



EM DEFESA DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

In defense of the dietary guidelines for the Brazilian population

Sophia Sol Garcia Fernandino¹ e Islandia Bezerra²

A Associação Brasileira de Agroecologia (ABA-Agroecologia) que reúne profissionais, estudantes e experimentadoras e experimentadores das mais diversas áreas do conhecimento, juntamente com as organizações e coletivos que compõem a Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e pela Vida vem publicamente defender o Guia Alimentar para a População Brasileira. É importante registrar que a Nota Técnica Nº 42/2020 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), publicada no dia 15 de setembro de 2020, faz uma análise superficial pautando-se em argumentos pseudocientíficos, levianos, preconceituosos e equivocados do Guia Alimentar, e reforça o não compromisso por parte do governo federal com a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da população brasileira.

O Guia Alimentar, lançado em 2014 pelo Ministério da Saúde, é resultado de um longo, coletivo e qualificado processo de trabalho com vários especialistas do país e, sobretudo, traz a relação do consumo alimentar associado ao surgimento de várias doenças decorrentes da má alimentação, baseado em argumentos cientificamente comprovados. Além disso, o Guia é uma referência internacional e já foi destacado como um dos poucos modelos a serem seguidos no mundo, sendo suas recomendações sobre comer de forma saudável, consideradas acessíveis e abrangentes por pesquisadores e profissionais da área da saúde (ZOCCHIO, 2020).

O nosso Guia é referência nacional e internacional para: a promoção da saúde - das pessoas e do ambiente; promover a transição dos sistemas alimentares; potencializar circuitos curtos de produção e consumo; estimular práticas alimentares sustentáveis e saudáveis; impulsionar processos de desenvolvimento de habilidades culinárias e auxiliar na criação e implementação de políticas públicas.

A classificação NOVA, da qual a Nota Técnica solicita “imediata retirada”, diz respeito à classificação dos alimentos conforme seu nível de processamento. Foi o ineditismo dessa classificação, desenvolvida por uma qualificada equipe de cientistas da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP), que revolucionou a forma de se entender os alimentos, auxiliando a sociedade na compreensão do que é “comida de verdade”. Em muitos países desenvolvidos existe um elevado consumo de “alimentos”, ou melhor, de produtos ultraprocessados, e a proposta da Nota Técnica do MAPA, ao dizer que “essa edição do Guia está usando uma classificação confusa, incoerente, que impede ampliar a autonomia das escolhas alimentares”, revela claramente o interesse em

¹ GT Agrotóxicos e Transgênicos da Associação Brasileira de Agroecologia – ABA. E-mail: sophiasolgarcia@gmail.com

² Presidenta Nacional da Associação Brasileira de Agroecologia – ABA. Professora de Nutrição/UFPR. Email: islandiabc@gmail.com

estimular o consumo de alimentos industrializados, que geram lucros para a indústria de alimentos e repercutem negativamente na saúde das pessoas e do ambiente.

Sabe-se que os produtos ultraprocessados possuem uma estabilidade considerável e interessante (vida de prateleira) para fins de comercialização, porém não se justifica o incentivo e a defesa do seu consumo se há evidências científicas tais como as registradas por Askari et al. 2020; Pagliai et al. 2020; Santos et al. 2020; Meneguelli et al. 2020, sobre a associação do seu consumo cotidiano e o aumento de uma série de doenças crônicas, entre elas obesidade e diabetes, além de afetarem negativamente culturas alimentares, a vida social e o meio ambiente. Referenciando tais constatações, a Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica (ABESO) também traz recomendações em consonância com o Guia.

Sobre a “autonomia das escolhas alimentares”, o Guia Alimentar mostra que a questão da alimentação saudável não pode ser atribuída meramente a escolhas individuais. Muitos fatores – de natureza física, econômica, política, cultural ou social – podem influenciar positiva ou negativamente na alimentação das pessoas, e isso deve ser considerado e orientado em documentos oficiais, como é o objetivo do Guia. Além disso, todas as nossas escolhas têm impacto no planeta. Neste sentido convém mencionar também o relatório da comissão “The Lancet” composta por cientistas de distintas áreas do conhecimento (ciências da saúde, ciências agrárias, negócios, finanças e políticas públicas entre outras), cuja associação das pandemias de obesidade, desnutrição e crise climática resulta no fenômeno da “Síndrome Global”, que faz referência à simultaneidade no espaço e no tempo dessas três pandemias.

Em relação à questão do acesso aos alimentos, dados divulgados recentemente pela Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) realizada pelo IBGE (CABRAL, 2020) entre 2017-2018 indicaram 84,9 milhões de pessoas em situação de insegurança alimentar no Brasil, ou seja, indivíduos inseguros quanto ao acesso aos alimentos em quantidade e qualidade, uma expressão real da fome. A discussão sobre essa temática é ampla e multifatorial, e o Guia Alimentar traz o componente da qualidade do alimento para além das questões sanitárias e serve como instrumento de informação para a criação e implementação de políticas públicas no sentido de indicar, por exemplo, que produtos como refrigerante e macarrão instantâneo, muito consumidos no país “são formulações industriais feitas totalmente ou em grande parte de substâncias extraídas de alimentos, derivadas de constituintes de alimentos, sintetizadas em laboratório, realçadores de sabor e aditivos”, sendo, portanto, ultraprocessados.

Pelo exposto, a ABA-Agroecologia e a Campanha Permanente contra os Agrotóxicos e pela Vida reiteram a necessidade real e urgente de se direcionar esforços para criar e/ou fortalecer os sistemas alimentares sustentáveis e saudáveis, pautados nos sistemas agroecológicos, incentivando a produção e o consumo de alimentos in natura livres de transgênicos e de resíduos de agrotóxicos, bem como maior vigilância sobre o uso dos mesmos, assim como estimulam o maior consumo de alimentos in natura e de processados com menos conservantes, aditivos e corantes. A agroecologia concebe a comida de verdade como sendo fundamental para a promoção da saúde (das pessoas e do ambiente). Nestes termos, ABA-Agroecologia defende o Guia Alimentar para a População Brasileira como um dos instrumentos de proteção ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), assim como dialoga e também apoia as notas de repúdio já publicadas da SBEM, SBD e ABESO (2020); CONSEA/RJ (2020), Nupens/USP (2020) e PENSO (2020).

Referências

ASKARI M.; et al. Ultra-processed food and the risk of overweight and obesity: a systematic review and meta-analysis of observational studies. *International journal of obesity*, v. 44, p. 2080-2091, 2020.

CABRAL, U. **10,3 milhões de pessoas moram em domicílios com insegurança alimentar grave**. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 17 de setembro de 2020. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/28903-10-3-milhoes-de-pessoas-moram-em-domicilios-com-inseguranca-alimentar-grave>. Acesso em: 07 out. 2020.

CONSEA/RJ. Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado do Rio de Janeiro. **Nota de Repúdio ao Ataque ao Guia Alimentar para a População Brasileira**. Rio de Janeiro, 18 de setembro de 2020. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1ABVcsPQtMCyfQeOt5QzvhGN5eNgKyUuX/view>. Acesso em: 06 out. 2020.

Nupens/USP. Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo. **Manifestação do Nupens/USP sobre a Nota Técnica nº 42/2020 do Ministério da Agricultura com descabidos ataques ao Guia Alimentar para a População Brasileira**. São Paulo, 17 de setembro de 2020. Disponível em: <http://www.fsp.usp.br/nupens/nota-oficial>. Acesso em: 07 out 2020.

PAGLIAI, G.; et al. Consumption of ultra-processed foods and health status: a systematic review and meta-analysis. **The British Journal of Nutrition**, V.14, p. 1-11, 2020.

PENSO. Núcleo de Pesquisa e Estudos em Nutrição e Saúde Coletiva. **Nota pública em defesa do Guia Alimentar para a População Brasileira**. Campina Grande, 17 de setembro de 2020. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1AYjcQWLkPD0Ai-rQJ_49tf0Ch70Q58xY/view. Acesso em: 07 out. 2020.

SANTOS, F. S. D.; et al. . Processamento de alimentos e fatores de risco cardiometabólicos: revisão sistemática. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 54, p. 70, 2020.

SBEM, SBD, ABESO. Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia (SBEM), Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD) e Associação Brasileira para Estudo da Obesidade e Síndrome Metabólica (ABESO). **Nota de repúdio à Nota Técnica nº42/2020 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**. Rio de Janeiro, 17 de setembro de 2020. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1YH_tFidsQKy-KqrjF1AuK0KSaezPXR3r/view?usp=sharing. Acesso em: 06 out. 2020.

SILVA M. T.; et al. Food consumption by degree of processing and cardiometabolic risk: a systematic review. **International journal of food sciences and nutrition**, v. 71, p. 678-692, 2020.

ZOCCHIO, G. **Ministério da Agricultura reforça ofensiva para derrubar Guia Alimentar, referência internacional**. O Joio e O Trigo, 17 de setembro de 2020. Disponível em: <https://ojoioetrigo.com.br/2020/09/ministerio-da-agricultura-reforca-ofensiva-para-derrubar-guia-alimentar-referencia-internacional/>. Acesso em: 07 out. 2020.