



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLITICA AGRICOLA
DEPARTAMENTO DE ANALISE ECONOMICA E POLITICAS PUBLICAS

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 Ofício 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

vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial”.

5. O Guia esclarece que: "Uma forma prática de distinguir alimentos ultraprocessados de alimentos processados é consultar a lista de ingredientes que, por lei, deve constar dos rótulos de alimentos embalados que possuem mais de um ingrediente. Um número elevado de ingredientes (frequentemente cinco ou mais) e, sobretudo, a presença de ingredientes com nomes pouco familiares e não usados em preparações culinárias".
6. O Guia conclui o Capítulo 2 com quatro recomendações e uma regra de ouro:
 - Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação;
 - Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias;
 - Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados.
 - Evite alimentos ultraprocessados;
 - A regra de ouro. Prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.
7. Em outro ponto, o Guia declara que: "a diminuição da demanda por alimentos de origem animal reduz notavelmente as emissões de gases de efeito estufa (responsáveis pelo aquecimento do planeta), o desmatamento decorrente da criação de novas áreas de pastagens e o uso intenso de água."

ANÁLISE

8. A afirmação do próprio “Guia Alimentar para a População Brasileira” de sua relevância para o país é inquestionável. Fator que eleva a sua responsabilidade em ser claro, coerente e auxiliar a estabelecer diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável.
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. A classificação definida pelo critério de tipo de processamento não apresenta nenhuma contribuição para um guia alimentar público, representando o posicionamento do Governo Federal. A classificação é arbitrária e confunde nível de processamento com a quantidade e tipos de ingredientes utilizados na formulação dos alimentos industrializados (REGO, 2014).
10. Em relação a diferenciação de 'alimento ultraprocessado' por meio da contagem do número de ingredientes (frequentemente cinco ou mais) parece ser algo cômico. As receitas domésticas que utilizam vários ingredientes não podem em hipótese alguma serem rotuladas dessa forma, o que demonstra um evidente ataque sem justificativa a industrialização. Em relação ao outro ponto de diferenciação de 'alimento ultraprocessado', a verificação da "presença de ingredientes com nomes pouco familiares e não usados em preparações culinárias", a mensagem fica mais confusa. A discussão sobre o limite do conhecimento do cidadão em se familiarizar com os nomes dos ingredientes de uso industrial nos alimentos envolve uma complexa análise de risco, no seu eixo de comunicação, devendo estipular qual o tamanho da responsabilidade do Estado em regular e fiscalizar estes ingredientes. Existem normas para o uso de ingredientes nos alimentos e o poder público é responsável pelo seu controle. O consumidor tem o acesso a estas informações, que constam dos rótulos dos alimentos, para tomar suas decisões.
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 (EICHER-MILLER et al., 2012). Os determinantes mais importantes da qualidade da dieta são os tipos específicos de alimentos consumidos e não o seu nível de processamento.

12. A discriminação de alimentos pelo tipo de processamento, afirmando que os alimentos ultraprocessados são “nutricionalmente desbalanceados” é uma incoerência nesta classificação. A própria afirmação do Guia que coloca que: “com exceção do leite materno nos primeiros seis meses de vida, nenhum alimento sozinho proporciona aos seres humanos o teor de nutrientes que seu organismo requer.” Desta forma, nenhum alimento é nutricionalmente completo, mesmo os alimentos *in natura* são nutricionalmente desbalanceados para uma alimentação adequada e saudável.
13. Embora declare ser importante ampliar a autonomia, o Guia induz a população brasileira a uma limitação da autonomia das escolhas alimentares. Quando um documento oficial do Governo Brasileiro orienta “Evite alimentos ultraprocessados”, está generalizando algo que é muito diversificado. Quando usamos esta classificação equivocada, pesquisas mostram que existem alimentos que são classificados nesta 'categoria ultraprocessados' e que são feitos industrialmente de forma semelhante a preparações culinárias caseiras.
14. Por outro lado, enquanto o raciocínio de utilizar uma classificação equivocada dos alimentos, determinando que os 'alimentos processados' devem ser de uso limitado e evitado os 'ultraprocessados', fica a regra de ouro para dar preferência "sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias". Esta regra de ouro não alerta que uma alimentação que utiliza "sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias" é perigosa. O Guia não orienta que o uso apenas de alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias em consumo excessivo está associado a doenças do coração, obesidade e outras doenças crônicas, de forma semelhante as outras categorias de alimentos, várias vezes colocadas neste documento.
15. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, considerando suas competências de fomento e de comando e controle questiona severamente a utilização dessa classificação, não compreendendo sua utilidade que apenas confunde, diminui a autonomia das escolhas alimentares sem informar corretamente o que é importante para uma alimentação adequada e saudável. A regra de ouro talvez devesse ser: harmonize uma combinação diversificada de porções moderadas de cada alimento escolhido para atender as necessidades nutricionais, manter o peso corporal recomendado e os indicadores de saúde adequados.
16. Em relação a declaração do Guia sobre a diminuição da demanda por alimentos de origem animal e suas consequências, mantemos a posição apresentada na Nota Técnica 25 (10569539), que faz as seguintes considerações:

Os argumentos muitas vezes apresentados são contrastantes com a realidade dos fatos da agricultura quando relacionados a aquecimento global, desmatamento e poluição. Entretanto, assim como mencionado anteriormente, os dados são pseudocientíficos e vem sendo refutados sistematicamente pela Embrapa e demais instituições de pesquisa.

Além disso fazem parte da atual política pública do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a intensificação da promoção da Agricultura de Baixo Carbono – ABC, da promoção ainda mais intensa da agricultura familiar nas linhas de financiamento PRONAF e PRONAMP, na assistência técnica desses setores pela ANATER e a preferência nas compras públicas para estes segmentos, incentivada e promovida por este Ministério.

REFERÊNCIAS

17. EICHER-MILLER, H. A. et al. Contributions of processed foods to dietary intake in the US from 2003–2008. *The Journal of Nutrition*, v. 142, n. 11, p. 2065S-2072S, Nov.2012.

18. REGO, R. A. Os fatores de influência do mercado de ingredientes. In: BRASIL ingredients trends 2020. Campinas: ITAL, 2014.

CONCLUSÃO

19. A análise realizada no “Guia Alimentar para a População Brasileira” do Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2ª edição de 2014, revela uma necessidade de urgente de sua revisão. O referido Guia tem a responsabilidade de ser claro, coerente e auxiliar a estabelecer diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável. Entretanto, esta edição do Guia está usando uma classificação confusa, incoerente, que impede ampliar a autonomia das escolhas alimentares e, principalmente, por prejudicar a correta formação de diretrizes para promover a alimentação de forma adequada e saudável.
20. A revisão completa do Guia deverá contar com ampla discussão com setores especializados na ciência dos alimentos. Entendemos que a ciência médica e da nutrição são fundamentais nesse contexto do Guia, entretanto é absolutamente indispensável a participação de outros especialistas como os Engenheiros de Alimentos.
21. Em que pese a necessidade de uma ampla revisão, a fim de melhor classificar o Guia Alimentar brasileiro entre os demais no planeta (atualmente o Guia brasileiro é considerado um dos piores), a recomendação mais forte nesse momento é a imediata retirada das menções a classificação NOVA no atual guia alimentar e das menções equivocadas, preconceituosas e pseudocientíficas sobre os produtos de origem animal.

À consideração superior, atentamente,

Eduardo Mello Mazzoleni
Coordenador-Geral

Luís Eduardo Pacifici Rangel
Diretor



Documento assinado eletronicamente por **EDUARDO MELLO MAZZOLENI, Coordenador Geral**, em 14/09/2020, às 17:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL, Diretor de Análises Econômicas e Políticas Públicas -DAEP**, em 15/09/2020, às 10:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **11951918** e o código CRC **8F2AD366**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLITICA AGRICOLA
DEPARTAMENTO DE ANALISE ECONIMICA E POLITICAS PUBLICAS

MINUTA

MINUTA Nº

Ao Senhor
Chefe de Gabinete do Ministro da Saúde
Esplanada dos Ministérios
Bloco G. Brasília, Distrito Federal. CEP: 70.058-900
E-mail: chefia.gm@saude.gov.br

Assunto: Solicitação de revisão do Guia Alimentar para a População Brasileira

Prezado Chefe de Gabinete,

1. Ao cumprimentá-lo, faço referência aos Ofício 569/2020/GAB-GM/MAPA (documento SEI nº 10758721 - comprovante de entrega no dia 28/05) e Ofício nº 600/2020/GAB-GM/MAPA (documento SEI nº 10819128 - comprovante de entrega no dia 09/06), subscrito pela Senhora Ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, dirigido ao Senhor Ministro de Estado da Saúde Interino sobre a solicitação de revisão do “Guia Alimentar para a População Brasileira”, 2ª edição de 2014.
2. Em virtude da relevância do tema, foi anexada a Nota Técnica 42 (documento SEI nº 11951918) reforçando o entendimento deste Ministério sobre a necessidade de uma revisão urgente do referido Guia.
3. O Ministério reforça sua disposição para parceria de nossas equipes (MS e MAPA), com foco na revisão, a fim de oferecer à sociedade informação mais precisa sobre o tema e, desse modo, cumprir integralmente o objetivo dessa iniciativa.

Atenciosamente,

PAULO MÁRCIO MENDONÇA ARAÚJO

Chefe de Gabinete da Ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Documento assinado eletronicamente por **EDUARDO MELLO MAZZOLENI, Coordenador Geral**, em 14/09/2020, às 18:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL, Diretor de Análises Econômicas e Políticas Públicas -DAEP**, em 15/09/2020, às 10:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **11952484** e o código CRC **A925128F**.

Processo nº 21000.090207/2019-56

SEI nº 11952484



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

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

A Secretaria de Política Agrícola,

Assunto: Solicitação de revisão do Guia Alimentar para a População Brasileira

1. 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 a solicitação de revisão do “Guia Alimentar para a População Brasileira”, 2ª edição de 2014, devolvemos o presente processo com a Nota Técnica 42 (11951918) e a Minuta DAEP (11952484) para a avaliação desta Secretaria e, havendo concordância, encaminhamento a este processo.

Atenciosamente,

Luís Eduardo Pacifici Rangel

Diretor



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL**, Diretor de Análises Econômicas e Políticas Públicas -DAEP, em 15/09/2020, às 10:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **11952617** e o código CRC **CB2512CD**.