

**Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Leite
e Derivados**

**Guia Alimentar para a População
Brasileira**

SETEMBRO/2020

ABIA
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

Apenas 7 estudos científicos sobre ‘ultraprocessados’

PUBLICAÇÃO DA FAO/OMS SOBRE ULTRAPROCESSADOS

Disclaimer: FAO não endossa a ‘NOVA’

ARTIGO CIENTÍFICO BRITISH MEDICAL JOURNAL: GUIA E SUSTENTABILIDADE

O Guia Brasileiro ficou em 86º lugar entre 97 guias avaliados

2009

2014

2019

2020

criação da classificação

livro: alimentação e saúde – a explicação científica do guia alimentar

informe científico da AESAN/ Espanha

A primeira vez que a NOVA foi apresentada foi por meio de uma publicação:

- De opinião de especialista ‘*invited commentary*’);
- Com um único autor (forte viés de opinião);
- Com apenas 9 referências;
- Publicada em um Jornal de baixo impacto.

Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

“Está demonstrado que o grau e tipo de processamento e o número de ingredientes presentes em alimentos definidos como ultraprocessados não se correlaciona com sua qualidade nutricional”



O que é a classificação 'NOVA' e as "Mensagens Chaves" do Guia

Classificação de alimentos pelo nível de processamento a que são submetidos antes da aquisição, preparo e consumo, utilizada nas mensagens e recomendações contidas no Guia Alimentar para a População Brasileira.

Grupo 1

Alimentos in natura ou minimamente processados



Grupo 2

Ingredientes culinários processados



Grupo 3

Alimentos processados



Grupo 4

Alimentos ultraprocessados



DEZ REGRAS PARA COMER MELHOR

1 Faça de alimentos in natura ou minimamente processados a base de sua alimentação



9 Evite o consumo de alimentos ultraprocessados



10 Limite o consumo de alimentos processados



Guia Alimentar que siga os princípios da FAO



Food and Agriculture Organization
of the United Nations

ENHANCED BY Google



العربية 中文 English Français Русский Español

Food-based dietary guidelines



Background

Regions

Resources

Capacity development

Os Guia Alimentares (também conhecidos como diretrizes dietéticas) têm como objetivo estabelecer uma base para políticas públicas de alimentação e nutrição, saúde e agricultura e programas de educação nutricional para promover hábitos alimentares e estilos de vida saudáveis. Eles fornecem recomendações sobre alimentos, grupos de alimentos e padrões dietéticos para fornecer os nutrientes necessários ao público em geral para promover a saúde geral e prevenir doenças crônicas.



Baseado em evidências científicas



Classificação dos alimentos em grupos



Abordagem sistemática e multidisciplinar



Objetivo de promover a saúde e prevenir DCNTs



Mensagens e recomendações simples



Direcionado para diversos grupos



O Guia Brasileiro:

- ✓ Não utiliza os grupos alimentares amplamente reconhecidos (carboidratos, proteínas e gorduras, fibras, vitaminas e minerais). Ao invés, utiliza uma classificação por grau de processamento;
- ✓ Não faz recomendação quantitativa nem orienta na forma de porções;
- ✓ Aborda questões de sustentabilidade de forma vaga e com pouca referência científica;
- ✓ Não estimula a melhoria nutricional de alimentos processados;
- ✓ Não contempla representação gráfica.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA
DEPARTAMENTO DE ANÁLISE ECONÔMICA E POLÍTICAS PÚBLICAS

NOTA TÉCNICA Nº 42/2020/DAEP/SPA/MAPA

PROCESSO Nº 21000.090207/2019-56

ASSUNTO

"Guia Alimentar para a População Brasileira" do Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2ª edição de 2014.

REFERÊNCIAS

1. A presente Nota Técnica é referente aos processos nº 21000.090207/2019-56 e nº 21000.019332/2020-90 e ao Despacho 1101 (10808896) sobre os Ofícios 569/2020/GAB-GM/MAPA (10758721) e Ofício nº 600/2020/GAB-GM/MAPA (10819128), subscrito pela Senhora Ministra, dirigido ao Senhor Ministro de Estado da Saúde Interino sobre o "Guia Alimentar para a População Brasileira", 2ª edição de 2014.

SUMÁRIO EXECUTIVO

2. A referida publicação estabelece que o "Guia Alimentar para a População Brasileira" se constitui em uma das estratégias para implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico [...] o Guia Alimentar para a População Brasileira se constitui como instrumento para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar políticas, programas e ações que visem a incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população. [...] Este guia é para todos os brasileiros."
3. O documento continua declarando que: "Guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares - O acesso a informações confiáveis sobre características e determinantes da alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável."
4. No referido Guia, as recomendações do "Capítulo 2. A Escolha dos Alimentos" "dão grande importância ao tipo de processamento a que são submetidos os alimentos antes de sua aquisição, preparo e consumo." O Guia estabelece uma classificação NOVA dos alimentos em quatro categorias, "definidas de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção [...] a primeira reúne alimentos in natura ou minimamente processados [...] a segunda categoria corresponde a produtos extraídos de alimentos in natura ou diretamente da natureza [...] a terceira categoria corresponde a produtos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar a um alimento in natura ou minimamente processado [...] a quarta categoria corresponde a produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e

ANÁLISE:

8. A afirmação do próprio "Guia Alimentar para a População Brasileira" de sua relevância para o país é inquestionável.;

9. Entretanto, a classificação NOVA utilizada é confusa, incoerente e prejudica a implementação de diretrizes adequadas para promover a alimentação adequada e saudável para a população brasileira;

11. Pesquisas demonstram que não existem evidências de que o valor nutricional e a saudabilidade de um alimento estejam relacionados aos níveis de processamento, uma vez que existem alimentos processados que contribuem com uma ampla variedade de nutrientes em todos os níveis de processamento

Research: The healthiness and sustainability of national and global food based dietary guidelines: modelling study

1. Usou como fonte a FAO/OMS: <http://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/home/en/>

2. Objetivo: Analisar as implicações para a saúde e ambientais da adoção de diretrizes dietéticas nacionais baseadas em alimentos (FBDGs) em nível nacional e comparadas com as metas globais de saúde e ambientais.

3. Amostra: considerou como amostragem documentos de 85 países porém foram avaliados, com relação a suas recomendações, 97 documentos.

4. Avaliou as seguintes recomendações:



5. Adotou critérios quanto ao grau de incerteza das recomendações: sendo 1 a nota que qualifica a recomendação como mais inteligível e 5 a que identifica a recomendação como mais “vaga” ou “incerta”

Research: The healthiness and sustainability of national and global food based dietary guidelines: modelling study



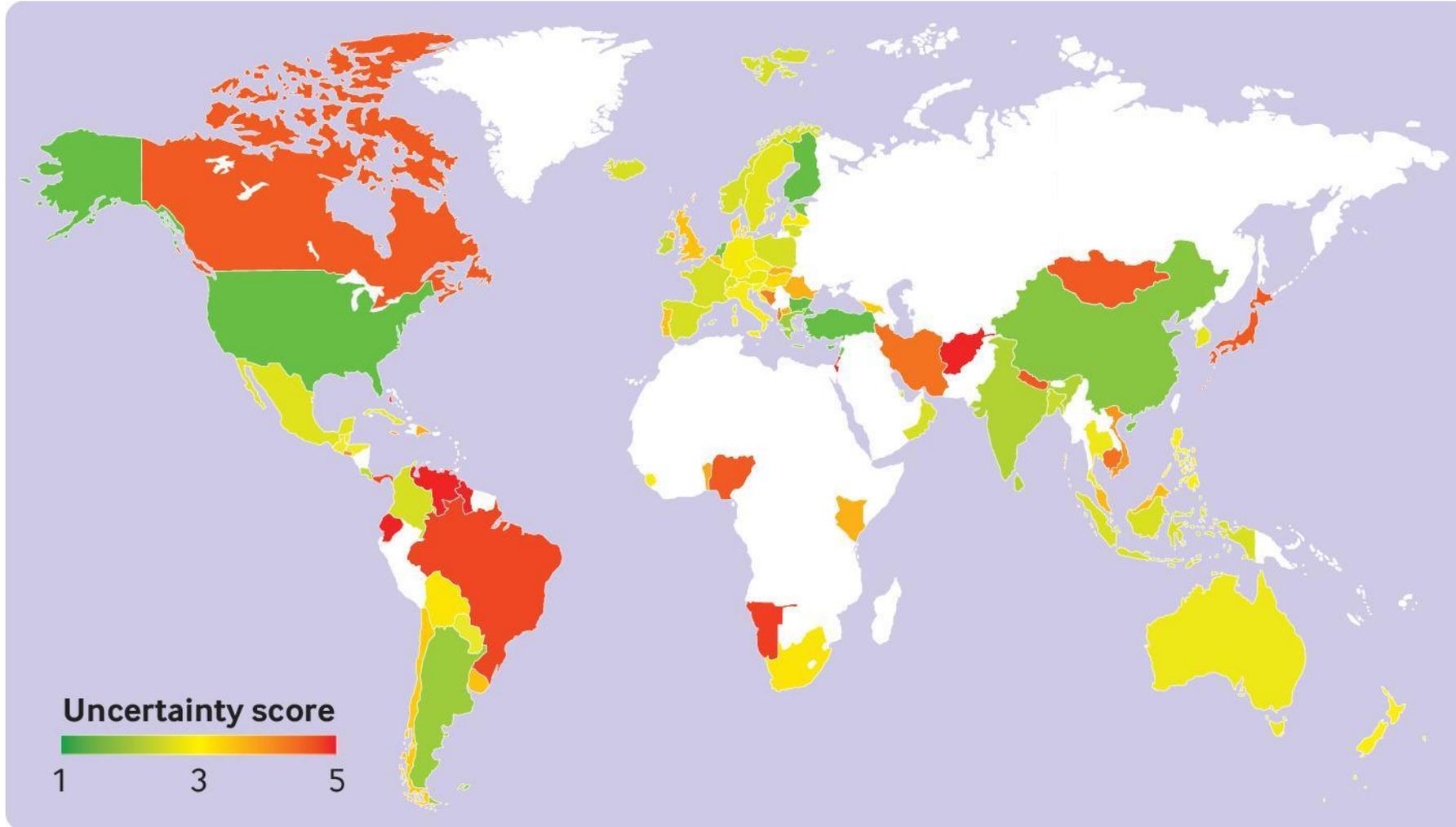
Média Final

4,5

O Guia Brasileiro, quando comparado aos demais, encontra-se na posição 86 de um total de 97 guias analisados. Para efeito de comparação, o Guia da Finlândia teve média de 1,7, número igual ao dos Estados Unidos (que, embora muito bem avaliado, atualmente encontra-se em revisão, prevista por lei a cada 5 anos). Malta obteve nota 1,6, figurando como o mais bem pontuado entre os países, apenas atrás da referência, que é o [Reporte da Comissão EAT-Lancet](#), produzido por um grupo de especialistas de vários países. Entre os países que obtiveram notas mais altas que o Brasil estão, por exemplo, o Afeganistão e a Venezuela, com 4,8, e a Guiana, com a pior nota: 4,9.



Overview of countries with food based dietary guidelines (FBDGs) and the average uncertainty score of each FBDG. Uncertainty was coded on a scale of 1 (low uncertainty) to 5 (high uncertainty) and averaged across recommendations for fruits and vegetables, legumes, nuts and seeds, whole grains, milk, eggs, fish, sugar, red meat, and processed meat.

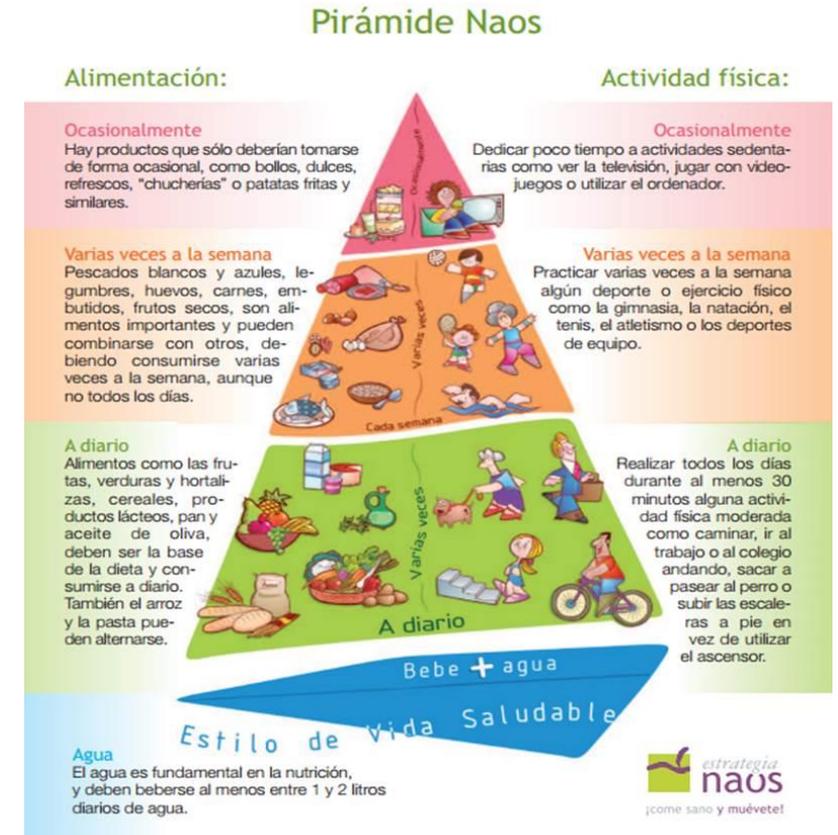


Visão geral dos países com diretrizes dietéticas baseadas em alimentos (FBDGs) e a pontuação média de incerteza de cada FBDG. A incerteza foi codificada em uma escala de 1 (baixa incerteza) a 5 (alta incerteza) e calculada a média entre as recomendações para frutas e vegetais, legumes, nozes e sementes, grãos inteiros, leite, ovos, peixe, açúcar, carne vermelha e carne processada



1.5. Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), del Gobierno de España. 2020

- ✓ Tentar relacionar o grau de processamento com a saúde, não pode ser feito independentemente da composição do alimento, uma vez que foi demonstrado que o grau ou tipo de processamento e a quantidade de ingredientes presentes em um alimento definido como ultraprocesado não se correlacionam com sua qualidade nutricional.
- ✓ É importante não associar o termo ultraprocesado a alimentos de baixa qualidade nutricional, pois isso não depende apenas da intensidade ou complexidade do processamento, mas da composição do alimento final





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA
DEPARTAMENTO DE ANÁLISE ECONÔMICA E POLÍTICAS PÚBLICAS

NOTA TÉCNICA Nº 42/2020/DAEP/SPA/MAPA

PROCESSO Nº 21000.090207/2019-56

ASSUNTO

"Guia Alimentar para a População Brasileira" do Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2ª edição de 2014.

REFERÊNCIAS

1. A presente Nota Técnica é referente aos processos nº 21000.090207/2019-56 e nº 21000.019332/2020-90 e ao Despacho 1101 (10808896) sobre os Ofícios 569/2020/GAB-GM/MAPA (10758721) e Ofício nº 600/2020/GAB-GM/MAPA (10819128), subscrito pela Senhora Ministra, dirigido ao Senhor Ministro de Estado da Saúde Interino sobre o "Guia Alimentar para a População Brasileira", 2ª edição de 2014.

SUMÁRIO EXECUTIVO

2. A referida publicação estabelece que o "Guia Alimentar para a População Brasileira se constitui em uma das estratégias para implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico [...] o Guia Alimentar para a População Brasileira se constitui como instrumento para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar políticas, programas e ações que visem a incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população. [...] Este guia é para todos os brasileiros."
3. O documento continua declarando que: "Guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares - O acesso a informações confiáveis sobre características e determinantes da alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável."
4. No referido Guia, as recomendações do "Capítulo 2. A Escolha dos Alimentos" "dão grande importância ao tipo de processamento a que são submetidos os alimentos antes de sua aquisição, preparo e consumo." O Guia estabelece uma classificação NOVA dos alimentos em quatro categorias, "definidas de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção [...] a primeira reúne alimentos in natura ou minimamente processados [...] a segunda categoria corresponde a produtos extraídos de alimentos in natura ou diretamente da natureza [...] a terceira categoria corresponde a produtos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar a um alimento in natura ou minimamente processado [...] a quarta categoria corresponde a produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e

Revisão da fundamentação científica do Guia Alimentar, para que sejam considerados:

- ✓ Conhecimento técnico científico;
- ✓ Saberes prévios da população sobre alimentação e nutrição;
- ✓ Aplicabilidade;
- ✓ Entendimento e impactos para todos os setores da sociedade; e principalmente,
- ✓ Ampla participação de todos os setores envolvidos, Governo, Academia, Setor Produtivo e sociedade civil organizada.



obrigado



