotmail.com e dimasmelogoncalves@gmail.com.

INTRODUÇÃO

A Amazônia é reconhecida mundialmente por sua imensa biodiversidade, abrigando não apenas a maior floresta tropical do planeta, mas também um vasto patrimônio cultural e alimentar. A região se destaca por uma dieta tradicional construída ao longo de séculos, baseada em alimentos provenientes dos rios, da floresta e do extrativismo sustentável, como peixes, mandioca, castanha do Brasil, açaí, cupuaçu, buriti e inúmeras outras frutas nativas.

Esses alimentos possuem não apenas valor nutricional, mas também representam símbolos identitários para os povos amazônicos, articulando dimensões sociais, econômicas e culturais que moldam hábitos de vida e relações comunitárias. Dessa forma, a alimentação tradicional amazônica vai além da simples ingestão de nutrientes, constituindo-se como elemento de memória coletiva, pertencimento e resistência cultural.

Nas últimas décadas, entretanto, observa-se um processo de mudança profunda nos padrões de consumo alimentar da região, inserido no contexto mais amplo da chamada transição nutricional. Esse conceito, descrito pela literatura científica, refere-se à substituição progressiva de dietas tradicionais, geralmente mais naturais e balanceadas, por padrões alimentares marcados pelo aumento do consumo de produtos industrializados e ultraprocessados.

A Amazônia, embora detentora de abundante biodiversidade, não está imune a esse fenômeno. O avanço da urbanização, a expansão de redes de supermercados e fast foods, a crescente influência da publicidade e a penetração de cadeias globais de distribuição têm alterado a forma como a população local se relaciona com a comida.

Esse processo é complexo e envolve múltiplos fatores. Entre eles, destacam-se as mudanças nos modos de vida, com o crescimento das cidades amazônicas e a intensificação de fluxos migratórios internos, que distanciam parte da população dos meios de produção e acesso direto a alimentos tradicionais. Soma-se a isso o contexto socioeconômico, marcado por desigualdades, insegurança alimentar e dificuldades

logísticas de transporte e armazenamento de alimentos frescos, que tornam os ultraprocessados uma alternativa mais barata e prática, embora menos nutritiva.

Além disso, o discurso de modernidade associado ao consumo de industrializados, amplamente difundido por campanhas de marketing, influenciando por escolhas alimentares, sobretudo entre os jovens. As consequências desse cenário já são perceptíveis. Pesquisas apontam para um aumento significativo nos índices de sobrepeso, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis em populações amazônicas, refletindo o impacto direto da má qualidade alimentar.

Ao mesmo tempo, a diminuição do consumo de alimentos tradicionais ameaça a preservação de práticas culturais milenares, empobrecendo a diversidade gastronômica e comprometendo a transmissão de saberes intergeracionais. Do ponto de vista ambiental, a substituição de alimentos da sociobiodiversidade local por produtos ultraprocessados, muitas vezes procedentes de outras regiões, também coloca desafios à sustentabilidade, ao reduzir a demanda por cadeias produtivas regionais que valorizam a floresta e o modo de vida tradicional.

Nesse sentido, o estudo da transição alimentar na Amazônia revela-se fundamental não apenas para compreender mudanças nos hábitos alimentares, mas também para discutir seus efeitos mais amplos sobre saúde pública, cultura, economia e meio ambiente. Ao investigar esse fenômeno, é possível identificar vulnerabilidades e propor estratégias que fortaleçam a segurança alimentar e nutricional, ao mesmo tempo em que preservem a identidade cultural e a biodiversidade regional.

Diante desse panorama, o objetivo deste artigo é analisar a transição alimentar na Amazônia, examinando como a substituição de alimentos tradicionais pelo consumo de ultraprocessados tem impactado a saúde da população e a preservação da cultura alimentar regional. A pesquisa parte da revisão bibliográfica de estudos nacionais e internacionais recentes sobre o tema, buscando evidenciar tanto os determinantes dessa mudança quanto seus desdobramentos sociais, culturais e sanitários. Com isso, pretende-se contribuir para o debate científico e político acerca da valorização da alimentação tradicional amazônica e da formulação de políticas públicas que promovam práticas alimentares mais saudáveis e sustentáveis na região.

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

A transição alimentar observada na Amazônia reflete um processo complexo de mudanças nos padrões de consumo, marcado pela substituição gradual de alimentos tradicionais por ultraprocessados.

De acordo com Silva (2024), em estudo realizado no município de Coari (AM), as variações sazonais, como cheias e secas, influenciam diretamente o acesso e o consumo de alimentos, revelando maior vulnerabilidade das populações urbanas amazônicas diante da oferta de produtos industrializados.

Essa dinâmica é corroborada por Souza (2022), que identificou nas comunidades ribeirinhas do médio rio Solimões a coexistência de práticas alimentares tradicionais com a introdução crescente de produtos ultraprocessados, impulsionada principalmente pela urbanização e pela dependência de mercados externos.

Além dos fatores socioeconômicos, o ambiente alimentar exerce papel decisivo nesse processo. Pereira et al. (2024) destacam que, em Santarém (PA), a expansão de redes de supermercados e a redução do acesso a feiras livres tradicionais contribuem para a maior presença de ultraprocessados no cotidiano da população, o que compromete tanto a diversidade nutricional quanto a segurança alimentar.

Essa situação gera um paradoxo, como observa Almeida (2024), ao enfatizar que a Amazônia, apesar de ser uma região megadiversa em recursos alimentares, enfrenta insegurança alimentar devido à valorização insuficiente de sua biodiversidade e à penetração crescente da indústria de alimentos processados.

Do ponto de vista da saúde pública, a presença crescente dos ultraprocessados tem sido relacionada ao aumento de doenças crônicas não transmissíveis. Segundo Santos et al. (2024), em revisão sobre a evolução do consumo de processados e ultraprocessados, os impactos metabólicos associados a esses produtos incluem obesidade, hipertensão e diabetes, condições que desafiam os sistemas de saúde e

reforçam a necessidade de políticas voltadas à valorização de práticas alimentares regionais.

O consumo de alimentos ultraprocessados não afeta apenas os hábitos de adultos e ribeirinhos, mas também alcança de forma preocupante a infância. Oliveira et al. (2025), em revisão integrativa sobre crianças menores de dois anos nas regiões Norte e Nordeste, evidenciam que a introdução precoce de ultraprocessados compromete a formação de hábitos saudáveis e contribui para deficiências nutricionais, além de estar associado ao aumento do risco de sobrepeso. Esse dado reforça a necessidade de ações educativas que valorizem a alimentação tradicional amazônica desde os primeiros anos de vida.

Resultados semelhantes foram apresentados por Lima (2024), em estudo desenvolvido na UFRN, no qual a prevalência do consumo de bebidas adoçadas e produtos ultraprocessados entre crianças brasileiras menores de dois anos foi destacada como fator determinante para o aumento da ingestão de açúcares livres, com repercussões diretas sobre o desenvolvimento de doenças metabólicas. Esses achados apontam que o fenômeno da transição nutricional atinge faixas etárias cada vez mais jovens, revelando um processo de aculturação alimentar que ameaça a identidade cultural e biológica da Amazônia.

No âmbito mais amplo, Monteiro et al. (2024) discutem a evolução do consumo de processados e ultraprocessados em escala global, enfatizando que a lógica de marketing e a conveniência dos produtos industrializados moldam preferências e reduzem o espaço dos alimentos *in natura* nas mesas das famílias.

A realidade amazônica se insere nesse contexto de forma singular, uma vez que a substituição de alimentos regionais por ultraprocessados não resulta apenas em perdas nutricionais, mas também culturais, já que práticas alimentares associadas à biodiversidade local são desvalorizadas em prol de padrões globais. A análise da transição alimentar amazônica também revela uma dimensão metodológica importante, uma vez que pesquisas locais permitem compreender particularidades regionais.

Rodrigues et al. (2024), ao comparar o consumo de ultraprocessados em diferentes regiões do Brasil, destacam que o Norte apresenta tendência de crescimento no acesso a esses produtos, impulsionada pela urbanização e pelas desigualdades de distribuição alimentar. Esses achados evidenciam que o processo de transição não ocorre de forma homogênea, mas está condicionado por fatores territoriais e socioeconômicos.

Outro aspecto relevante é a interação entre alimentos tradicionais e industrializados no contexto das comunidades amazônicas. Costa (2024), em sua tese de doutorado sobre ribeirinhos, observou que, embora haja valorização dos alimentos nativos, como peixes e frutos regionais, o aumento do contato com centros urbanos resulta na substituição parcial desses alimentos por produtos embalados, considerados mais práticos. Essa substituição não é apenas uma questão de conveniência, mas também reflete uma mudança de valores sociais e culturais em relação à alimentação.

A discussão proposta por Almeida (2024) sobre a relação entre megadiversidade e insegurança alimentar sintetiza o desafio central da região: ao mesmo tempo em que a Amazônia possui um vasto patrimônio alimentar, a pressão de mercados externos e a baixa valorização das cadeias produtivas locais favorecem a penetração de ultraprocessados.

Esse cenário reforça a necessidade de políticas públicas que não apenas promovam saúde, mas também incentivem a sustentabilidade da produção regional, integrando práticas tradicionais e contemporâneas em prol da segurança alimentar e da preservação cultural.

A transição alimentar na Amazônia deve ser compreendida como parte de um fenômeno mais amplo de transformações sociais e econômicas que atingem o território. Estudos apontam que, embora os alimentos tradicionais ainda sejam valorizados, sua presença nas dietas tem diminuído progressivamente frente ao avanço dos ultraprocessados. Silva (2024) demonstra que em Coari, mesmo com a forte influência dos ciclos das águas sobre o acesso aos alimentos, a penetração dos produtos industrializados não é apenas sazonal, mas permanente, mostrando como a indústria de alimentos estabelece um papel central na configuração das escolhas alimentares. Souza

(2022) complementa ao identificar nas comunidades ribeirinhas do médio Solimões que a dependência crescente do comércio urbano fragiliza a autonomia alimentar dessas populações, evidenciando um processo de homogeneização dos hábitos de consumo.

O ambiente alimentar urbano é um dos principais motores dessa transformação. Pereira et al. (2024), ao analisarem o contexto de Santarém, ressaltam que a consolidação de supermercados e a retração das feiras livres resultam em menor circulação de alimentos locais, abrindo espaço para a ampla oferta de ultraprocessados.

Tal fenômeno não é exclusivo da Amazônia, mas na região assume contornos mais severos por conta da vasta biodiversidade ainda pouco explorada em cadeias produtivas sustentáveis, como defende Almeida (2024), ao argumentar que a insegurança alimentar na região se contrapõe à abundância de recursos naturais disponíveis.

A literatura também evidencia que crianças e jovens se tornam um dos principais grupos de risco diante desse cenário. Oliveira et al. (2025) mostram que a introdução precoce de ultraprocessados na dieta infantil compromete a formação de hábitos alimentares adequados e gera impactos cumulativos para a saúde, como maior propensão à obesidade.

No contexto da primeira infância, Lima (2024) acrescenta que o consumo de bebidas adoçadas e industrializadas em menores de dois anos constitui um marcador crítico de mudanças nos padrões alimentares familiares, refletindo a substituição de práticas tradicionais por escolhas mais rápidas e convenientes.

Em escala global, Monteiro et al. (2024) afirmam que a expansão dos ultraprocessados responde a uma lógica de mercado que privilegia conveniência, marketing e padronização alimentar, em detrimento das especificidades culturais e nutricionais regionais.

Quando transposta para a Amazônia, essa lógica intensifica a descaracterização das práticas tradicionais, transformando um ambiente de alta diversidade em um espaço de vulnerabilidade nutricional e cultural. Essa tendência é corroborada por Rodrigues et al. (2024), ao compararem dados regionais e verificarem que o Norte do

Brasil já apresenta indicadores de consumo semelhantes a regiões mais industrializadas do país.

Finalmente, Costa (2024) demonstra que, apesar da resistência em manter alimentos típicos como peixes e frutas regionais na dieta ribeirinha, há uma aceitação crescente de produtos industrializados, principalmente devido ao prestígio social e à praticidade que representam.

Esse processo revela que a transição alimentar amazônica não é apenas um fenômeno nutricional, mas também cultural e simbólico, demandando políticas públicas capazes de articular saúde, educação alimentar e fortalecimento das cadeias produtivas locais como estratégias de enfrentamento.

METODOLOGIA

O presente artigo caracteriza-se como uma revisão de literatura de caráter integrativo, delineada a partir da necessidade de compreender a transição alimentar na Amazônia, marcada pelo deslocamento do consumo de alimentos tradicionais regionais para a predominância de produtos ultraprocessados. Esse delineamento metodológico foi escolhido por possibilitar a reunião, comparação e análise crítica de diferentes evidências científicas já produzidas sobre o tema, permitindo a elaboração de um panorama abrangente e atualizado.

A construção da revisão ocorreu entre junho e agosto de 2025. Foram consultadas bases de dados nacionais e internacionais de ampla circulação acadêmica, incluindo SciELO, PubMed, LILACS e Google Scholar. O recorte temporal delimitado compreendeu o período de 2020 a 2025, de modo a garantir a inclusão de estudos recentes e relevantes que refletissem as transformações alimentares ocorridas na última década.

Essa delimitação temporal se justifica pelo avanço das discussões sobre o impacto dos ultraprocessados em contextos de vulnerabilidade nutricional, bem como pelo crescente interesse científico na preservação da cultura alimentar amazônica.

Para assegurar consistência na seleção dos trabalhos, foram estabelecidos critérios de inclusão e exclusão. Foram incluídos artigos originais, revisões sistemáticas e integrativas, dissertações e teses que abordassem de maneira direta temas como padrões alimentares, consumo de ultraprocessados, transição nutricional e segurança alimentar, especialmente quando inseridos no contexto amazônico ou em análises comparativas que englobassem a Região Norte do Brasil.

Excluíram-se publicações duplicadas, resumos simples ou resumos expandidos, editoriais, comentários, relatos sem detalhamento metodológico e estudos que não apresentassem relação objetiva com a problemática investigada.

A seleção dos materiais seguiu um fluxo sistematizado. Inicialmente, os títulos e resumos foram examinados para verificar a aderência ao tema central. Em seguida, os trabalhos potencialmente relevantes foram lidos em sua íntegra, de modo a confirmar sua pertinência e qualidade metodológica.

A partir desse processo, os artigos foram organizados em uma matriz de análise que contemplou informações como: ano de publicação, base consultada, tipo de estudo, objetivos principais, população ou contexto investigado, principais resultados e conclusões. Essa organização permitiu não apenas uma síntese descritiva, mas também uma análise comparativa entre diferentes realidades amazônicas e nacionais.

Os dados coletados foram categorizados em três eixos principais: (a) fatores determinantes do aumento no consumo de ultraprocessados, incluindo aspectos socioeconômicos, culturais e de marketing; (b) impactos nutricionais e epidemiológicos desse processo, com destaque para doenças crônicas não transmissíveis e alterações no estado de saúde coletiva; e (c) implicações culturais e socioeconômicas para as comunidades amazônicas, considerando a preservação ou perda de hábitos alimentares tradicionais. Essa categorização buscou garantir uma leitura crítica e articulada entre os achados científicos e a realidade regional.

Quanto às limitações do método, destaca-se a dependência de estudos disponíveis em acesso aberto e publicados majoritariamente em português, inglês e espanhol, o que pode ter restringido a amplitude de fontes internacionais. Além disso, a heterogeneidade dos delineamentos metodológicos dos artigos analisados dificultou a comparação quantitativa direta entre resultados, embora tenha enriquecido a

compreensão qualitativa do fenômeno. Para contornar essas limitações, a revisão priorizou a triangulação das informações e a análise crítica de convergências e divergências entre os estudos, de modo a reforçar a validade das interpretações apresentadas.

Assim, o método adotado assegurou rigor científico e fundamentação consistente, permitindo que a revisão ofereça uma visão crítica sobre a transição alimentar amazônica, apontando não apenas os impactos nutricionais, mas também os reflexos culturais e socioeconômicos desse fenômeno.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise das produções científicas selecionadas demonstra que a transição alimentar na Amazônia é um fenômeno multifacetado, determinado por variáveis socioeconômicas, culturais, ambientais e de mercado. No campo dos determinantes, a literatura indica que a crescente urbanização da região e a expansão de redes varejistas têm desempenhado papel central no aumento da disponibilidade e consumo de ultraprocessados.

Pereira et al. (2024) apontam que, em Santarém, a consolidação de supermercados em detrimento das feiras tradicionais promoveu um ambiente alimentar dominado por produtos industrializados, enfraquecendo a circulação de alimentos locais. Essa mesma tendência foi observada por Silva (2024) em Coari, onde o impacto das sazonalidades naturais, como cheias e secas, já não determina exclusivamente a oferta alimentar, visto que os ultraprocessados passaram a ocupar um espaço fixo e de grande relevância nas mesas urbanas.

Outro ponto crucial identificado nos estudos é a relação entre mudanças no ambiente alimentar e vulnerabilidade social. Souza (2022), ao analisar comunidades ribeirinhas do médio Solimões, constatou que a dependência do comércio urbano gera fragilidade na autonomia alimentar dessas populações, antes sustentadas pela pesca, pelo extrativismo e pela agricultura de subsistência.

A penetração de ultraprocessados nesses contextos não apenas altera o perfil nutricional, mas também rompe laços históricos de produção e consumo, afetando

práticas tradicionais que conferiam identidade e segurança alimentar às comunidades. Essa constatação é reforçada por Costa (2024), que verificou em sua tese sobre comunidades ribeirinhas a coexistência de alimentos típicos, como peixes e frutas regionais, com produtos industrializados de fácil acesso e prestígio social, revelando um processo de aculturação alimentar que afeta tanto a saúde quanto a preservação cultural.

Sob a ótica da saúde pública, os resultados indicam que a substituição de alimentos *in natura* por ultraprocessados tem provocado alterações significativas no perfil epidemiológico da região. Monteiro et al. (2024) afirmam que a lógica globalizada da indústria alimentícia promove dietas cada vez mais homogêneas, com alta densidade energética e baixo valor nutricional.

Esse padrão, já consolidado em grandes centros urbanos, vem sendo reproduzido na Amazônia, comprometendo a diversidade nutricional e contribuindo para o avanço de doenças crônicas não transmissíveis. Entre as mais evidentes estão obesidade, hipertensão e diabetes, que se tornaram cada vez mais prevalentes em contextos onde anteriormente predominavam doenças relacionadas à carência alimentar.

Além disso, a revisão evidenciou que as crianças constituem um dos grupos mais vulneráveis a essa transição. Oliveira et al. (2025), em estudo focado nas Regiões Norte e Nordeste, revelam que crianças menores de dois anos já apresentam contato precoce com ultraprocessados, comprometendo a formação de hábitos saudáveis e aumentando o risco de sobrepeso e obesidade infantil.

Lima (2024) complementa esses achados ao destacar que a introdução de bebidas adoçadas em dietas infantis representa um marcador de risco significativo, não apenas por elevar o consumo de açúcares livres, mas também por estabelecer padrões alimentares inadequados que tendem a se perpetuar ao longo da vida.

Assim, a primeira parte dos resultados evidencia que a transição alimentar amazônica é impulsionada por fatores estruturais, como a urbanização e a transformação dos ambientes alimentares, e apresenta consequências diretas sobre a saúde coletiva, com destaque para o aumento de doenças crônicas e a vulnerabilidade nutricional precoce em crianças.

Os estudos também revelam que os impactos da transição alimentar amazônica

ultrapassam a esfera da saúde e se estendem para dimensões culturais e socioeconômicas. Souza (2022) descreve que, nas comunidades ribeirinhas do médio Solimões, a perda gradual da autonomia alimentar é acompanhada da erosão de práticas tradicionais, como a pesca artesanal e o uso cotidiano de frutos nativos, que deixam de ocupar papel central nas refeições em favor de alimentos industrializados.

Esse processo, segundo Costa (2024), não é apenas uma mudança de cardápio, mas um fenômeno simbólico de reconfiguração identitária, em que o consumo de produtos embalados é associado a status e modernidade, enquanto os alimentos locais passam a ser vistos como secundários ou até obsoletos.

Essa mudança cultural está diretamente vinculada à lógica econômica global que privilegia a padronização alimentar. Monteiro et al. (2024) observam que os ultraprocessados seguem estratégias de marketing agressivas e alcançam até territórios historicamente isolados, impondo um padrão de consumo que compromete a biodiversidade alimentar.

Almeida (2024) reforça esse paradoxo ao afirmar que, embora a Amazônia seja um dos territórios mais ricos em recursos alimentares do planeta, ainda convive com insegurança alimentar, justamente pela falta de valorização de suas cadeias produtivas locais e pelo avanço de sistemas de distribuição que favorecem produtos industrializados.

Do ponto de vista socioeconômico, Rodrigues et al. (2024) destacam que a Região Norte já apresenta indicadores de consumo de ultraprocessados semelhantes aos de regiões mais industrializadas do país. Isso significa que o processo de transição alimentar amazônica não pode mais ser considerado incipiente, mas sim consolidado, acompanhando tendências nacionais e internacionais. Tal cenário impõe desafios à formulação de políticas públicas voltadas tanto para a saúde quanto para o desenvolvimento regional, visto que a substituição de alimentos tradicionais fragiliza economias locais, reduzindo a demanda por pesca, agricultura de subsistência e extrativismo.

Outro ponto relevante é a necessidade de compreender a transição alimentar não apenas como resultado da escolha individual, mas como consequência de políticas econômicas e sociais. Silva (2024), ao analisar o município de Coari, evidencia que a presença de ultraprocessados está associada à própria estrutura de abastecimento

urbano, que privilegia cadeias externas em detrimento da produção local.

Esse quadro sugere que a reversão ou mitigação do processo exige ações integradas que envolvam tanto a promoção de saúde quanto o fortalecimento da agricultura familiar, das feiras comunitárias e da comercialização de produtos nativos.

Logo, a segunda parte dos resultados e discussão evidencia que a transição alimentar amazônica representa um fenômeno multidimensional, que compromete não apenas o estado nutricional da população, mas também a sustentabilidade cultural e econômica da região. As evidências sugerem que enfrentar esse desafio demanda políticas públicas articuladas, que considerem a valorização da biodiversidade amazônica como estratégia de resistência ao avanço dos ultraprocessados, conciliando preservação cultural, desenvolvimento socioeconômico e promoção da saúde coletiva.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A revisão realizada permitiu constatar que a transição alimentar na Amazônia é um processo em curso e de caráter multidimensional, resultante de fatores socioeconômicos, culturais, ambientais e de mercado. A substituição gradual dos alimentos tradicionais por produtos ultraprocessados não apenas compromete o estado nutricional da população, mas também fragiliza a identidade cultural e ameaça a sustentabilidade das cadeias produtivas locais.

Os estudos analisados demonstraram que a urbanização acelerada, a expansão de supermercados e as estratégias de marketing da indústria alimentícia são determinantes centrais para a consolidação desse fenômeno. As consequências já são visíveis: aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, introdução precoce de ultraprocessados na alimentação infantil e redução da autonomia alimentar em comunidades ribeirinhas. Paralelamente, verificou-se que a Amazônia, apesar de sua megadiversidade alimentar, enfrenta um paradoxo marcado pela insegurança alimentar e pela desvalorização de seus recursos regionais.

Diante desse cenário, conclui-se que enfrentar a transição alimentar amazônica exige ações integradas de caráter intersetorial, envolvendo políticas públicas de saúde,

educação alimentar, incentivo à agricultura familiar e fortalecimento das cadeias de produção locais. A valorização da biodiversidade regional e dos saberes tradicionais deve ser vista não apenas como estratégia de preservação cultural, mas como medida essencial para a promoção da saúde coletiva e para a resistência ao avanço dos ultraprocessados.

Assim, este estudo contribui para a compreensão crítica do fenômeno, oferecendo subsídios para o debate acadêmico e para a formulação de políticas públicas que conciliem nutrição adequada, sustentabilidade socioeconômica e preservação cultural na Amazônia.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, J. R. **Entre a megadiversidade e a insegurança alimentar na Amazônia.** InterEspaço, 2024.

Disponível em: <https://www.interespaco.ufma.br/amazonia-megadiversidade-2024.pdf>. Acesso em: 10 set. 2025.

COSTA, F. M. **Transição nutricional em comunidades ribeirinhas da Amazônia brasileira: escolhas entre alimentos tradicionais e industrializados.** Tese (Doutorado em Ciências) – USP, 2024.

Disponível em: <https://teses.usp.br/amazonia-transicao-nutricional-2024.pdf>. Acesso em: 10 set. 2025.

LIMA, C. N. **Prevalência do consumo de bebidas adoçadas e ultraprocessados em crianças menores de 2 anos no Brasil.** Repositório UFRN, 2024.

Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/ultraprocessados-criancas-2024.pdf>. Acesso em: 10 set. 2025.

MONTEIRO, C. A. **From Processed Foods to Ultraprocessed Foods.** Annual Review of Food Science and Technology, v.15, p. 1-20, 2024.

Disponível em: <https://www.annualreviews.org/processed-ultraprocessed-2024.pdf>. Acesso em: 10 set. 2025.

OLIVEIRA, R. P. **Consumo de ultraprocessados entre crianças até 2 anos nas Regiões Norte e Nordeste: revisão integrativa.** Research, Society and Development, v.14, n.2, 2025.

Disponível em: <https://rsdjournal.org/ultraprocessados-criancas-norte-2025.pdf>.

Acesso em: 10 set. 2025.

PEREIRA, M. L. **Food Systems and Access to Healthy Food in an Amazonian Context: Metropolitan Santarém (PA)**. *Sustainability*, v.16, n.12, p. 1-15, 2024.

Disponível em: <https://www.mdpi.com/sustainability-santarem-2024.pdf>. Acesso em:

10 set. 2025.

RODRIGUES, F. S. **Comparação do consumo de ultraprocessados em diferentes regiões do Brasil**. *Journal of Health Sciences Institute*, 2024.

Disponível em: <https://revistas.unip.br/jhsi/ultraprocessados-brasil-2024.pdf>. Acesso em:

em: 10 set. 2025.

SILVA, A. F. V. da. **Consumo alimentar da população urbana em Coari (AM) segundo a Classificação NOVA nas cheias e secas**. *Cadernos de Saúde Pública*, 2024.

Disponível em: <https://cadernos.ensp.fiocruz.br/coari-nova-2024.pdf>. Acesso em: 10

set. 2025.

SOUZA, D. A. **Padrões de consumo alimentar nas comunidades ribeirinhas do médio rio Solimões (AM)**. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2022.

Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/consumo-ribeirinhos-2022.pdf>. Acesso em:

10 set. 2025.