

# **Implementação de Guias Alimentares: Experiência Brasileira**

**Dra. Kelly Alves**

**Coordenadora-Geral de Alimentação e Nutrição  
CGAN/DEPPROS/SAPS**



MINISTÉRIO DA  
SAÚDE



## V REUNIÃO DOS MINISTROS DA SAÚDE DA CPLP

*Lisboa, 13 de dezembro de 2019*

### Declaração de Lisboa

**Foi aprovada a resolução entre Ministros da Saúde dos países da CPLP sobre o fomento de sistemas alimentares sustentáveis e promotores de alimentação saudável.**

**O Brasil assumiu o compromisso de colaborar para elaboração de Guias Alimentares em países da CPLP.**

### Brasil entrega guia alimentar para países de língua portuguesa

Publicado em 12/12/2019 23h04 | Atualizado em 01/11/2022 11h39

Compartilhe: 

**N**o encontro da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa, em Lisboa, Luiz Henrique Mandetta compartilha experiência do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos e oferece cooperação aos países para elaboração de seus guias



# Promoção da Alimentação Adequada e Saudável

GOV.BR/SAUDE

f @ t v minsau



## Ações de Incentivo

São aquelas que difundem informação e possibilitam práticas educativas que motivam os indivíduos para a adoção de práticas saudáveis



## Ações de Apoio

São aquelas que tornam mais factível a adesão a práticas saudáveis por indivíduos e coletividades informados e motivados



## Ações de Proteção

São as ações de caráter regulatório, que impedem que coletividades e indivíduos fiquem expostos a fatores e situações que estimulem práticas não saudáveis

# Função dos Guias Alimentares

GOV.BR/SAUDE

f @ t v minsaude

Além de servirem como instrumento para incentivar práticas alimentares adequadas e saudáveis no âmbito individual e coletivo, os Guias Alimentares são potenciais indutores de políticas públicas que visam fomentar, apoiar e proteger a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população brasileira.

**A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é muito importante, mas insuficiente para promover as mudanças necessárias nas práticas alimentares da população. É preciso um conjunto de políticas públicas que alterem os modos de produção, acesso e consumo de alimentos.**

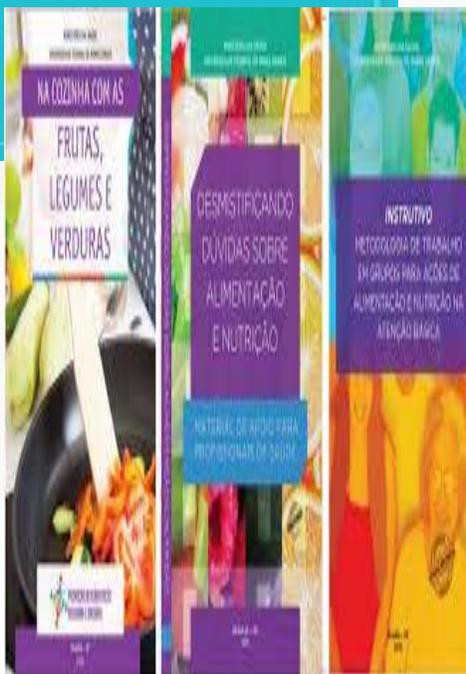
SUS 

MINISTÉRIO DA  
SAÚDE

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

# Classificação NOVA: alimentos de acordo com o grau e a extensão do processamento

DEZ PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL



Alimentos in natura e minimamente processados



Ingredientes de uso culinário



Alimentos processados



Alimentos ultraprocessados



# Porque utilizamos a classificação NOVA para as recomendações de uma alimentação adequada e saudável?

GOV.BR/SAUDE

f @ t v minsaude

Tendências de consumo alimentar no Brasil



As recomendações baseadas apenas na composição nutricional dos alimentos, enfatizando o balanço energético e/ou a predominância de determinados nutrientes na composição dos diferentes grupos de alimentos, **não dão as respostas necessárias ao enfrentamento desse cenário.**

**Alimentação é mais do que a ingestão de nutrientes!**

SUS

MINISTÉRIO DA SAÚDE

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

# Alimentação adequada e saudável

A alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, como também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como os alimentos são combinados entre si e preparados, a características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares.



# Países que adotaram a classificação NOVA em seus Guias Alimentares

1. Brasil
2. Chile
3. Equador
4. Peru
5. Uruguai
6. México
7. França
8. Bélgica
9. Israel
10. Malásia
11. Zâmbia
12. Sri Lanka

# Rede de Ação sobre Guias Alimentares baseados no nível de processamento dos alimentos nas Américas

## Membros:

Argentina  
Brasil\*  
Canadá  
Chile  
Colômbia  
Costa Rica  
Equador  
Uruguai\*

## Objetivos:

- **Difundir** Guias baseados em alimentos que incorporem a dimensão do nível de processamento para classificar os alimentos e fazer as recomendações de alimentação saudável;
- **Promover** a utilização de Guias Alimentares como indutores de políticas públicas nos diferentes setores; apoiar a elaboração, implementação, monitoramento e avaliação de Guias com participação social orientado pelos interesses de saúde pública e não do mercado;
- **Apoiar** a incorporação de princípios baseados no direito, na biodiversidade, na cultura alimentar, nas habilidades culinárias, na comensalidade, na sustentabilidade e na agricultura familiar e agroecológica.

Próximo encontro em outubro/2023 durante o Congresso Latino-americano de Nutrição (SLAN) do Equador.

# Desenvolvimento de subprodutos do Guia e outros materiais educativos



## COMO ESTÁ A SUA ALIMENTAÇÃO?

**ESTE TESTE É SOBRE SUA ALIMENTAÇÃO.** Responda de acordo com o seu dia a dia.

[A] NUNCA  
 [B] RARAMENTE  
 [C] MUITAS VEZES  
 [D] SEMPRE

DEPOIS DE RESPONDER, LEIA AS INSTRUÇÕES NO VERSO E VOLTAR PARA MARCAR SEUS PONTOS.

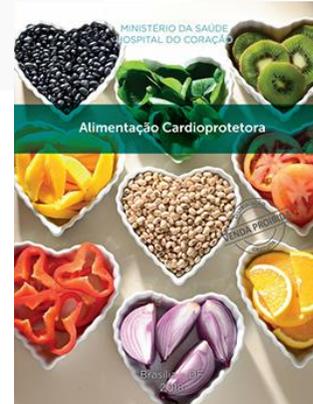
1	Quando faço pequenos lanches ao longo do dia, costumo comer frutas ou castanhas.	[A]	[B]	[C]	[D]
2	Quando escolho frutas, verduras e legumes, dou preferência para aqueles que são de produção local.	[A]	[B]	[C]	[D]
3	Quando escolho frutas, legumes e verduras, dou preferência para aqueles que são orgânicos.	[A]	[B]	[C]	[D]
4	Costumo levar algum alimento comigo em caso de sentir fome ao longo do dia.	[A]	[B]	[C]	[D]
5	Costumo planejar as refeições que farei no dia.	[A]	[B]	[C]	[D]
6	Costumo variar o consumo de feijão por milho, lentilha ou grão de bico.	[A]	[B]	[C]	[D]
7	Não tenho acesso a nenhum produto básico de origem vegetal.	[A]	[B]	[C]	[D]
8	Costumo comer fruta no café da manhã.	[A]	[B]	[C]	[D]
9	Costumo fazer minhas refeições sustentáveis à mesa.	[A]	[B]	[C]	[D]
10	Procuro realizar as refeições com calma.	[A]	[B]	[C]	[D]
11	Costumo participar do preparo dos alimentos na minha casa.	[A]	[B]	[C]	[D]

# Desenvolvimento de subprodutos do Guia e outros materiais educativos

GOV.BR/SAUDE



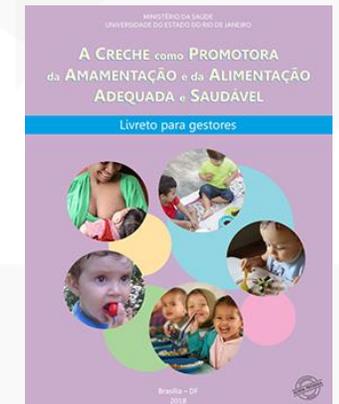
2015



2016



2018



MINISTÉRIO DA SAÚDE

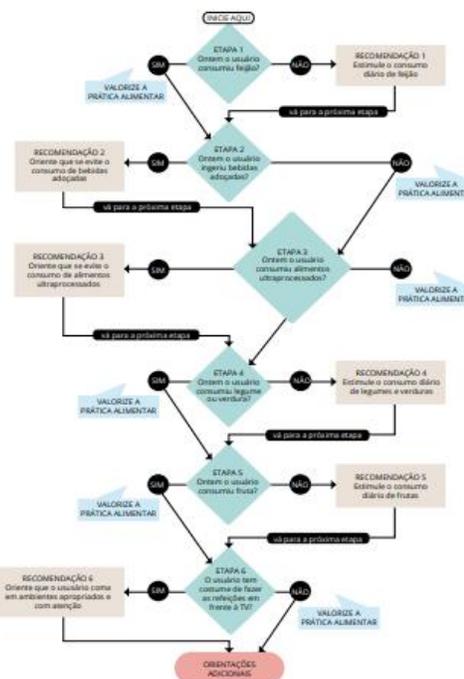
GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

# Protocolos de uso do Guia Alimentar

- Fases do curso da vida
- DCNTs mais prevalentes



MANEJAMENTO METODOLÓGICO E PROTOCOLO PARA A POPULAÇÃO ADULTA  
 Figura 2 – Fluxograma direcional de conduta para orientação alimentar de adultos



Fonte: Elaborado pelos autores.

# Cursos ofertados na Universidade Aberta do SUS

GOV.BR/SAUDE



## UNA-SUS

INSTITUCIONAL    UNA-SUS EM NÚMEROS    CONTATO

Supporte    Entrar

### Atualização

#### Promoção da Alimentação Adequada e Saudável na Atenção Básica - PAAS.

Universidade Federal de Minas Gerais

**Carga horária:** 30 horas

**Público-alvo:** Profissionais de nível superior que atuam na Rede de Atenção Primária à Saúde .

**Formato:** Ensino a Distância  
**Nível:** Extensão  
**Modalidade:** Atualização

Sobre os cursos  
Buscar cursos  
Matrículas  
Certificados e histórico  
Plataforma AROUCA

Facebook  
Twitter  
LinkedIn

## UNA-SUS

INSTITUCIONAL    UNA-SUS EM NÚMEROS    CONTATO

### Qualificação Profissional

#### Amamenta e alimenta Brasil: recomendações baseadas no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos

Universidade Federal de Santa Catarina

**Carga horária:** 30 horas

**Público-alvo:** Profissionais de saúde da Atenção Primária à Saúde

**Formato:** Ensino a Distância  
**Nível:** Educação Profissional e Tecnológica  
**Modalidade:** Qualificação Profissional

Sobre os cursos  
Buscar cursos  
Matrículas  
Certificados e histórico  
Plataforma AROUCA

Facebook  
Twitter  
LinkedIn

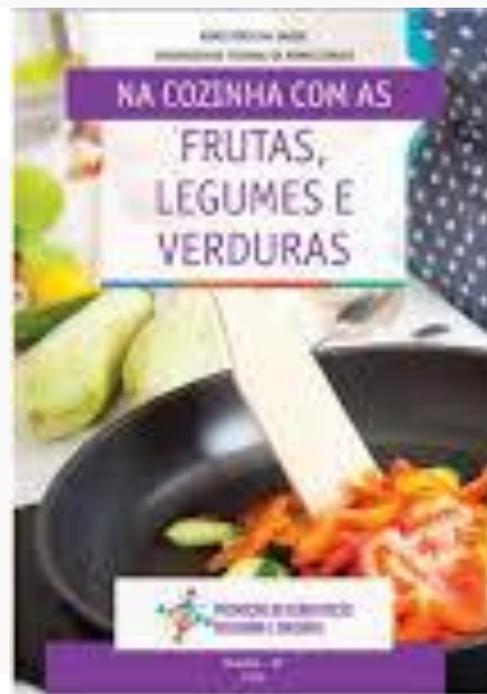
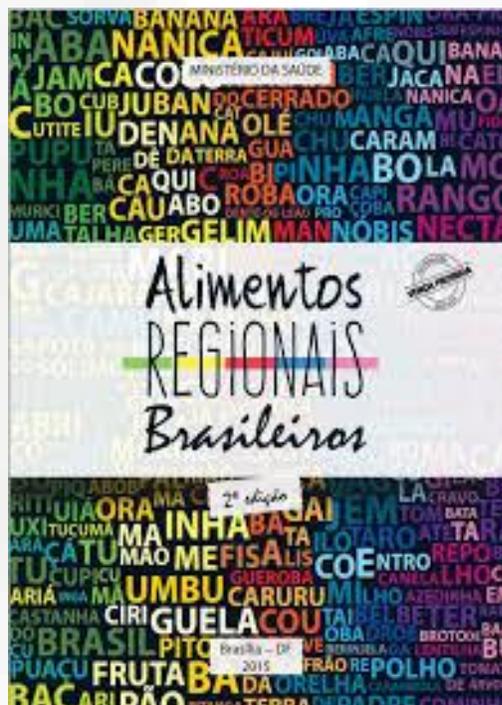
Este curso foi elaborado especialmente para você, profissional da saúde, pensando nas dificuldades encontradas no seu cotidiano de trabalho na APS no que diz respeito ao aleitamento materno e às recomendações sobre a introdução da alimentação complementar. Também é um pré-requisito para realizar a formação presencial para se tornar tutor da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil. Você aprenderá sobre a promoção do aleitamento materno e da alimentação complementar saudável para crianças menores de 2 anos no âmbito da atenção primária do Sistema Único de Saúde (SUS), considerando a perspectiva da educação permanente em saúde, com base nos princípios da educação crítico-reflexiva.



MINISTÉRIO DA SAÚDE

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

# Culinária: ferramenta poderosa para promoção da alimentação adequada e saudável



<https://www.youtube.com/@CidinhadaJeito>

Superar a “cientifização” do cozinhar +  
desqualificação da prática culinária tradicional

# Ambientes institucionais – Saúde do Trabalhador

**PORTARIA MINISTÉRIO DA SAÚDE Nº 1.274, DE 7 DE JULHO DE 2016:**  
**Dispõe sobre as ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho no âmbito do Ministério da Saúde e entidades vinculadas.**

Entre as estratégias:

Oferta exclusiva e variada de alimentos "in natura" e minimamente processados e preparações culinárias que contemplem todos os grupos alimentares, de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, pelos estabelecimentos situados dentro das dependências do Ministério da Saúde e das entidades vinculadas, nos eventos organizados, bem como pelas empresas contratadas para o fornecimento de refeições em eventos realizados pelo Ministério da Saúde ou entidade vinculada, como "coffee-breaks", coquetéis, almoços e "brunchs"





Programa Nacional de Alimentação Escolar



GOV.BR/SAUDE

f @ t v minsaude



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO  
CONSELHO DELIBERATIVO

**RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE DE 2020.**

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Art. 21 Da aplicação dos recursos no âmbito do PNAE:

I – no mínimo, 75% devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;

II – no máximo, 20% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados;

III – no máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade.

SUS

MINISTÉRIO DA  
SAÚDE

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

**GOV.BR/SAUDE**

 **minsaude**



MINISTÉRIO DA  
SAÚDE



[cgan@saude.gov.br](mailto:cgan@saude.gov.br)

