

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO

Ciclo de Debates do Guia Alimentar para População Brasileira: 8 anos de história



São Paulo - SP
2022

Ciclo de Debates do Guia Alimentar para População Brasileira: 8 anos de história



Esse material foi fruto do Ciclo de Debates realizado, de forma remota, durante os meses de junho a setembro de 2022. Você vai encontrar um resumo do evento, os principais pontos abordados pelos nossos convidados e as referências científicas citadas. O conteúdo aqui compartilhado almeja contribuir para a formação dos profissionais nutricionistas e para a disseminação do Guia Alimentar para a População Brasileira. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e autoria, proibindo qualquer uso para fins comerciais.

Ruth Cavalcanti Guilherme
Presidente da ASBRAN

São Paulo - SP
2022

Elaboração e Informações:

Associação Brasileira de Nutrição
Rua Cláudio Soares, 72, cj. 1607
Pinheiros, São Paulo/SP - Brasil
E-mail: secretaria@asbran.org.br
<https://www.asbran.org.br/>

**Coordenação Técnica Geral**

Ruth Cavalcanti Guilherme

Coordenação Técnica

Mônica Rocha Gonçalves
Shirley Silva Diogo

Colaboração Técnica

Amanda R. do N. Bezerra
Ana Luiza Rabelo Pires
Maria Eduarda Spinelli
Thaís Lenine de Albuquerque

Revisão Final

Ruth Cavalcanti Guilherme

Dados Internacionais de Catalogação (CIP)

A849 Associação Brasileira de Nutrição
Ciclo de debates do guia alimentar para população
brasileira [recurso eletrônico] : 8 anos de história /
Associação Brasileira de Nutrição. – São Paulo :
Asbran, 2022.

ISBN 978-65-999203-0-1

1. Nutrição. 2. Hábitos alimentares. 3. Segurança
alimentar. 4. Cuidados primários de saúde. I. Título.

CDD (22. ed.) 613.2

Tatyane Barbosa Philippi
Bibliotecária CRB 14/735

SUMÁRIO

05

Prêambulo

06

Introdução

07

**1º Dia - Guia Alimentar para a
População Brasileira: 08 anos
de história**

17

**2º Dia - Ambiente Alimentar
no Brasil**

27

**3º Dia - Sistemas Alimentares
e Saudáveis**

36

**4º Dia - Como utilizar o Guia
Alimentar?**

50

Considerações finais

PREÂMBULO



Caro(a) leitor(a),

A Associação Brasileira de Nutrição - ASBRAN é uma sociedade sem fins lucrativos que congrega profissionais da área de Nutrição. Fundada em 31 de agosto de 1949, sua missão é promover o fortalecimento da formação e da especialização do nutricionista, incentivando a pesquisa no Brasil.

Considerando a existência de aproximadamente 170 mil nutricionistas inscritos no CFN (2021), e de mais de 200 mil estudantes em 807 cursos presenciais de nutrição no Brasil (e-MEC, 2021), a ASBRAN se propôs a colaborar com o Ministério da Saúde, no sentido de desenvolver estratégias de disseminação do Guia Alimentar para a População Brasileira entre estes profissionais e, reforçar a importância do uso das recomendações nas orientações e atendimentos prestados à população brasileira.

É neste cenário que apresentamos esse Ciclo de Debates sobre o Guia Alimentar. Este documento faz parte da campanha SEGUE O GUIA desenvolvida pela Associação Brasileira de Nutrição - ASBRAN em parceria com a Organização Pan-Americana da Saúde - OPAS e a Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição - CGAN do Ministério da Saúde, que visa promover o Guia Alimentar para a População Brasileira entre os nutricionistas, especialmente aqueles que atuam na Atenção Primária à Saúde - APS e e na educação, seja na parceria do Programa Saúde na escola via educação básica ou no Programa Nacional de Alimentação do Escolar.

Desejamos que este material seja proveitoso em sua prática profissional e que vocês sejam multiplicadores deste conteúdo! Boa leitura!

Associação Brasileira de Nutrição

INTRODUÇÃO



A publicação "Ciclo de Debates do Guia Alimentar para População Brasileira: 8 anos de história" apresenta os principais pontos abordados pelos especialistas durante o evento. O material faz parte da campanha SEGUE O GUIA, que está dentro de um projeto mais amplo realizado pela ASBRAN em parceria com o Ministério da Saúde e a OPAS. O projeto tem como objetivo colaborar na mitigação dos agravos decorrentes da má nutrição na população brasileira, em especial aos indivíduos atendidos na Atenção Primária à Saúde, através de novas estratégias de disseminação do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Entendemos o Guia Alimentar como um instrumento de promoção da saúde da populações e um indutor de políticas públicas que promovam ambientes mais saudáveis, posto que é um documento balizador para escolhas alimentares mais saudáveis pelos indivíduos. Ademais, o Guia brasileiro foi pioneiro ao apresentar a classificação dos alimentos segundo sua extensão e propósito de processamento e ao incorporar a temática da sustentabilidade em suas recomendações. As evidências mostram que o consumo de alimentos ultraprocessados está relacionado ao aumento de sobrepeso e obesidade e ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Diante deste cenário, o nutricionista se caracteriza como um profissional fundamental no processo de educação alimentar e nutricional, junto a outros profissionais de saúde, para a disseminação das recomendações do Guia Alimentar. Como desafio, são necessárias ações contínuas de implementação do Guia nos diversos setores.

Assim, o Projeto SEGUE O GUIA possibilita o fortalecimento do uso do Guia Alimentar por profissionais que atuam na Atenção Primária à Saúde, no Programa de Alimentação Escolar e no Programa Saúde na Escola, favorecendo ações de promoção da saúde e de alimentação saudável nos territórios.

1º Dia – Guia Alimentar para a População Brasileira: 08 anos de história (07/06)

Coordenação: Ruth Guilherme & Bruna Pitasi Arguelhes.
Convidados: Fabio Gomes, Paloma Abelin & Daniela Canella.

Fabio Gomes

Graduado em Nutrição pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Mestre em Estudos Populacionais e Pesquisas Sociais pela Escola Nacional de Ciências Estatísticas, e Doutor em Saúde Coletiva pelo Instituto de Medicina Social da UERJ. Atualmente é o Assessor Regional em Nutrição e Atividade Física para as Américas da Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde.

Paloma Abelin

Graduada em Psicologia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Mestre em Psicologia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro e Doutora em Saúde Coletiva pela Universidade de São Paulo. Atualmente é Analista Técnica de políticas sociais do Ministério da Saúde, atuando na gestão de políticas públicas de saúde.

Daniela Canella

Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Goiás, Mestre e Doutora em Nutrição em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo. Atualmente é Professora Adjunta do Departamento de Nutrição Aplicada da Universidade do Estado do Rio de Janeiro e Pesquisadora Científica do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo.

Programação:

16h	Boas-vindas - Ruth Guilherme & Bruna Pitasi Arguelhes
16:10	Consumo de alimentos ultraprocessados - Fábio Gomes
16:30	Estratégias de implementação do Guia - Paloma Abelin
16:50	Evidências científicas do Guia - Daniela Canella
17:10 - 18	Comentários, debate e encerramento

RESUMO

O primeiro convidado, Fabio Gomes, propôs uma discussão sobre o consumo dos alimentos ultraprocessados e, a partir disso, o entendimento das recomendações dos Guias Alimentares. Fabio comenta que *"A velocidade e a venda dos produtos ultraprocessados chega a ser 4 a 5 vezes maior do que os alimentos não ultraprocessados, mostrando um crescimento grande, mas também acelerado"*. Além das alterações nutricionais, expõe-se as alterações não nutricionais, que favorecem o desequilíbrio da alimentação e das práticas alimentares causado por esses alimentos, independente do aporte calórico e nutricional. Essas evidências impulsionaram o desenvolvimento dos Guias Alimentares, sendo o Guia brasileiro um exemplo para outros guias da América Latina, devido ao pioneirismo de suas recomendações. *"(...) Esses guias, além de estar simplesmente focado no alimento, eles expandem para o ato de comer"*. Por fim, como forma de freiar o aumento do consumo dos alimentos ultraprocessados, destacou as ações regulatórias, que incluem políticas sobre impostos, marketing e rotulagem.



A segunda apresentação contou com a participação da Paloma Abelin, sobre a importância do Guia Alimentar e as diversas estratégias de implementação que a CGAN/MS vem desenvolvendo. Primeiramente, Paloma destacou o conceito de alimentação adequada e saudável apresentado pela PNAN e pelo Guia, que orienta a construção de políticas, programas e ações da Coordenação. Para apoiar a implementação do Guia, o material foi traduzido para outras línguas, além de desenvolverem audiolivro, versões resumidas, vídeos, testes, folders e as plataformas "Saúde Brasil" e "ConceteSUS". Em conclusão, Paloma comentou os desafios da implementação, sendo necessário continuar intensificando parcerias para disseminação e divulgação do documento, fortalecendo o seu uso pelos profissionais da APS, monitorando o uso e reforçando a intersetorialidade, *"(...) articular para além do setor saúde, para que outras políticas sejam conduzidas através do Guia"*.



Por último, contamos com a presença da Daniela Canella, que abordou as evidências científicas do Guia. Ela apresentou a classificação NOVA, principal evidência para a elaboração do Guia Alimentar, dividindo os alimentos em quatro (4) grupos de alimentos. Dentre as principais evidências destacadas, a pesquisadora abordou dois estudos que analisaram a relação de ultraprocessados e a qualidade da alimentação, mostrando que, *"(...) quanto maior o consumo desses alimentos, pior os marcadores de qualidade de dieta e diminuição do consumo de fibra, proteínas e potássio"*. Além disso, pesquisas que relacionavam o consumo de ultraprocessados, expressos em calorias adquiridas, aumentavam o risco de excesso de peso e obesidade em domicílios. Ou seja, o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados e a situação alimentar e nutricional da população, de obesidade e doenças crônicas não transmissíveis foram um dos os principais embasamentos científicos para formulação do Guia.

APRESENTAÇÃO



Ruth Guilherme
Presidente da Associação Brasileira de
Nutrição (ASBRAN)

"A finalidade desse Ciclo de Debates é fazer com que as pessoas entendam mais o Guia. Ele é um poderoso instrumento de mudança que está nas mãos, principalmente, dos nutricionistas. É necessário melhorar os meios de disseminação, sobretudo nos ambientes de graduação e junto aos profissionais que atuam na ponta. Nós (nutricionistas) temos um potencial em mãos e devemos fazer com que suas recomendações cheguem a população de forma mais fácil."



Bruna Pitasi Arguelhes
Analista Técnica de Políticas Sociais
do Ministério da Saúde

"(...) O Guia como pioneiro para induzir outros países a formulem seus guias baseados em alimentos e comida de verdade (...) O Guia como um instrumento não só de educação alimentar e nutricional, mas também como indutor de políticas públicas. Ainda temos muitos desafios para aumentar a divulgação, a implementação e o Guia possa ser utilizado nas políticas públicas, na agenda regulatória (...). Temos uma história de 8 anos para se orgulhar, mas que apresenta grandes desafios para colocar em práticas as recomendações que o Guia traz."





CONVIDADOS

Fábio da Silva Gomes

O consumo de alimentos ultraprocessados e a recomendação dos Guias nas Américas.

"O consumo de ultraprocessados cresce em nossa região e em todos os países. Um crescimento muito maior e muito mais acelerado do que outros produtos ou alimentos."

"Quando a gente está falando de ultraprocessados, está tratando não só do desequilíbrio nutricional que ele vai gerar para a alimentação, mas também do perfil não nutricional (...) que vão desfavorecer práticas alimentares."

"A resposta para frear esse aumento do consumo, está no uso de regulações que inclui a aplicação de impostos, a adoção de políticas de rotulagem, a adoção de restrição de publicidade e também desses alimentos nos ambientes."

"O Guia Alimentar brasileiro expandiu a maneira de pensar todo sistema alimentar da produção, ao abastecimento, ao processamento, preparação até as práticas alimentares e como isso tem inspirado outros países a adotar guias alimentares que tenham como base o nível de processamento de alimentos".

GUIAS ALIMENTARES: BRASIL, URUGUAI E EQUADOR

“O GUIA ALIMENTAR É UMA INSPIRAÇÃO PARA OS PAÍSES”

REFERÊNCIAS

1. Organização Pan-Americana da Saúde - OPAS. Alimentos e bebidas ultraprocessados na América Latina: tendências, efeito na obesidade e implicações para políticas públicas. Brasília, 2018. Disponível em: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/34918>
2. Organización Panamericana de la Salud. Alimentos y bebidas ultraprocessados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones. Washington, D.C.: OPS; 2019. Disponível em: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/51523>
3. Organización Panamericana de la Salud. La tributación de las bebidas azucaradas en la Región de las Américas. Washington, D.C. 2021.
4. Roche M et al. Comparing taxes as a percentage of sugar-sweetened beverage prices in Latin America and the Caribbean, The Lancet Regional Health - Americas, Volume 11, 2022.
5. Organización Panamericana de la Salud. El etiquetado frontal como instrumento de política para prevenir enfermedades no transmisibles en la Región de las Américas. 2020.
6. Pan American Health Organization. Report on the regional workshop on regulation of the marketing of unhealthy food products. Washington, D.C., 2020.
7. Organização Pan-Americana da Saúde. Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde. Washington, DC : OPAS, 2016.

Revisões sistemáticas sobre impacto de ultraprocessados sobre a saúde:

1. Silva TM et al. Food consumption by degree of processing and cardiometabolic risk: a systematic review. *Int J Food Sci Nutr.* 2020 Sep;71(6):678-692.
2. Elizabeth L et al. Ultra-Processed Foods and Health Outcomes: A Narrative Review. *Nutrients* 2020, 12, 1955.
3. Santos FSD et al. Food processing and cardiometabolic risk factors: a systematic review. *Rev Saude Publica.* 2020;54:70.
4. Chen X et al. Consumption of ultra-processed foods and health outcomes: a systematic review of epidemiological studies. *Nutr J.* 2020 Aug 20;19(1):86.
5. Askari M et al. Ultra-processed food and the risk of overweight and obesity: a systematic review and meta-analysis of observational studies. *Int J Obes (Lond).* 2020 Oct;44(10):2080-2091.
6. Lane MM et al. Ultraprocessed food and chronic noncommunicable diseases: A systematic review and meta-analysis of 43 observational studies. *Obes Rev.* 2021 Mar;22(3):e13146.
7. Pagliai G et al. Consumption of ultra-processed foods and health status: a systematic review and meta-analysis. *Br J Nutr.* 2021;125(3):308-318.
8. Lane M et al. The effect of ultra-processed very low-energy diets on gut microbiota and metabolic outcomes in individuals with obesity: A systematic literature review, *Obesity Research & Clinical Practice*, Volume 14, Issue 3, 2020.

Saiba mais em: <https://www.paho.org/es/temas/nutricion>





CONVIDADOS

Paloma Abelin

Estratégias para a implementação do Guia Alimentar para a População Brasileira.

"A gente entende esses guias tanto como um instrumento de educação alimentar e nutricional como indutores de políticas públicas intersetoriais para a promoção da alimentação adequada e saudável."

"Estratégias para disseminação do Guia Alimentar: Áudio livro, versão resumida do Guia Alimentar para População Brasileira, tradução para o inglês e espanhol, vídeos no YouTube, teste "como está sua alimentação, folder, Plataforma Brasil e no ConecteSUS o aplicativo Peso Saudável. "

"Existem estudos que demonstram que quanto mais a equipe profissional tem conhecimento do Guia Alimentar para a População Brasileira, mais ela dissemina e leva esse conteúdo para a população."

"Como desafios, certamente, continuar intensificando as estratégias de disseminação e implementação; o fortalecimento da utilização do Guia por parte das equipes de saúde; avaliação e monitoramento do Guia; e referente à intersectorialidade articular o setor saúde com outras políticas."

ESTRATÉGIAS PARA DISSEMINAÇÃO

CICLO DE DEBATES | 2022
do Guia Alimentar para a População Brasileira

asbran OPAS 125

Estratégias para disseminação

'Peso Saudável' no ConecteSUS

- Metas visando mudança de comportamento
- Programa de 12 semanas para mudança de hábitos
- alimentação adequada e saudável
- atividade física

Paloma Abelin - CGAN/MS

Conecte SUS

Peso saudável

Você quer saber como está sua alimentação?

Programa 12 Semanas

Calcule seu IMC

“ALIMENTAÇÃO É MAIS DO QUE INGESTÃO DE NUTRIENTES”

REFERÊNCIAS

1. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012.
2. HLPE. 2017. Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome.
3. Brasil. Ministério da Saúde. Manual instrutivo : implementando o guia alimentar para a população brasileira em equipes que atuam na Atenção Primária à Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2019.

- Audiolivro do Guia Alimentar para a População Brasileira:
https://portal.sescsp.org.br/online/artigo/12491_AUDIOLIVRO+DO+GUIA+ALIMENTAR+PARA+A+POPULACAO+BRASILEIRA

- Vídeos no YouTube:
<https://www.youtube.com/watch?v=ZaOm7PrFkII&list=PLaS1ddLFkyk-ObbBv4eWkHIhc5B49a9Sw>

- Teste "Como está a sua alimentação?"
http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guiadebolso_folder.pdf

Saiba mais em:

Biblioteca do Ministério da Saúde - <http://aps.saude.gov.br/biblioteca/index>

Plataforma saúde Brasil - <https://www.unasus.gov.br/>

ConecteSUS - aplicativo Peso Saudável





CONVIDADOS

Daniela Canella **As evidências científicas do Guia Alimentar.**

"A classificação NOVA agrupa os alimentos segundo a extensão e o propósito do processamento industrial."

"O primeiro ponto muito importante (...) é que no momento da formulação do Guia nós tínhamos dados nacionais que permitiam que as recomendações propostas fossem experimentadas, a partir de dados da Pesquisa de Orçamento Familiar de 2008/2009".

"Conforme aumentava o consumo de alimentos ultraprocessados, piorava o consumo de marcadores importantes de qualidade da dieta, como gordura trans, açúcar livre, gordura saturada, gordura total e densidade energética da dieta."

"Já tem relação entre consumo de ultraprocessados e mudança de perfil lipídico desfavoráveis em crianças, a incidência de hipertensão e aumento de risco cardiovascular, desenvolvimento de diabetes tipo 2, desenvolvimento de depressão, câncer e outros desfechos."

EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS DO GUIA

The screenshot shows a presentation slide with the following content:

- Top left: CICLO DE DEBATES | 2022 do Guia Alimentar para a População Brasileira
- Top right: logos for asbran, OPAS, and 120
- Center: Ciclo de Debates do Guia Alimentar para a População Brasileira – 8 anos de História, 07 de junho de 2022
- Center: **A fundamentação científica do Guia Alimentar para a População Brasileira**
- Center: Daniela S. Canella, daniela.canella@uerj.br
- Bottom left: logo of UERJ (Universidade do Estado do Rio de Janeiro)
- Bottom center: logo of the Programa de Pós-Graduação em Alimentação, nutrição e saúde
- Bottom right: logo of NUPENS USP (Observatório de Obesidade PEO-EJ)

A small video inset on the left shows Daniela Canella speaking.

"O AUMENTO DO CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS É UM DOS PRINCIPAIS DETERMINANTES PARA A PANDEMIA DE OBESIDADE E PARA AS DCNT."

REFERÊNCIAS

1. Monteiro CA. Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing. *Public Health Nutr.* 2009 May;12(5):729-31.
2. Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, Castro IR, Cannon G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad Saude Publica.* 2010 Nov;26(11):2039-49.
3. Monteiro CA, Cannon G, Levy RB et al. NOVA. The star shines bright. [Food classification. Public health] *World Nutrition* January - March 2016, 7, 1-3, 28-38.
4. Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, Moubarac JC, Louzada ML, Rauber F, Khandpur N, Cediel G, Neri D, Martinez-Steele E, Baraldi LG, Jaime PC. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutr.* 2019.
5. Louzada, MLC.; *et al.* Alimentação e Saúde: Fundamentação científica do Guia Alimentar para população brasileira. Editora da Faculdade de Saúde Pública da USP, São Paulo, 2019. Disponível em: <<http://www.livrosabertos.sibi.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/view/339/298/1248>>
6. Louzada, MLC et al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. *Revista de Saúde Pública*, v. 49, p. 1-11, 2015 Tradução. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rsp/v49/0034-8910-rsp-S0034-89102015049006132.pdf>
7. Louzada, MLC et al. Impacto de alimentos ultraprocessados sobre o teor de micronutrientes da dieta no Brasil. *Rev. Saúde Pública* [online]. 2015, vol.49, 45.
8. Canella DS, Levy RB, Martins AP, Claro RM, Moubarac JC, Baraldi LG, Cannon G, Monteiro CA. Ultra-processed food products and obesity in Brazilian households (2008-2009). *PLoS One.* 2014 Mar 25;9(3):e92752.
9. Louzada ML et al. Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults. *Prev Med.* 2015 Dec;81:9-15.
10. Martini D, Godos J, Bonaccio M, Vitaglione P, Grosso G. Ultra-Processed Foods and Nutritional Dietary Profile: A Meta-Analysis of Nationally Representative Samples. *Nutrients.* 2021 Sep 27;13(10):3390.
11. Canella, DS et al. Consumo de hortaliças e sua relação com os alimentos ultraprocessados no Brasil. *Rev. Saúde Pública* [online]. 2018, vol.52 [cited 2022-06-18], 50.
12. Hall KD et al. Ultra-Processed Diets Cause Excess Calorie Intake and Weight Gain: An Inpatient Randomized Controlled Trial of Ad Libitum Food Intake. *Cell Metab.* 2019 Jul 2;30(1):67-77.

Participe do estudo NutriNet Brasil: <https://nutrinetbrasil.fsp.usp.br/>





COMENTÁRIOS

Eu participo do projeto GEMTI da UFMG que leva para as escolas atividades que incentivam uma alimentação saudável. Estamos utilizando muito o Guia Alimentar.

Miliane Torres

Muito obrigada por compartilhar conosco tanto conhecimento!

Michele Meira Coelho

Parabéns pela iniciativa ! Revisitar todas essas informações é muito bom! O Guia é a melhor ferramenta para Educação Alimentar e Nutricional.

Ana Vieira - RJ

Muito boa a iniciativa da ASBRAN em promover esse ciclo de palestra e de valorizar o Guia Alimentar.

Luciana Sales Purcino

Isso aí Ruth, instrumento poderoso que precisamos tomar conhecimento, mergulhar nele e sim...divulga-lo sempre.

Noelli Campelo

Que o Guia, caso futuramente seja atualizado, continue favorecendo o alimentos naturais, nunca deixando surgir algum tipo de retrocesso!!!

Harriet Schult



2º Dia – Ambiente Alimentar no Brasil (05/07)

Coordenação: Mônica Rocha & Luisete Bandeira.
Convidados: Giorgia Russo, Josefa Garzillo & Paula Johns.

Giorgia Russo

Graduada em Nutrição pela Universidade de São Paulo, com especialização em em Obesidade e patologias associadas. Atualmente é consultora do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC).

Josefa Garzillo

Graduada em Medicina Veterinária pela Universidade de São Paulo, Mestre em Patologia Experimental e Comparada (USP) e especialização em Gerenciamento Ambiental pela Escola de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ-USP). Atualmente é Pesquisadora Científica do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS) da Universidade de São Paulo.

Paula Johns

Graduada em Ciências Humanas, Mestre em Estudos do Desenvolvimento Internacional pela Universidade de Roskilde na Dinamarca. É co-fundadora e diretora executiva da ACT - Aliança de Controle do Tabagismo, organização não governamental que atua na promoção e defesa de políticas de saúde pública, especialmente nas áreas de controle do tabagismo, alimentação saudável, controle do álcool e atividade física.

Programação:

16h	Boas-vindas - Mônica Rocha & Luisete Bandeira
16:10	Sustentabilidade dos Sistemas Alimentares e impactos na saúde - Giorgia Russo
16:30	Impacto dos alimentos ultraprocessados sobre o meio ambiente - Josefa Garzillo
16:50	Dinâmica de preços de alimentos saudáveis e ultraprocessados no Brasil- Paula Johns
17:10 - 18	Comentários, debate e encerramento

RESUMO

A primeira convidada, Giorgia Russo, discutiu sobre a sustentabilidade dos sistemas alimentares e os impactos na saúde. Ela apresentou o conceito de sistema alimentar e expôs alguns problemas com os sistemas alimentares atuais: a forma de produção de alimentos que prejudica o meio ambiente e a relação dos alimentos ultraprocessados com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). A lógica do sistema alimentar em larga escala e agropecuária são responsáveis por grande impacto no meio ambiente e desperdício de alimentos. No caminho para adoção de sistemas alimentares saudáveis está a mudança nas estruturas e a transição agroecológica que fortalece os mercados locais. Além disso, destacou que o Guia recomenda a redução do consumo de produtos de origem animal. Reforçou que é essencial disseminar o guia como fonte confiável de informações sobre alimentação adequada e saudável, além de melhorar a regulamentação e combater a publicidade ilegal de alimentos.



A segunda convidada, Josefa Garzillo, abordou o impacto dos alimentos ultraprocessados sobre o meio ambiente por meio da avaliação de impacto. Como impacto ambiental, por exemplo, apontou a mudança climática e a extinção maciça de espécies, sendo medidos pela quantidade de emissão de gases de efeito estufa na atmosfera e pela área de biodiversidade e espécies perdidas. Destacou que a cadeia de produção e consumo de alimentos é responsável por 80% da conversão do uso da terra e por 20 a 30% da emissão de gases de efeito estufa no mundo. Josefa explicou que para os alimentos ultraprocessados só acessamos esses impactos ambientais se a indústria calcular e divulgar esses valores. Lembrou que é necessário olhar de forma abrangente, pois não é somente a fase agrícola que tem impacto ambiental, mas a fase de processamento dos alimentos também. Isso se dá pelas emissões de sistemas com uso intensivo de energia como a extrusão, por exemplo.



A última palestra contou com a Paula Johns que apresentou o estudo "Dinâmica de preços de alimentos saudáveis e ultraprocessados no Brasil". Paula iniciou a palestra pontuando que *"a comida saudável está mais distante da mesa do brasileiro e procuramos [ACT] saber o porque disso, olhar para as questões estruturais e conjunturais relativas a isso"*. Ela pontuou que as razões estruturais explicam o comportamento dos preços a longo prazo e tem haver com as escolhas de desenvolvimento do Brasil, as desigualdades do acesso à terra e a ação do Estado. Já as razões conjunturais explicam as oscilações de preços no curto prazo e tem haver com a elevada demanda chinesa, políticas cambiais, oscilações nos preços internacionais de alimentos, desiguais subsídios do governo para o agronegócio e a agricultura familiar e o desmonte das políticas de segurança alimentar. Paula explicou os problemas na concentração de mercado na cadeia produtiva de alimentos e ressaltou a tributação como uma solução, que pode contribuir para atenuar essa tendência nos comportamentos de preço.



APRESENTAÇÃO



Mônica Rocha
Consultora da Associação Brasileira de
Nutrição (ASBRAN)

" (...) Numa dimensão ambiental, a gente consegue ver que a solução é a agroecologia, é investir na transição de sistemas alimentares agroecológicos, na agricultura familiar, em políticas de cadeias curtas de abastecimento e na dimensão econômica, a solução é a tributação. Então, quando a gente olha a sustentabilidade, temos que olhar ela tanto na dimensão ambiental, econômica, como social, temos que olhar essas três vertentes do que gostaríamos para um sistema alimentar mais saudável, sustentável e resiliente, para que a gente consiga investir não somente em uma dimensão."



Luisete Bandeira
Analista Técnica de Políticas Sociais
do Ministério da Saúde

"(...) O Guia é reconhecido internacionalmente e recebeu a maior pontuação nos critérios de promoção da saúde, sustentabilidade social e econômica em estudo científico que comparou as recomendações de guias de vários países. As recomendações do Guia são baseadas em robustas evidências que demonstram a associação entre o consumo e ultraprocessados e o aumento da obesidade e das doenças crônicas não transmissíveis. (...). Só que além de impactar as pessoas o consumo de ultra processados também impacta a sustentabilidade de nosso planeta. (...) O Guia é uma ferramenta potente de promoção da saúde e da alimentação saudável e sustentável, induz políticas públicas efetivas para promover ambientes alimentares mais saudáveis (...)."





CONVIDADOS

Giorgia Russo **Sustentabilidade dos Sistemas Alimentares e** **impactos na saúde.**

"A alimentação e a forma como resolvemos produzir alimento tem impacto no meio ambiente e o resultado para o meio ambiente é importante. A alimentação é o fenômeno que mais tem efeito no meio em que estamos vivendo."

"O sistema monocultural adotado, em larga escala, com pecuária extensiva, com alto uso de agrotóxico e aditivos químicos resultou em grande emissão de gases do efeito estufa, alteração do uso do solo, poluição de recursos naturais e redução da biodiversidade e dos habitats naturais."

"A ideia é que os sistemas alimentares sejam transformados em sistemas mais saudáveis, sustentáveis, equitativos e resilientes. A solução para a fome, obesidade e as mudanças climáticas está nos sistemas alimentares."

"A mudança precisa ser estrutural, ... se efetivamente não mobilizar os atores, se não criar instrumentos nacionais e internacionais que garantam o direito humano a alimentação adequada, não irá mudar muita coisa,... para fazer a transformação ... precisa garantir a participação social em todos os processos decisórios".

TRANSIÇÃO AGROECOLÓGICA É UM CAMINHO



CICLO DE DEBATES | 2022
do Guia Alimentar para a
População Brasileira



Giorgia Russo

TRANSIÇÃO AGROECOLÓGICA



“SEM UM MEIO AMBIENTE ADEQUADO NÃO TEM COMO TER SAÚDE”

REFERÊNCIAS

1. Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor - IDEC. As cinco dimensões dos sistemas alimentares no Brasil: uma revisão de literatura. 2021. Disponível em: <https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2021/11/af-IDEC-Revisao-de-Literatura-ptbr-digital.pdf>
2. FIAN e Zago Brothers. A Captura Corporativa de Sistemas de Alimentos". 2021. Disponível em: https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2021/11/Food-Systems_PORTUGUESE_NOV18_21-2.pdf
3. Castro J. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.
4. Angelo C. e Rittl C. Análise das emissões brasileiras de gases de efeito estufa e suas implicações para as metas do Brasil. Observatório do Clima. 2019
5. Canella DS. et al. Ultra-processed food products and obesity in Brazilian households (2008-2009). PloS one, v. 9, n. 3, p. e92752, 2014.
6. Canella DS et al. Consumo de hortaliças e sua relação com os alimentos ultraprocessados no Brasil. Rev. Saúde Pública, v. 52, 2018.
7. Sawaya AL et al. A família e o direito humano à alimentação adequada e saudável. Estudos Avançados, v. 33, n.97, Set- Dez, 2019.
8. Vasconcelos FAG. et al. Public policies of food and nutrition in Brazil: From Lula to Temer. THEMATIC SESSION - 80th YEAR OF NUTRITION HISTORY IN BRAZIL, Rev Nutr, v. 32, 2019.
9. Gurgel AM. et al. Estratégias governamentais para a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável no enfrentamento à pandemia de Covid-19 no Brasil. TEMAS LIVRES. Ciênc. Saúde Colet, v. 25, n.12, Dez, 2020.
10. Bortolini GA. Guias alimentares: estratégia para redução do consumo de alimentos ultraprocessados e prevenção da obesidade. Rev Panam Salud Publica. 43: e59, 2019.
11. Carmo AS. O ambiente alimentar das escolas públicas e privadas no Brasil. Cad. Saúde Pública, v. 34, n. 12, 2018.
12. Santos MV. dos et al. Os restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. Revista de Nutrição, v. 24, n. 4, p. 641-649, 2011.
13. Gonçalves MR, Elias FTS, DA SILVA ET. Ambiente Alimentar: Entendendo o conceito e as perspectivas de aplicação no Brasil. The Journal of the Food and Culture of the Americas, v. 2, n. 1, p. 44-59, 2020.

Saiba mais em:

<https://idec.org.br/>

<http://alimentandopoliticas.org.br/>

<https://publicidadedealimentos.org.br/>

<https://alimentacaosaudavel.org.br/>



CONVIDADOS



Josefa Garzillo **Impacto dos alimentos ultraprocessados sobre o meio ambiente.**

"É uma alegria comemorar mais um aniversário do Guia Alimentar, porque esse documento é um documento histórico, um documento que serve até hoje de referência para vários guias do mundo, o nosso foi o primeiro a trazer a questão da sustentabilidade ambiental."

"Precisamos lembrar que estamos no momento de urgência de zerar as emissões de gases do efeito estufa por desmatamento e reduzir consideravelmente pelas outras fontes de emissão de gás de efeito estufa, justamente com vistas a atingir as metas do Acordo de Paris. E assim permitir que o aquecimento global não supere um grau e meio de temperatura."

"No caso da alimentação precisamos associar essa avaliação do impacto ambiental a qualidade nutricional desse alimento e da dieta, não é possível somente uma avaliação linear de uma pegada de carbono maior ou menor, é preciso associar com a contribuição do alimento pra saúde e para a adequação nutricional."

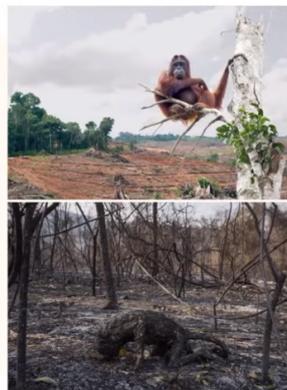
PERTURBAÇÃO NA INTEGRIDADE BRASILEIRA



CICLO DE DEBATES | 2022
do Guia Alimentar para a
População Brasileira



Josefa Garzillo



Perturbação na
integridade da
biosfera

Acima: Orangotango em área florestal devastada para plantio de palma - produção de óleo vegetal.
Abaixo: Cebêver de um maçã carbonizada por incêndio florestal no Pantanal - Lato de Arredoi/Folhapano

“OS IMPACTOS AMBIENTAIS DA ALIMENTAÇÃO SÃO CONSEQUÊNCIAS E EFEITOS DAS AÇÕES HUMANAS NO MEIO AMBIENTE.”

REFERÊNCIAS

1. Garzillo JMF et al. Ultra-processed food and diet environment footprint Garzillo JMF et al. Rev Saúde Publica, v. 56, n.6, 2022.
2. Garzillo JMF et al. Pegadas dos alimentos e das preparações culinárias consumidos no Brasil. Faculdade de Saúde Pública da USP, 2019.
3. Heller MC et al. Greenhouse gas emissions and energy use associated with production of individual self-selected US diets. Environmental Research Letters, v.13, 2018.
4. Jeswani HK et al. Life cycle environmental sustainability of lignocellulosic ethanol produced in integrated thermo-chemical biorefineries. Biofuels, Bioproducts and Biorefining, v.9, n.6, p. 661-676, 2015.





CONVIDADOS

Paula Johns Dinâmica de preços de alimentos saudáveis e ultraprocessados no Brasil.

"A agenda de promoção e proteção do guia alimentar é fundamental e permanente."

"Embora o Brasil tenha uma quantidade de terras agricultáveis 54 vezes maior que o Japão, produzimos menos legumes e hortaliças frescas, cerca 360 mil hectares no Brasil e 370 mil no Japão, ou seja, temos um potencial de produção de alimento variado, diversificado, produzido de forma saudável e sustentável, que sequer é aproveitado no Brasil."

"Podemos afirmar com bastante segurança que a nossa política tributária no Brasil, hoje, ela é explicitamente anti Guia alimentar, (...) mas de modo geral, quanto mais longe do que é recomendado pelo Guia alimentar mais incentivos esses produtos recebem."

"A gente precisa de dois caminhos, tributar o que não faz bem a nossa saúde, os não saudáveis, e precisamos de políticas públicas para aumentar o acesso a aquilo que é saudável e sustentável."

"Quando falamos em consumo, falamos muito em comportamento individual, então acho importante falar que esse "consumo individual" está sendo reforçado pelas políticas públicas dos ambientes alimentares."

A TRIBUTAÇÃO COMO UMA SOLUÇÃO



CICLO DE DEBATES | 2022
do Guia Alimentar para a
População Brasileira



Paula Johns



A TRIBUTAÇÃO COMO UMA SOLUÇÃO

- Um dos vários elementos que poderiam contribuir para atenuar essa tendência dos comportamentos dos preços relativos de alimentos é a tributação;
- Essa é uma pauta existente em muitos países que se preocupam com o crescimento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (tais como França, México, Austrália, Chile, EUA e outros);
- No Brasil, a complexidade no sistema tributário prejudica até o debate público, uma vez que a população não sabe, por exemplo, que vários alimentos ultraprocessados recebem isenção fiscal na sua cadeia produtiva (como as bebidas açucaradas e outros com alíquotas baixas e até mesmo não tributados), sem nenhuma explicação que justifique essa medida.

“FAZENDO INCIDÊNCIA POR POLÍTICAS PÚBLICAS QUE TEM IMPACTO POPULACIONAL”

REFERÊNCIAS

1. JÚNIOR, V.P. Relatório Dinâmica e Diferença dos Preços dos Alimentos Saudáveis e Ultraprocessados no Brasil. ACT Promoção da Saúde, 2021.

Saiba mais em:

evidencias.tributosaudavel.org.br

<https://actbr.org.br/>

Participe, assine e compartilhe: <https://www.doceveneno.org.br/>





COMENTÁRIOS

Esse sistema alimentar voltado ao agronegócio é realmente perverso.

Monique Lopes

Ótimas mesas e debates. Parabéns!

Paoline Gomes

Apresentações excelentes! Parabéns!

Camille Nolasco

Esse debate tem que ser visto por centenas de nutricionistas.

Muito bom!!!!

Sandra Perruci - Santos/SP

Obrigada por compartilhar! Muito bom momentos de divulgação de conhecimentos tão importantes e de forma gratuita. Muita grata mesmo! O nosso papel agora é levar pra mais pessoas possíveis e votar em políticos que tenham interesse maior nessas pautas

Ana Claudia do Nascimento



3° Dia – Sistemas Alimentares e Saudáveis (09/08)

Coordenação: Zaíra Salerno & Eliene Ferreira de Sousa.
Convidados: Patricia Jaime & Camila Borges.

Patricia Jaime

Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Goiás, Mestre e Doutora em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública (USP). Pós-doutora em Epidemiologia Nutricional pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS/USP) e em Políticas de Alimentação e Nutrição pela London School of Hygiene and Tropical Medicine, Reino Unido. É atualmente professora do Departamento de Nutrição da FSP/USP.

Camila Borges

Graduada em Nutrição, Doutora em Saúde Pública e Pós-doutora em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. É atualmente pesquisadora do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS/USP), do Estudos em Obesidade e Nutrição (UERJ) e colaboradora do Núcleo de Estudos em Obesidade e Nutrição (UNICAMP).

Programação:

16h	Boas-vindas - Zaíra Salerno & Eliene Sousa
16:15	Guia Alimentar e seu uso por profissionais da Atenção Primária à Saúde - Patricia Jaime
16:35	Barreiras e facilitadores para alimentação adequada e saudável no ambiente alimentar - Camila Borges
16:55 - 17:30	Comentários, debate e encerramento.

RESUMO

A primeira convidada, Patrícia Jaime compartilhou a experiência do Brasil e o cuidadoso processo de revisão que culminou no Guia Alimentar em novembro de 2014. "*Os profissionais de saúde que trabalham na APS são atores fundamentais para disseminação e recomendações e promoção da alimentação saudável (...)*". Ela expôs o desafio enfrentado pelos profissionais para a incorporação de ações de orientação alimentar no cuidado clínico, dentre elas a falta de tempo; a baixa auto eficácia para orientar os pacientes sobre alimentação; o conhecimento inadequado sobre nutrição; a qualificação profissional insuficiente e a ausência de material de apoio prático. Também trouxe à tona artigos e manuais instrutivos, que apoiam as equipes que atuam na APS. Por fim, apresentou os protocolos de uso do Guia Alimentar, com enfoques na orientação alimentar individual e na abordagem metodológica centrada na pessoa, sendo instrumentos de apoio e qualificação na prática clínica.



A última palestrante, Camila Borges, abordou sobre o tema das barreiras e dos facilitadores no ambiente alimentar. "*Durante muitos anos, nós nos debruçamos a estudar unicamente aqueles fatores individuais como preferências e gostos como fatores únicos responsáveis pelas escolhas alimentares (...)* No entanto, nos últimos anos, nós evoluímos bastante para entendermos a influência do ambiente alimentar nas escolhas dos indivíduos". Segundo a pesquisadora, o ambiente alimentar é a interface dos indivíduos com o sistema alimentar vigente, tendo um grande impacto nessas escolhas. Ao focar no ambiente alimentar do consumidor, ela cita alguns fatores que estimulam as escolhas alimentares não saudáveis como a disponibilidade de produtos e os preços mais acessíveis. Também explicou os facilitadores, como é o caso da rotulagem frontal, aprovada em 2020 pela ANVISA que, segundo estudos e resultados dessa política em outros países, tendem a diminuir o consumo dos ultraprocessados e o marketing dos alimentos não saudáveis. Por fim, ela comentou sobre o PROTEJA, o qual visa a promoção da saúde dentro do ambiente escolar por meio da educação alimentar e nutricional para prevenção do ganho de peso excessivo na infância. Ressaltou que, além da própria gestão escolar, é necessário que outros setores nem sempre parceiros articulem melhorias no ambiente alimentar, avaliando o diagnóstico do local e medindo quais os atores dispostos e indispostos a contribuir para essa melhoria.



APRESENTAÇÃO



Zaíra Salerno
Coordenadora da Associação Brasileira
de Nutrição (ASBRAN)

"Hoje nós viemos para mais um dia do Ciclo de Debates que tem sido fervoroso e muito proveitoso. Hoje queremos agradecer a todos os participantes que têm sido frequentes e a essas super palestrantes que estão conosco hoje que irão debater pesadamente sobre o Guia Alimentar."



Eliene Ferreira de Sousa
Consultora - Nutrição e Algodão - Programa
Mundial de Alimentos PMA/WFP

"Nós temos como nosso grande norteador, o Guia Alimentar para a População Brasileira que serve como exemplo para outras nações. Reconhecemos a importância do Guia no estabelecimento de sistemas e ambientes alimentares saudáveis e sustentáveis, nas nossas ações, nos nossos projetos, na nossa atuação na América Latina (...) Nós acreditamos que podemos ter sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis desde que tenhamos esses nortes, como têm o Governo brasileiro, a partir da instituição de um Guia tão diferenciado e tão completo."





CONVIDADOS

Patricia Jaime

Guia Alimentar e seu uso por profissionais da Atenção Primária à Saúde.

"O Guia Alimentar é um instrumento de política pública importante e reconhecido internacionalmente".

"Alimentos ultra processados precisam ser evitados. É proposto escolhas alimentares orientados por um sistema alimentar onde há estímulo à produção da Agricultura Familiar a economia local e a preservação da biodiversidade".

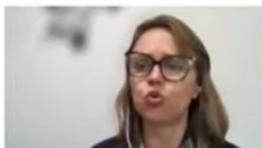
"Estratégias de implementação de Guias Alimentares fazem parte das recomendações da FAO e OMS".

"O uso de Guia Alimentar pode ser potencializado no cotidiano dos serviços de saúde da APS".

MODELO TEÓRICO PARA ANALISAR O QUE ALIMENTAR O PROCESSO DO GUIA ALIMENTAR NA POPULAÇÃO BRASILEIRA



CICLO DE DEBATES | 2022
do Guia Alimentar para a
População Brasileira



Patricia Jaime



"O GUIA PROMOVE MUDANÇAS EM POLÍTICAS PÚBLICAS UMA VEZ QUE ELES ESTABELECEM UMA DIRETRIZ O QUE É ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL"

REFERÊNCIAS

1. Kushner RF. Barriers to Providing Nutrition Counseling by Physicians: A Survey of Primary Care Practitioners. Preventive Medicine (1995) doi: 10.1006/pmed.1995.1087.
2. Kahan S, Manson JE. Nutrition Counseling in Clinical Practice: How Clinicians Can Do Better. JAMA (2017) doi:10.1001/jama.2017.10434.
3. Gabe, Kamila Tiemann, and Patricia Constante Jaime. "Development and testing of a scale to evaluate diet according to the recommendations of the Dietary Guidelines for the Brazilian Population." Public health nutrition 22.5 (2019): 785-796.
4. Tramontt, Cláudia Raulino, and Patrícia Constante Jaime. "Improving knowledge, self-efficacy and collective efficacy regarding the Brazilian dietary guidelines in primary health care professionals: a community controlled trial." BMC Family Practice 21.1 (2020): 1-9.
5. Costa, Julia De Caro, Douglas Roque Andrade, and Patricia Constante Jaime. "Validação de oficina de educação permanente em alimentação, atividade física e práticas corporais." Revista Brasileira de Atividade Física & Saúde 27 (2022): 1-12.

Saiba mais em:

<https://aps.saude.gov.br/biblioteca/index>

<https://www.fsp.usp.br/nupens/>





CONVIDADOS

Camila Borges Barreiras e facilitadores para alimentação e adequada no ambiente alimentar.

"As escolhas alimentares são altamente complexas e envolvem uma série de fatores. O ambiente alimentar contém o escopo total de opções dentro das quais os consumidores tomam decisões sobre quais alimentos adquirir e consumir."

"O ambiente alimentar do consumir diz respeito a disponibilidade de alimentos, preço, publicidade e posicionamento dos produtos dentro de comércios varejistas. A oferta do mercado de alimentos de diversos tipos em uma região é um forte motor para as decisões do consumidor, moldando sua dieta e saúde a longo prazo."

"Os ultraprocessados dominam o abastecimento dos países (...) e sua fabricação transnacional molda o Sistema Alimentar Global. A padronização da publicidade nos pequenos mercados está associada principalmente aos produtos que excedem os nutrientes críticos."

"A rotulagem nutricional frontal (...) pode ter um grande impacto nas escolhas alimentares. Além disso, aumentar a disponibilidade e variedade de alimentos saudáveis a preços acessíveis se tornam facilitadores de destaque."

ESCOLHA ALIMENTAR E COMPLEXIDADE



CICLO DE DEBATES | 2022
do Guia Alimentar para a
População Brasileira



ESCOLHAS ALIMENTARES E O COMPLEXO SISTEMA ALIMENTAR

Os fatores individuais não são unicamente responsáveis pelas escolhas alimentares.

Como podemos atuar nos determinantes ambientais, econômicos, políticos e socioculturais no sentido de apoiar os indivíduos em suas escolhas alimentares mais saudáveis e sustentáveis e não mais responsabilizar apenas os indivíduos?



Camila Borges



Foods
Food Environment Typology: Advancing an Expanded Definition, Framework, and Methodological Approach for Improved Characterization of WSL, Cultivated, and Built Food Environments toward Sustainable Diets

“AS DIMENSÕES DO AMBIENTE ALIMENTAR INFLUENCIAM E TÊM UM GRANDE IMPACTO NA ESCOLHA DOS INDIVÍDUOS”

REFERÊNCIAS

1. Downs SM, Ahmed S, Fanzo J, Herforth A. Food Environment Typology: Advancing an Expanded Definition, Framework, and Methodological Approach for Improved Characterization of Wild, Cultivated, and Built Food Environments toward Sustainable Diets. *Foods*, v. 22, n. 4, 2020.
2. Readorn T, Timmer P. The Economics of the Food System Revolution. *Annual Review of Resource Economics*, v. 4, p. 225-264, 2022.
3. Monteiro CA, Moubarac JC, Cannon G, Ng SW, Popkin B. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. *Obesity Reviews*, v. 14, 2013.
4. Serafim P, Borges CA, Cabral-Miranda W, Jaime PC. Ultra-Processed Food Availability and Sociodemographic Associated Factors in a Brazilian Municipality. *Frontiers in Nutrition*, v. 20, 2020.
5. Claro RM, Monteiro CA. Renda familiar, preço de alimentos e aquisição domiciliar de frutas e hortaliças no Brasil. *Revista de Saúde Pública*, v. 44, n. 6, 2010.
6. Maia EG, Passos CM, Levy RB, Martins APB, Mais LA, Claro RM. What to expect from the price of healthy and unhealthy foods over time? The case from Brazil. *Public Health Nutrition*, v. 23, n.4, p. 579-588, 2020.
7. Batista CHK, Leite FHM, Borges CA. Associação entre padrão de publicidade e alimento ultraprocessado em pequenos mercados. *Ciência Saúde Coletiva*, v. 27, n.7, 2022.
8. Borges CA, Gabe KT, Canella DS, Jaime PC. Caracterização das barreiras e facilitadores para alimentação adequada e saudável no ambiente alimentar do consumidor. *Caderno de Saúde Pública*, v. 37, 2021.
9. Scaciota, LL, Jaime PC, Borges CA. Development and validation of a guide to support public managers and retailers in promoting a healthy food environment. *J Public Health*, 2022.
10. Borges CA, Jaime PC. Desenvolvimento e avaliação de instrumento de auditoria do ambiente alimentar: AUDITNOVA. *Revista de Saúde Pública*, v. 53, 2019.
11. Borges CA, Gabe KT, Jaime PC. Consumer Food Environment Healthiness Score: Development, Validation, and Testing between Different Types of Food Retailers. *Int J Environ Res Public Health*, v. 18, n. 7, 2021.

Saiba mais em:

<https://www.fao.org/cfs/cfs-hlpe/en>

<https://www.livrosabertos.sibi.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/view/484/435/1685>

<https://abastecimento.jundiai.sp.gov.br/ambiente-alimentar-de-jundiai/>

http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/orienta_proteja.pdf





COMENTÁRIOS

Parabéns!!! Excelentes !!! FN-UFPEL.

Cristina Kaufmann

Muito obrigada, vocês são maravilhosas!

Ana Patrícia Lira

Apresentações excelentes! Parabéns!

Camille Nolasco

Obrigada pelo debate, muito bom!

Renata Coelho



4º Dia – Como utilizar o Guia Alimentar? (13/09)

Coordenação: Daniela Cierro, Éldo Bonomo, Gisele Ane Bortolini & Elisa Prieto

Convidados: Shirley Diogo, Luana Titoneli, Vanille Pessoa & Vilma Ramos.

Shirley Diogo

Secretária de Educação do DF
Mestre em Nutrição Humana pela Universidade de Brasília (2016).
Conselheira da Gestão 2020 -2022 do Conselho Regional de Nutricionistas da 1º Região, sendo a Coordenadora da Comissão de Fiscalização e integrante da diretoria do CRN1. Pós Graduação em Nutrição Clínica pela Universidade Gama Filho (2010). Graduação em Nutrição pela Universidade Católica de Brasília (2007). Atuação na área de Políticas Públicas especialmente na área de alimentação escolar, educação alimentar e nutricional e saúde do escolar. Tem experiência na área de Nutrição social e nutrição clínica.

Luana Titoneli

Nutricionista, Coordenadora de Educação Alimentar e Nutricional na área Segurança Alimentar e Nutricional da Prefeitura de Belo Horizonte

Vanille Pessoa

Professora na Universidade Federal de Campina Grande. Possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Paraíba (2004) e mestrado em Ciências da Nutrição pela Universidade Federal da Paraíba (2008). Atualmente está cursando Doutorado na mesma Instituição. Coordena o Núcleo de Pesquisa e Estudos em Nutrição e Saúde Coletiva - Núcleo PENSO. Compôs a Gestão 2018 - 2021 do Conselho Federal de Nutricionistas. Coordenou a Comissão Especial e Transitória de Revisão das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. É Conselheira do CONSEA Paraíba. Compõe a atual Diretoria da Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN).

Vilma Ramos

Coordenadora da Política de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável na Secretaria de Saúde do Estado de Pernambuco. Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco, Especialização em Gestão de Serviços e Sistemas de Saúde (FIOCRUZ), Mestrado de Nutrição em Saúde Pública (UFPE). Analista em Saúde da Secretaria Estadual de Saúde -PE.

4º Dia – Como utilizar o Guia Alimentar? (13/09)

Coordenação: Daniela Cierro, Éldo Bonomo, Gisele Ane Bortolini & Elisa Prieto.

Convidados: Vanille Pessoa, Shirley Diogo, Luana Rosa & Vilma Ramos.

Programação:

16h	Boas-vindas - Daniela Cierro, Éldo Bonomo, Gisele Ane Bortolini & Elisa Prieto.
16:15	Guia Alimentar e a Experiência do DF - Shirley Diogo
16:30	Políticas de SAN no Município que contribuem para a Implementação do Guia - Luana Titoneli
16:45	Guia Alimentar nos Currículos da Graduação em Nutrição - Vanille Pessoa
17:00	Intersetorialidade na Agenda de Alimentação e Nutrição - Vilma Ramos
16:55 - 17:30	Comentários, debate e encerramento.

RESUMO

A primeira convidada, Shirley Diogo, mostrou dados da Secretaria de Educação do DF, que conta com uma rede de mais de 543 mil estudantes e mais de 57 mil profissionais. Ela destacou que ao falar de Programa de Alimentação Escolar, *"não podemos esquecer de discutir sobre as legislações que balizam o programa"*, como por exemplo a Lei nº 13.987 que durante o momento de pandemia alterou a Lei nº 11.947 e permitiu a entrega de alimentos aos estudantes e, especialmente, a Resolução nº 06 de 2020 que trata sobre as normativas do PNAE e traz um alinhamento com o que está disposto no Guia Alimentar. Shirley ressaltou que *"temos que promover a oferta de alimentação adequada e saudável enquanto esse estudante está na escola, temos que contribuir para atender as necessidades nutricionais"*, além disso, *"o nutricionista deve entender a questão da agricultura familiar e a importância desses alimentos nos cardápios"*. Ela contou que, *"desde 2019, foi zerado a quantidade de sucos industrializados nos cardápios e aumentada a distribuição de frutas e hortaliças, compradas totalmente da agricultura familiar"*. Dentre as ações trabalhadas estão: boletins de alimentação divulgados mensalmente; fórum sobre a questão da cantina escolar; projeto sobre alimentação infantil, que começou em 2017, denominado Alimentação na Educação Infantil; seminários distritais com os professores e comunidade escolar para trabalhar a alimentação adequada e saudável, realizados desde 2019; concurso para eleger a melhor receita da alimentação escolar, valorizando o trabalho das merendeirass. Também há uma parceria com a Sociedade Vegetariana Brasileira, onde são trabalhados cardápios diferenciados em algumas regionais de ensino.



Luana Titoneli, mostrou as Políticas de Segurança Alimentar no município de Belo Horizonte que contribuem para a implementação do Guia Alimentar. Luana nos explica que há quatro áreas fundamentais na subsecretária de SAN: 1. assistência alimentar executado pelo Programa Municipal de Alimentação Escolar, responsável pelo fornecimento de refeições para a rede de educação e para a rede socioassistencial; 2. agroecologia, agricultura urbana e familiar, abastecimento e acesso aos mercados, que faz o fomento na cidade de agricultura urbana, sobretudo com sistema produtivos, hortas escolares e feiras; 3. a área de mobilização e educação para o consumo alimentar e 4. a área de qualificação profissional em agroecologia e gastronomia, que oferece cursos de qualificação profissional na área de alimentação. São produzidos diversos materiais, entre eles o "O Guia do educador", no qual foi traduzida a abordagem do Guia de forma factível para a comunidade escolar. Ao falar sobre os desafios, ela diz, *"a EAN nas políticas públicas atravessa uma questão que passa por todos os horizontes, pela questão de entender que comer é um ato político, que nós precisamos de transformações estruturais e alimentação saudável tem desafios atuais. A lógica de consumo hoje não é só pautada nos determinantes de consumo saudável, existem outras questões determinando o ato de consumir e é sobre isso que precisamos debater, o que está acontecendo com a população."*

A terceira convidada, Vanille Pessoa, professora na Universidade Federal de Campina Grande, abordou sobre a realidade da distribuição dos cursos de Nutrição, já que para ela é impossível tratar do tema sem mostrar como anda os avanços em termos desses cursos no país. Explicou sobre a questão dos currículos mínimos que o nutricionista teria que cumprir e que hoje isso não faz mais parte da rotina das instituições por conta da Lei de diretrizes e bases educacionais. As diretrizes curriculares que estão vigentes atualmente foi publicada em 2001. Ela comentou sobre a Lei nº 9.394/1996, que estabeleceu o fim dos currículos mínimos, "*Nutricionistas que trabalham com educação recomendo que conheçam, já que é importante dominar as regras do jogo que a gente joga*". Vanille explicou sobre a Lei nº 13.666, que inseriu a educação nutricional como um tema transversal, sendo o Guia uma ferramenta a ser utilizado em várias áreas da educação. Ela finalizou mostrando como conduz suas práticas de ensino e ressaltou a importância de ensinar sobre alimentação e o que é essa alimentação saudável.



A última convidada, Vilma Ramos, contextualizou o atual cenário de doenças crônicas, ressaltando que são as principais causas de morte entre adultos. "*Então esse é o contexto que estamos vivendo no momento e para o enfrentamento desse cenário é emergente a necessidade de se ampliar ações intersetoriais e que repercutam positivamente sobre esses diversos determinantes de saúde e nutrição*". Vilma apresentou uma publicação da FAO que mostra mais de 100 evidências sobre o tema, mostrando que dietas baseadas em alimentos ultraprocessados tem pior perfil nutricional, afetando negativamente a saúde. Ela comentou sobre o Guia Alimentar de Josué de Castro de 1947, uma relíquia que a Biblioteca Estadual de Pernambuco possui, no qual já podia-se notar a preocupação da alimentação saudável, a relação dos grupos alimentares e o incentivo à criação de hortas caseiras. Vilma explicou sobre os cinco princípios que nortearam a elaboração do Guia Alimentar e sobre outras abordagens adotadas no documento. Em relação à intersetorialidade, ela ressaltou como o tema pode contribuir para a implementação do Guia e exemplificou a CAISAN-PE. Para finalizar, apresentou todos os programas que a instituição desenvolve, como a Horta em todo canto, Programa Crescer Saudável e o PROTEJA.

APRESENTAÇÃO



Daniela Cierro
Vice - Presidente da ASBRAN

"Vamos encerrar esse Ciclo de Debates com discussões extremamente pertinentes, provando que o Guia não é ficção e ele é embasado em ciência e tem a luz do nutricionista para difundi-lo. (...) O nutricionista deve ocupar esse espaço e dar a voz (ao Guia), pois os ruídos são muitos e, se não nos colocarmos em ação, nós não conseguiremos os movimentos que desejamos."



Élido Bonomo
Presidente do CFN

"No momento que discutimos a nova conformação do Guia em 2014, estávamos trazendo dois componentes fundamentais: direito ao acesso e garantia da segurança alimentar e nutricional, utilizando o Guia como ferramenta. O Guia Alimentar é um importante instrumento de formação de hábitos e educação alimentar."



APRESENTAÇÃO



Gisele Ane Bortolini
Coordenadora-Geral de Alimentação e
Nutrição do Ministério da Saúde

"O Guia é um documento que apoia e oficializa as recomendações e ele pode, e deve, ser adaptado ao contexto local. (...) O Guia é de todos e precisa de múltiplos parceiros para que de fato suas mensagens sejam difundidas, a fim de que a população consiga colocar em práticas as suas recomendações. Ele precisa induzir políticas em todos os setores (...)"



Elisa Prieto
Coordenadora da Unidade Técnica de
Determinantes da Saúde, Doenças Crônicas
não Transmissíveis e Saúde Mental -
OPAS/OMS no Brasil

"O Guia Alimentar para a população Brasileira é reconhecido internacionalmente. Desde 2018, o Ministério da Saúde do Brasil com o apoio da OPAS lidera a rede de Guias Alimentares baseados no nível de processamento de alimentos na região das Américas.

O Guia recebeu a maior pontuação no que se refere a sustentabilidade ambiental e econômica no estudo que comparou as recomendações de Guias de diversos países. Suas recomendações são baseadas em robustas evidências que demonstram associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e o aumento de obesidade e Doenças Crônicas Não Transmissíveis... É fundamental que o Guia seja amplamente utilizado desde a graduação de profissionais de saúde, especialmente nutricionistas. O guia promove a saúde, alimentação adequada e saudável de forma intersetorial."





CONVIDADOS

Shirley Diogo

Guia Alimentar e a Experiência do Distrito Federal

"O PNAE, uma política pública consolidada desde 1955, aliado com os conceitos do Guia Alimentar que tem 8 anos de história".

"Quando se fala de alimentação se tem dois grandes eixos que são super importantes, além da distribuição temos a questão da EAN. Então quando falo de Alimentação Escolar, não tem como não trabalhar a Educação Alimentar porque este é um dos papéis do programa".

"A utopia está lá no horizonte. Me aproximo dois passos, ela se afasta dois passos. Caminho dez passos e o horizonte corre dez passos. Por mais que eu caminhe, jamais alcançarei. Para que serve a utopia? Serve para isso: para que eu não deixe de caminhar" Frase de Eduardo Galeano, que retrata a nossa realidade, dentro da secretaria há inúmeros desafios, é uma rede extremamente grande e complexa, 56 nutricionistas para cuidar de mais de 500 mil alunos e 669 escolas, mas é o nosso papel levar alimentação saudável para esses estudantes".

MATERIAIS DIGITAIS ELABORADOS PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

Segue o GUIA!

CICLO DE DEBATES | 2022 do Guia Alimentar para a População Brasileira

asbran OPAS 120 PNAE

Materiais Digitais

Decreto Distrital nº 36.900, de 23/11/2015. CONHECENDO MELHOR O DECRETO PARA UMA EXCELENTE APLICAÇÃO. Fórum elaborado em 2021

MANUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO DISTRITO FEDERAL

2021 ANO INTERNACIONAL DAS FRUTAS E VEGETAIS

Shirley Diogo

14

"A EQUIPE DA SECRETARIA VEM TRABALHANDO BOLETINS DE ALIMENTAÇÃO, ELABORADO POR EQUIPE TÉCNICA E ALINHADO COM O PLANEJAMENTO PEDAGÓGICO"

REFERÊNCIAS

1. Brasil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. [S. l.], 16 jun. 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm. Acesso em: 21 set. 2022.
2. Brasil. Resolução Nº 2, de 9 de abril de 2020. Dispõe sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus - Covid-19. Diário Oficial da União: Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, [S. l.]: 70, v. 1, p. 27, 13 abr. 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-n-2-de-9-de-abril-de-2020-252085843>. Acesso em: 21 set. 2022.
3. Brasil. Lei nº 5.146, de 19 de agosto de 2013. Estabelece diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Distrito Federal, DF.
4. Brasil. Decreto nº 36.900, de 23 de novembro de 2015. Regulamenta a Lei nº 5.146, de 19 de agosto de 2013, que estabelece diretrizes para a promoção da alimentação adequada e saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Distrito Federal, DF.





CONVIDADOS

Luana Titoneli

Políticas de SAN no Município que contribuem para a implementação do Guia

"Acreditamos que a EAN precisa ser contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, não é exclusiva do nutricionista e nem está restrita só a Segurança Alimentar ou só a educação".

"Em 2012 quando o Marco de Referência de EAN foi pensado a gente já tinha a concepção de que precisamos ampliar a autonomia nas escolhas alimentares e com o Guia Alimentar, em 2014, foi isso que conseguimos, guias alimentares para ampliar a autonomia e despertar reflexão".

"Despertar nas pessoas como a alimentação deve ser pensada por diferentes dimensões que há muito tempo deixamos de pensar nela somente pelo ponto de vista profissional".

PROJETO DO MERCADO AO PRATO: PROMOVER AÇÕES EDUCATIVAS DE CONSUMO, COMPOSIÇÃO E PUBLICIDADE DE ALIMENTOS



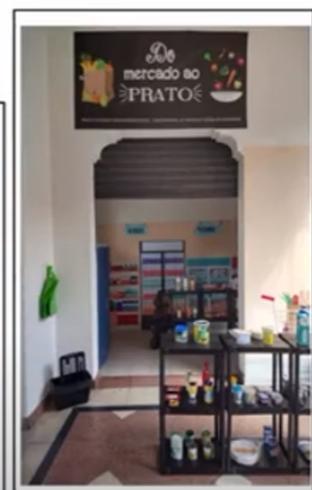
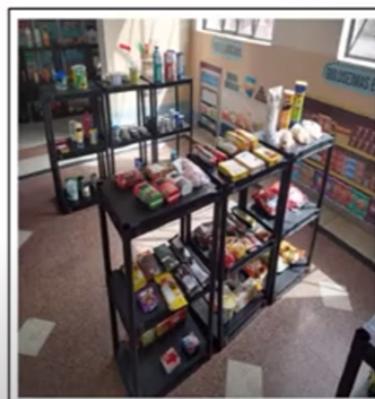
CICLO DE DEBATES | 2022
do Guia Alimentar para a
População Brasileira



FOTOS DO ESPAÇO



Luana Rosa



"A IDEIA DESSAS AÇÕES DA MANEIRA MAIS LÚDICA POSSÍVEL É DIZER QUE O GUIA É SIMPLES E QUE FOI FEITO PARA CADA UM DE NÓS"

REFERÊNCIAS

1. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

Saiba mais em:

pbh.gov.br/ean

<https://prefeitura.pbh.gov.br/smasac>

educacaoalimentar@pbh.gov.br



CONVIDADOS



Vanille Pessoa **Guia Alimentar nos Currículos da Graduação em** **Nutrição**

"É impossível falar sobre o Guia nas questões curriculares sem antes apresentar a nossa realidade. Passamos de 45 cursos para 941 presenciais entre os períodos de 1996 e 2022, respectivamente".

"A Educação Alimentar e Nutricional é a estratégia que a gente usa para colocar o Guia na rua".

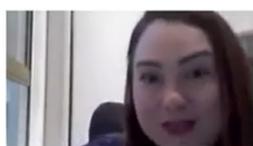
"O Guia Alimentar traz a ideia de como a gente vê a alimentação".

"Informar para as pessoas que é importante saber de onde vem as frutas e verduras e não apenas consumi-las, o Guia mostra isso".

PRÁTICAS E ATIVIDADES EDUCATIVAS SOBRE NUTRIÇÃO NA **FEIRA LIVRE EM CUITÉ- PARAÍBA**



CICLO DE DEBATES | 2022
do Guia Alimentar para a
População Brasileira



Vanille Pessoa



"O GUIA DEVE SER TRATADO DENTRO DO EIXO DE ENSINO E
FORMAÇÃO. É ELE QUE NORTEIA A FORMA DE ENTENDER A
NUTRIÇÃO "

REFERÊNCIAS

1. Brasil. Lei nº 9.394/1996, de 20 de dezembro de 1996, artigo 53. Dispõe sobre o exercício de da autonomia asseguradas às universidades de fixar os currículos dos seus cursos e programas, observadas as diretrizes gerais pertinentes. Disponível em: <https://www.jusbrasil.com.br/topicos/11688070/artigo-53-da-lei-n-9394-de-20-de-dezembro-de-1996>.
2. Brasil. Lei nº 13.666, de maio de 2018. Dispõe sobre a alteração da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Brasília. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=13666&ano=2018&ato=495ETU61UeZpWTe25>
3. Brasil. ministério da saúde. secretaria de atenção à saúde. departamento de atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr.- Brasília : ministério da saúde, 2014.156 p.: il. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf





Vilma Ramos Intersectorialidade na Agenda de Alimentação e Nutrição

"O excesso de peso acomete mais de 60% da população de adultos e 1/3 das crianças brasileiras, então esse é o contexto que estamos vivendo no momento".

"Os profissionais da atenção básica tem um papel primordial e fundamental na promoção da alimentação adequada e saudável".

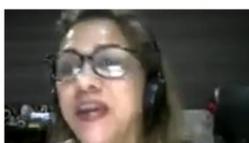
"O nosso Guia é uma referência não só para o Brasil mas muito bem conceituado no mundo inteiro, ele é um instrumento para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo "

"A gente ainda percebe que muitos profissionais utilizam a pirâmide alimentar como forma de trazer educação alimentar e nutricional, porém não é recomendado mais, não está mais em sintonia com nossa cultura alimentar".

APANHADO DE GUIAS ALIMENTARES



CICLO DE DEBATES | 2022
do Guia Alimentar para a
População Brasileira



Vilma Ramos

GUIAS ALIMENTARES **GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA**

Em 2014, foi publicada 2ª edição do **GAPB** que apresenta um conjunto de **informações e recomendações sobre alimentação** que objetivam promover a saúde de pessoas, famílias e comunidades e da sociedade brasileira como um todo, hoje e no futuro.

A 1ª edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2006, apresentou as primeiras diretrizes alimentares oficiais para a nossa população.

"ESSE CONJUNTO DE INFORMAÇÕES E RECOMENDAÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO TEM O OBJETIVO DE PROMOVER SAÚDE PARA PESSOAS E FAMÍLIAS DAS COMUNIDADES E DAS POPULAÇÕES"

REFERÊNCIAS

1. Brasil. ministério da saúde. secretaria de atenção à saúde. departamento de atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr.- Brasília : ministério da saúde, 2014.156 p. : il. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf
2. Monteiro, C.A., Cannon, G., Lawrence, M., Costa Louzada, M.L. and Pereira Machado, P. 2019. Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. Rome, FAO.
3. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – 1. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013. 84 p. : il.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2019. 265 p. : Il.

Saiba mais em:

<https://www.facebook.com/Caisanpe/>





COMENTÁRIOS

Parabéns Luana e equipe da PBH! Belíssimo trabalho!!!
Promoção a Saúde NAPRIS Pouso Alegre

Sua fala apaixonada é inspiradora, Vanille.
Jamile Xavier

É de arrepiar todas as ações...que trabalho lindo!
Aylla Linhares - CE

Grande Vanille. Esse tema é fundamental!!!!
Sandra Perruci - Santos/SP

Gostei bastante da experiência!
Katiana Teléfora - RJ



CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Ciclo de Debates sobre o Guia Alimentar para População Brasileira contribuiu para disseminar a história do documento em seus oito anos de existência, o contexto atual acerca dos sistemas e ambientes alimentares e como os profissionais podem colocá-lo em prática, tanto na Atenção Primária à Saúde como na educação.

Ao longo dos quatro ciclos foram reforçados o conceito de alimentação adequada e saudável, os princípios e as recomendações do Guia e as evidências científicas que embasam seu conteúdo. Reconhecemos o Guia como um potencial instrumento norteador das políticas públicas em saúde e no campo da Segurança Alimentar e Nutricional.

Os eventos alcançaram um total de 2.946 visualizações, o que representa um público diverso de estudantes e profissionais que acompanharam e participaram do Ciclo de Debates. As discussões realizadas promoveram uma maior compreensão sobre o Guia Alimentar, fomentaram novas ideias e ações de promoção de alimentação adequada e saudável e destacaram a importância de utilização do material pelos profissionais de saúde e de educação.

O Ciclo de Debates foi resultado da cooperação entre a Organização Pan-Americana da Saúde - Escritório Regional da Organização Mundial da Saúde (OPAS/ OMS), o Ministério da Saúde e a Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN).



Acesse em: https://www.youtube.com/watch?v=Ly0wpDLKRv4&list=PLiARkld4q7bFxCYVVX8Xn8c_yDfr86J4g





ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE NUTRIÇÃO



<https://www.instagram.com/asbran.brasil/>



<https://www.facebook.com/ASBRAN.Brasil>



<https://www.youtube.com/user/asbranorg>



11 32570277



secretaria@asbran.org.br

www.asbran.org.br