



**MANIFESTAÇÃO EM DEFESA DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO
BRASILEIRA
REDE DE PESQUISADORES EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL**

A Rede de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (PENSSAN) composta por pesquisadoras e pesquisadores de várias áreas do conhecimento (saúde, sociais aplicadas, humanas, sociais, biológicas, agrárias, exatas e da terra) vem manifestar-se em relação ao documento (Nota Técnica número 42/2020, processo número 21000.090207/2019-56) em tramitação no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), destinado ao Ministro da Saúde (MS), solicitando a revisão técnica do Guia Alimentar para a População Brasileira, que tornou-se público na quinta-feira (17/09).

A Nota Técnica apresenta uma série de argumentos inconsistentes ao questionar o critério utilizado pelo Guia Alimentar para promover escolhas saudáveis: o grau de processamento dos alimentos, que pode variar desde *in natura* (sem processamento) até ultraprocessados, proposta pelo grupo de pesquisadores do Núcleo de Estudos em Nutrição e Saúde- NUPENS/USP e cientificamente respaldada pela Nota Técnica 42/2020 <http://www.fsp.usp.br/nupens/nota-oficial>. Frente ao alarmante cenário de ascensão de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e a Síndrome Global de Obesidade, Desnutrição e Mudanças Climáticas (Swinburn et al, 2019), inúmeros estudos científicos, de instituições nacionais e internacionais, vêm comprovando a associação negativa entre o consumo de produtos alimentícios ultraprocessados e saúde.

A realidade epidemiológica relacionada às altas taxas de obesidade e demais doenças crônicas é um fato reconhecido mundialmente. O expressivo número de evidências científicas revelam um cenário preocupante de pessoas acometidas por DCNT, associadas ao consumo de produtos

(alimentos e bebidas) ultraprocessados no mundo. Estes são reconhecidos como formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, amido, proteínas) derivados de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratórios com base em matérias orgânicas como, petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes).

Importante lembrar que o padrão destes alimentos está relacionado a questões que vão desde o paladar até o comportamento social com o objetivo de estimular o consumo. Entre as quais, destaca-se a adição excessiva de sal, açúcar e gorduras, para promover o (hiper)sabor, até a utilização de uma comunicação mercadológica, com estratégias agressivas e enganosas de publicidade e propaganda, muitas delas direcionadas ao público infantil, incapaz de discernir sobre a qualidade ou não de um alimento. A adoção dessas práticas de promoção comercial tende a incentivar atitudes e escolhas cotidianas que impactam diretamente nas culturas vigentes, nas formas de sociabilidade, no meio ambiente e na vida em sociedade.

Desde que o documento supra citado tornou-se público, uma série de coletivos e entidades vieram publicamente manifestar-se em defesa do Guia Alimentar para a População Brasileira. O Guia Alimentar é fruto de uma construção coletiva e de intensos debates com a participação de pesquisadores e pesquisadoras, docentes e profissionais técnicos de diferentes áreas do conhecimento, cujo valor tem sido reconhecido internacionalmente. A proposta do documento passou, inclusive, por uma consulta pública aberta a todos os setores interessados no tema.

Guias alimentares são documentos vivos, sintonizados com as características e necessidades de saúde e alimentação de uma nação. A realidade analisada quando da elaboração do atual Guia Alimentar e as evidências consideradas para formulação de suas diretrizes, vem se confirmando, e assim, o desafio que temos é ampliarmos sua difusão e aplicação no país.

O primeiro dos 5 princípios do Guia já indica que a “alimentação é mais que a ingestão de nutrientes” reconhecendo, portanto, os demais atributos que colocam a alimentação como prática cultural, social e econômica. Entre os princípios está, ainda, expressa uma das urgências contemporâneas para desenvolvermos “sistemas alimentares social e ambientalmente

sustentáveis". Princípios estes, vitais para alcançar uma alimentação adequada e saudável, voltada para a garantia da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

Trazendo outra importante contribuição à sociedade brasileira, o Guia também enfatiza que a alimentação saudável e adequada é um direito que se refere à garantia de acesso à comida de verdade. Comida de verdade se constitui a partir do simbólico e de valores culturais do povo brasileiro, de memórias, dos afetos e atitudes, de relações humanas e sociais mais justas, sustentáveis e soberanas, problematizando assim, questões de conflitos de interesse relacionados às escolhas alimentares.

Por fim, o Guia Alimentar também expressa a síntese de um importante debate realizado no contexto das políticas de Promoção da Saúde, do Ministério da Saúde e do Sistema Único de Saúde, conjuntamente ao marco da construção da Política de Segurança Alimentar e Nutricional e do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional/SISAN, desenvolvidas no âmbito do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA Nacional. Esta construção reconhece os impactos causados pelas contradições do modelo hegemônico de produção de alimentos, baseado na produção em larga escala de um reduzido conjunto de *commodities* agrícolas que demandam cada vez mais expansão de terras agricultáveis em detrimento dos ecossistemas nativos e o uso excessivo de agrotóxicos, fertilizantes sintéticos e transgênicos que comprometem a saúde do meio ambiente e das pessoas. O agressivo processo de concentração de terras e das corporações agroalimentares visa a produção de "alimentos", orientados por uma lógica de maximização de lucros, em detrimento da garantia da alimentação, enquanto direito humano fundamental.

A Rede PENSSAN é uma rede de pesquisa pautada nos princípios da construção de uma Ciência Cidadã comprometida com a superação da fome e a promoção da alimentação saudável e sustentável, por meio da Soberania e da Segurança Alimentar e Nutricional e, em nome de seus associados/as, soma-se às manifestações em defesa ao Guia Alimentar para a População Brasileira.

Esperamos que o Ministério da Saúde cumpra seu dever de promover o Guia Alimentar para garantir alimentação como um direito de cidadania e, dessa forma, fazer o que lhe cabe para o

fortalecer as políticas de segurança alimentar e nutricional, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

Referências Bibliográficas:

- BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.156 p.
- Swinburn BA, Kraak VI, Allender S, et al. A Pandemia Global da Obesidade, da Desnutrição e das Mudanças Climáticas: o relatório da Comissão The Lancet. Lancet 2019.