

NOTA CONJUNTA DE DEFESA E VALORIZAÇÃO DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

O Brasil tem cerca de 36,7% dos domicílios em situação de insegurança alimentar e nutricional, de acordo com os dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017/2018 divulgados hoje pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Aliada a essa condição, a crescente prevalência de morbimortalidade por doenças crônicas não transmissíveis aponta para o papel do Estado na promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional. Neste contexto social, o Conselho Nacional de Saúde (CNS) recomendou ao Ministério da Saúde que implemente o Guia Alimentar para a População Brasileira, considerando que a melhoria nas condições de alimentação dos cidadãos pode prevenir uma em cada cinco mortes (CNS, 2020).

Sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira publicado pelo Ministério da Saúde em 2014, primeiramente, cabe registrar que seu processo de elaboração, ocorrido entre 2011 e 2014, incluiu importantes etapas para promover a construção coletiva e proporcionar ampla participação e discussão do seu conteúdo pela sociedade, dentre elas, destaca-se a organização de oficinas de escuta, a realização de discussões online com atores sociais e consulta pública da minuta do guia, que recebeu 3.125 contribuições de 436 indivíduos e instituições públicas, privadas e do terceiro setor, incluindo a academia e o setor produtivo (BRASIL, 2014).

Um dos aspectos de reconhecimento deste Guia, comparado aos de outros países, é explicitar os princípios que orientam o seu conteúdo, dentre eles, o entendimento que a alimentação é mais do que a ingestão de nutrientes. O Guia Alimentar para a População Brasileira leva em consideração, ainda, o momento social e epidemiológico do país e padrões alimentares tradicionais. O documento destaca que alimentação adequada e saudável deriva de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis. O Guia fundamenta-se na premissa de que são necessárias informações confiáveis para que as pessoas ampliem sua autonomia para fazer escolhas alimentares mais conscientes e exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.

A principal inovação do Guia Alimentar para a População Brasileira, entretanto, foi centrar suas recomendações na classificação dos alimentos segundo o tipo de processamento. Desta forma, a mensagem principal do guia para a escolha de alimentos nutricionalmente balanceados, saborosos, culturalmente apropriados e sustentáveis é: “prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados” (BRASIL, 2014).

Essa abordagem alinha-se à recomendações internacionais e fundamenta-se em amplo arcabouço científico. O uso da classificação de alimentos segundo o tipo de processamento considera evidências científicas recentes que demonstram que uma alimentação baseada no consumo de alimentos processados e ultraprocessados está associada ao aumento da morbidade e da mortalidade por diversos agravos à saúde, especialmente as doenças crônicas não transmissíveis. Entre os conjuntos de evidências nesse sentido, destaca-se os seguintes documentos publicados pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO):

- relatório que reconhece o Guia brasileiro, dentre os de 80 países, como um dos quatro que adotam diretrizes para promover sistemas alimentares saudáveis e, concomitantemente, sustentáveis, em coautoria com a Universidade de Oxford (FAO, 2016);
- guia que estabelece princípios para uma alimentação adequada e saudável que estão contemplados pelos princípios e recomendações do Guia brasileiro, editado em conjunto com a Organização Mundial da Saúde (OMS) (FAO, WHO, 2019);
- relatório que reúne estudos de relevância epidemiológica sobre a relação entre o consumo de ultraprocessados e doenças crônicas não transmissíveis, em parceria com o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (Nupens/USP) (MONTEIRO et al, 2019).

Destarte, o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), ao mesmo tempo em que inova pela adoção da classificação de alimentos pelo tipo de processamento, baseado em evidências científicas, alinha-se ao proposto pela OMS e pela FAO, orientando a população e, ao mesmo tempo, estabelecendo bases para políticas públicas na área de alimentação e nutrição, de saúde, de agricultura e de programas de educação alimentar e nutricional e de alimentação escolar. Neste

sentido, ao prover princípios e recomendações sobre alimentos, grupos de alimentos e padrões dietéticos voltados ao fornecimento dos nutrientes necessários ao público em geral, para promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas, o Guia alimentar se constitui em instrumento de referência para a atuação dos diversos profissionais envolvidos com o sistema alimentar, especialmente Nutricionistas.

O Nutricionista se caracteriza como um profissional de saúde cuja atuação está centrada nos processos de alimentação e de nutrição, tendo o alimento e seus nutrientes como objeto de trabalho, no contexto do ato alimentar estabelecido pelo homem e em sociedade. Sua prática tem como objetivo a alimentação adequada e saudável e à promoção, manutenção e recuperação da saúde, assim como à prevenção e tratamento de agravos relacionados à alimentação e nutrição, considerando o disposto na Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão de nutricionista (BRASIL, 1991).

Sua atuação contempla os serviços de alimentação, a produção de alimentos, a docência, a educação alimentar e nutricional e a assistência nutricional e dietoterápica, a indivíduos e coletividades, sadios e enfermos, em instituições públicas e privadas. Tal prática profissional, portanto, perpassa pelo sistema de produção e abastecimento de alimentos e pelos ambientes e comportamentos alimentares, como evidenciado pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição, regulamentada pela Portaria do Ministério da Saúde nº. 2.715, de 17 de novembro de 2011 (BRASIL, 2011).

É nesse contexto que o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) expressa como missão "contribuir para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável, normatizando e disciplinando o exercício profissional do Nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética, para uma prática pautada na ética e comprometida com a Segurança Alimentar e Nutricional, em benefício da sociedade".

Da mesma forma, o exposto alinha-se à Associação Brasileira de Nutrição (Asbran), entidade sem fins lucrativos, de caráter técnico, científico, cultural e social, que congrega profissionais da área de Nutrição com a missão de promover o fortalecimento da formação e da especialização do nutricionista, incentivando a pesquisa no Brasil. São signatários também desta nota, a Federação Nacional dos Nutricionistas (FNN) e a Executiva Nacional de Estudantes de Nutrição (ENEN), que reafirmam a importância do Guia Alimentar para a População Brasileira na atuação do nutricionista e para a sociedade.

Entende-se que, neste momento de pandemia mundial de COVID-19, no qual o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável, que figura entre os direitos sociais na Constituição Federal brasileira, é ameaçado por abalos na estrutura social e econômica, é necessário promover e defender estratégias que visem a fortalecer a Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional.

Ante o exposto, o Sistema Conselho Federal e Conselhos Regionais de Nutricionistas (CFN/CRN), a Asbran, a FNN e a ENEN reconhecem o caráter científico do Guia Alimentar para a População Brasileira, seu alinhamento com recomendações internacionais de promoção da alimentação adequada e saudável, sua importância para o exercício profissional do Nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética (TND) e seu valor para a sociedade brasileira. Ao mesmo tempo, conclamam Nutricionistas, TND e todos os cidadãos a utilizá-lo, divulgá-lo e defendê-lo.

Brasília, 17 de setembro de 2020.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - CFN
CONSELHOS REGIONAIS DE NUTRICIONISTAS - CRN
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO - ASBRAN
FEDERAÇÃO NACIONAL DOS NUTRICIONISTAS - FNN
EXECUTIVA NACIONAL DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO - ENEN

REFERÊNCIAS

- BRASIL. **Lei nº. 6.583, de 20 de outubro de 1978**: cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências.
- BRASIL. **Decreto nº. 84.444, de 30 de janeiro de 1980**: regulamenta a Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, que cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento e dá outras providências.
- BRASIL. **Lei nº. 8.234, de 17 de setembro de 1991**: regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº. 2.715, de 17 de novembro de 2011**: atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretária de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- RECOMENDAÇÃO Nº 012, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2020
- CNS - CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE. **Recomendação nº 12, de 14 de fevereiro de 2020**: Recomenda ao Ministério da Saúde que implemente o Guia Alimentar para a População Brasileira. <http://conselho.saude.gov.br/recomendacoes-cns/1027-recomendacao-n-012-de-14-de-fevereiro-de-2020>
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. Food Climate Research Network at The University of Oxford. **Plates, pyramids and planets**. Developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment. Rome: FAO, 2016. <http://www.fao.org/3/a-i5640e.pdf>.
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. WHO – World Health Organization. **Sustainable healthy diets – Guiding principles**. Rome:FAO, WHO, 2019. <http://www.fao.org/3/ca6640en/ca6640en.pdf>.
- Monteiro, C.A., Cannon, G., Lawrence, M., Costa Louzada, M.L. and Pereira Machado, P. **Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system**. Rome: FAO, 2019. <http://www.fao.org/3/ca5644en/ca5644en.pdf>
- WHO – World Health Organization. FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Preparation and use of food-based dietary guidelines**. Nutrition Programme. Geneva: WHO, FAO, 1996. <http://www.fao.org/3/ca5644en/ca5644en.pdf>.