

**Quadro S1** Classificação dos alimentos segundo os quatro grupos alimentares da classificação NOVA adotados no estudo.

<b>Grupos e características *</b>	<b>Exemplos **</b>
<b>Grupo 1: Alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados</b>	
Incluiu alimentos obtidos diretamente de plantas ou de animais e adquiridos para o consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza ou alimentos <i>in natura</i> que, antes de sua aquisição, foram submetidos à limpeza, remoção de partes não comestíveis ou não desejadas, secagem, embalagem, pasteurização, congelamento, refinamento, fermentação e outros processos que não incluísem a adição de substâncias ao alimento original. Foram incluídas ainda neste grupo preparações culinárias baseadas em um ou mais alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas e sucos naturais da fruta ou de polpa de fruta;</li> <li>• Café e chás (camomila, hortelã e capim-santo);</li> <li>• Verduras e legumes;</li> <li>• Raízes e tubérculos;</li> <li>• Ovos (fritos, cozidos e omeletes);</li> <li>• Cereais e grãos;</li> <li>• Arroz e feijão;</li> <li>• Carnes (boi, porco e frango);</li> <li>• Vísceras (coração, fígado, rins e tripa bovina);</li> <li>• Massas e farinhas (macarrão, farinhas de milho, tapioca e de mandioca);</li> <li>• Leite e iogurte natural;</li> <li>• Peixes e frutos do mar (camarão e sururu);</li> <li>• Preparações culinárias (mugunzá, pirão, purês, sopas, papa de aveia, vitamina de abacate, doce de mamão caseiro etc.).</li> </ul>
<b>Grupo 2: Ingredientes culinários</b>	
Foi formado por produtos extraídos de alimentos <i>in natura</i> ou diretamente da natureza e que servem para temperar, cozinhar e criar preparações culinárias.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Açúcar de adição e mel;</li> <li>• Manteiga.</li> </ul>
<b>Grupo 3: Alimentos processados</b>	
Incluiu produtos produzidos essencialmente com a adição de sal ou açúcar (e eventualmente óleo ou vinagre) a um alimento <i>in natura</i> ou minimamente processado. Foram incluídas também neste grupo as preparações culinárias à base de um ou mais alimentos processados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pães (feitos com farinha de trigo, água e sal ou ainda com leveduras usadas para fermentar a farinha);</li> <li>• Carnes salgadas (carne de sol e charque);</li> <li>• Queijos (muçarela, prato, minas, manteiga e coalho);</li> <li>• Conservas (ervilha e sardinha);</li> <li>• Preparações culinárias (pizza de muçarela e macarronada de sardinha enlatada).</li> </ul>
<b>Grupo 4: Alimentos ultraprocessados</b>	
Composto por formulações industriais produzidas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e outros aditivos usados para fornecer aos produtos propriedades sensoriais atraentes). Também foram incluídas preparações culinárias baseadas em um ou mais alimentos deste grupo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biscoitos doces, bolachas salgadas e salgadinhos do tipo <i>chips</i>;</li> <li>• Doces, bolos e tortas;</li> <li>• Embutidos (linguiça, mortadela, salame, salsicha, presunto, calabresa etc.);</li> <li>• Refrigerantes e bebidas adoçadas (refresco em pó, sucos industrializados e guaraná);</li> <li>• Bebidas lácteas adoçadas (achocolatados, iogurtes, leite fermentado etc.);</li> <li>• Margarina;</li> <li>• Pratos prontos ou semiprontos (batata palito congelada, hambúrguer, lasanha congelada, empanado de frango congelado e macarrão instantâneo);</li> <li>• Molhos (maionese e <i>catchup</i>);</li> <li>• Preparações culinárias (papa ou mingaus de cereais fortificados ricos em açúcares, enroladinho de salsicha, empada, pastel de forno, sanduíches com hambúrguer industrializado e do tipo passaporte com salsicha).</li> </ul>

\* Adaptado do *Guia Alimentar para a População Brasileira* (Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª Ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014);

\*\* Exemplos de alimentos/grupos de alimentos consumidos pelas gestantes avaliadas e incluídos no estudo.

**Tabela S1** Médias de indicadores nutricionais do consumo alimentar e da fração deste consumo referentes aos grupos de alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e ultraprocessados das gestantes atendidas na rede básica de saúde do Município de Maceió, Alagoas, Brasil, 2013-2014 (N = 295).

Indicadores	Consumo alimentar total	Fração do consumo alimentar			
		Alimentos in natura ou minimamente processado <sup>a</sup>	Ingredientes culinários <sup>b</sup>	Alimentos processados <sup>c</sup>	Alimentos ultraprocessados <sup>d</sup>
<b>Total de energia (Kcal/dia)</b>	1.966,9	1.102,9 <sup>b,c,d</sup>	191,6 <sup>a,d</sup>	221,8 <sup>a,d</sup>	450,6 <sup>a,b,c</sup>
Contribuição percentual para o total de energia de					
Proteínas	16,0	21,7 <sup>b,c,d</sup>	0,1 <sup>a,c,d</sup>	14,9 <sup>a,b,d</sup>	9,3 <sup>a,b,c</sup>
Carboidratos	57,9	53,5 <sup>b,c</sup>	91,2 <sup>a,c,d</sup>	64,7 <sup>a,b,d</sup>	51,4 <sup>b,c</sup>
Açúcares livres	24,7	16,7 <sup>b,c,d</sup>	91,2 <sup>a,c,d</sup>	0,4 <sup>a,b,d</sup>	28,8 <sup>a,b,c</sup>
Gorduras totais	26,2	24,8 <sup>b,c,d</sup>	8,7 <sup>a,c,d</sup>	20,4 <sup>a,b,d</sup>	39,3 <sup>a,b,c</sup>
Gordura saturada	9,0	8,1 <sup>b,d</sup>	5,5 <sup>a,c,d</sup>	8,1 <sup>b,d</sup>	12,7 <sup>a,b,c</sup>
Gordura <i>trans</i>	1,6	0,6 <sup>d</sup>	0,4 <sup>c,d</sup>	1,0 <sup>b,d</sup>	4,9 <sup>a,b,c</sup>
Densidade de nutrientes					
Fibras (g/1.000Kcal)	9,0	12,8 <sup>b,c,d</sup>	0,0 <sup>a,c,d</sup>	6,8 <sup>a,b,d</sup>	5,0 <sup>a,b,c</sup>
Cálcio (mg/1.000Kcal)	243,8	320,2 <sup>b,c,d</sup>	5,2 <sup>a,c,d</sup>	185,6 <sup>a,b</sup>	210,1 <sup>a,b</sup>
Magnésio (mg/1.000Kcal)	120,1	169,3 <sup>b,c,d</sup>	0,2 <sup>a,c,d</sup>	84,6 <sup>a,b</sup>	78,9 <sup>a,b</sup>
Ferro (mg/1.000Kcal)	5,2	7,1 <sup>b,c,d</sup>	0,0 <sup>a,c,d</sup>	3,9 <sup>a,b</sup>	4,1 <sup>a,b</sup>
Sódio (mg/1.000Kcal)	1.561,6	1.726,2 <sup>b,c,d</sup>	68,8 <sup>a,c,d</sup>	2.543,5 <sup>a,b,d</sup>	1.359,4 <sup>a,b,c</sup>
Potássio (mg/1.000 kcal)	1.137,9	1.729,0 <sup>b,c,d</sup>	7,5 <sup>a,c,d</sup>	493,9 <sup>a,b,d</sup>	598,0 <sup>a,b,c</sup>
Cobre (mg/1.000Kcal)	1,0	1,5 <sup>b,c,d</sup>	0,0 <sup>a,c,d</sup>	0,4 <sup>a,b</sup>	0,4 <sup>a,b</sup>
Zinco (mg/1.000Kcal)	5,2	6,6 <sup>b,c,d</sup>	0,0 <sup>a,c,d</sup>	5,3 <sup>a,b,d</sup>	3,5 <sup>a,b,c</sup>
Selênio (mcg/1.000Kcal)	42,0	63,6 <sup>b,c,d</sup>	1,5 <sup>a,c,d</sup>	11,9 <sup>a,b,d</sup>	24,1 <sup>a,b,c</sup>
Vitamina A (mcg/1.000Kcal)	578,9	935,9 <sup>b,c,d</sup>	81,7 <sup>a</sup>	30,7 <sup>a</sup>	164,0 <sup>a</sup>
Folato (mcg/1.000Kcal)	116,3	192,9 <sup>b,c,d</sup>	0,4 <sup>a,d</sup>	11,3 <sup>a,d</sup>	51,7 <sup>a,b,c</sup>
Vitamina D (mcg/1.000Kcal)	1,5	2,3 <sup>b,c,d</sup>	0,2 <sup>a,c,d</sup>	0,7 <sup>a,b</sup>	0,9 <sup>a,b</sup>
Vitamina E (mg/1.000Kcal)	1,8	2,6 <sup>b,c,d</sup>	0,3 <sup>a,d</sup>	0,5 <sup>a,d</sup>	1,3 <sup>a,b,c</sup>
Vitamina C (mg/1.000Kcal)	506,2	1.095,9 <sup>b,c,d</sup>	0,0 <sup>a</sup>	0,4 <sup>a</sup>	25,7 <sup>a</sup>

Nota: as letras (a,b,c,d), que se referem aos grupos de alimentos de acordo com a classificação NOVA, quando presentes ao lado das médias simbolizam a diferença estatisticamente significativa (valor de  $p < 0,05$ ; ANOVA e teste *post hoc* de Bonferroni) entre grupos de comparação.