

NOTA OFICIAL

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

Nesta quarta-feira, 16/9/2020, o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (Nupens/USP) tomou conhecimento de um ofício encaminhado pela Senhora Ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Tereza Cristina Corrêa da Costa Dias, ao Senhor Ministro da Saúde, Eduardo Pazuello, solicitando a urgente revisão do [Guia Alimentar para a População Brasileira](#), publicação editada pelo Ministério da Saúde do Brasil em 5 de novembro de 2014.

Conforme assinalado no preâmbulo da publicação pela Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde, “...o *Guia Alimentar para a População Brasileira se constitui como instrumento para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar políticas, programas e ações que visem a incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população*”.

O ofício da Senhora Ministra do Mapa é acompanhado de uma [Nota Técnica \(nº 42/2020\)](#) que justificaria a necessidade da urgente revisão da publicação.

As justificativas apresentadas pela Nota Técnica se centram em críticas à classificação de alimentos utilizada pelo Guia Alimentar e à recomendação quanto a evitar o consumo de alimentos ultraprocessados. Entretanto, tais críticas se resumem a afirmações não amparadas por qualquer evidência científica.

Por exemplo, sobre a classificação NOVA, diz-se que:

“Entretanto a classificação NOVA utilizada é confusa, incoerente e prejudica a implementação de diretrizes adequadas para promover a alimentação adequada e saudável para a população brasileira. A classificação definida pelo critério de tipo de processamento não apresenta nenhuma contribuição para um guia alimentar público, representando o posicionamento do Governo Federal. A classificação é arbitrária e confunde nível de processamento com a quantidade e tipos de ingredientes utilizados na formulação dos alimentos industrializados (REGO 2014)”. [Note-se que a referência oferecida para amparar a afirmação em nenhum momento se refere à classificação NOVA.](#)

Para se contrapor à recomendação do Guia Alimentar de evitar o consumo de alimentos ultraprocessados, a Nota Técnica diz que “...*existem alimentos processados que contribuem com uma ampla variedade de nutrientes em todos os níveis de processamento (EICHER-MILLER et al., 2012. p. 49-79)*”. Além de ignorar o fato de que o Guia Alimentar enfatiza os vários benefícios do processamento de alimentos — como ampliar sua duração e diversificar a dieta — recomendando que se evite apenas o consumo de alimentos

ultraprocessados, o estudo de EICHER-MILLER et al., 2012, que avaliou o perfil nutricional de alimentos consumidos nos Estados Unidos, simplesmente não considerou a categoria de alimentos ultraprocessados em sua avaliação.

Além de amparar todas as suas afirmações sobre a suposta incoerência da classificação NOVA e sobre a suposta inocuidade dos alimentos ultraprocessados em duas referências que não se referem à classificação e não avaliam alimentos ultraprocessados, a Nota Técnica omite a vasta literatura científica nacional e internacional acumulada desde 2009, quando a classificação e o conceito de alimentos ultraprocessados foram propostos pelo Nupens/USP.

Omite os mais de 400 estudos científicos indexados na base PubMed que utilizaram a classificação NOVA e o conceito de alimentos ultraprocessados.

Omite as cinco revisões sistemáticas, além de uma revisão narrativa, que demonstraram a associação inequívoca do consumo desses alimentos com o risco de doenças crônicas de grande importância epidemiológica no Brasil e na maior parte dos países, como obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares e acidentes vasculares cerebrais, incluindo a mais recente publicada por Pagliai et al³ na revista *British Journal of Nutrition*.

Omite também o primeiro ensaio clínico controlado sobre dietas ultraprocessadas, realizado por Hall et al⁴ no maior centro de pesquisas em saúde do mundo (National Institutes of Health), que confirmou a relação causal do consumo dessas dietas com aumentos acentuados na ingestão de calorias e no ganho de gordura corporal.

Novamente sem oferecer nenhuma evidência científica, para nossa surpresa, a Nota Técnica do Mapa chega a afirmar que “...*atualmente o Guia brasileiro é considerado um dos piores [do planeta]*”.

Assim não pensam organismos técnicos das Nações Unidas, como a FAO, a OMS e o UNICEF, que consideram o Guia brasileiro um exemplo a ser seguido. Assim não pensam os Ministérios da Saúde do Canadá, da França, do Uruguai, do Peru e do Equador, que têm seus guias alimentares e suas políticas de alimentação e nutrição inspirados no Brasil. Finalmente, assim não pensam os autores de um rigoroso estudo publicado em 2019 pela revista *Frontiers in Sustainable Food Systems*, que elegeram o guia alimentar brasileiro como o que melhor atendia a critérios previamente estipulados quanto à promoção da saúde humana, do meio ambiente, da economia e da vida política e sociocultural (Ahmed et al 2019)⁵.

Diante da fragilidade e inconsistência dos argumentos apresentados na Nota Técnica do Mapa e da absurda e desrespeitosa avaliação do Guia Alimentar brasileiro, confiamos que o Ministério da Saúde e a sociedade brasileira saberão responder à altura o que se configura como um descabido ataque à saúde e à segurança alimentar e nutricional do nosso povo.

¹REGO, R. A. Os fatores de influência do mercado de ingredientes. In: BRASIL ingredients trends 2020. Campinas: ITAL, 2014. p. 49-79.

²Eicher-Miller HA, Fulgoni VL 3rd, Keast DR. Contributions of processed foods to dietary intake in the US from 2003-2008: a report of the Food and Nutrition Science Solutions Joint Task Force of the Academy of Nutrition and Dietetics, American Society for Nutrition, Institute of Food Technologists, and International Food Information Council. J Nutr. 2012;142(11):2065S-2072S. doi:10.3945/jn.112.164442.

³Pagliai G, Dinu M, Madarena MP, Bonaccio M, Iacoviello L, Sofi F. Consumption of ultra-processed foods and health status: a systematic review and meta-analysis [published online ahead of print, 2020 Aug 14]. Br J Nutr. 2020;1-11. doi:10.1017/S0007114520002688.

⁴Hall KD, Ayuketah A, Brychta R, et al. Ultra-Processed Diets Cause Excess Calorie Intake and Weight Gain: An Inpatient Randomized Controlled Trial of Ad Libitum Food Intake [published correction appears in Cell Metab. 2019 Jul 2;30(1):226]. Cell Metab. 2019;30(1):67-77.e3. doi:10.1016/j.cmet.2019.05.008.

⁵Ahmed S, Downs S and Fanzo J. Advancing an Integrative Framework to Evaluate Sustainability in National Dietary Guidelines. Front. Sustain. Food Syst. 2019 3:76. doi: 10.3389/fsufs.2019.00076.