



ENCONTRO TÉCNICO PARA NUTRICIONISTAS DO PNAE - 2021

Guia Alimentar para Crianças Brasileiras menores de 2 anos

GISELE BORTOLINI

COORDENAÇÃO GERAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE

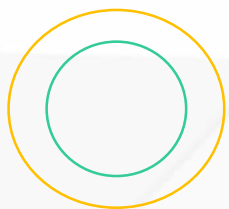
FNDE

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL





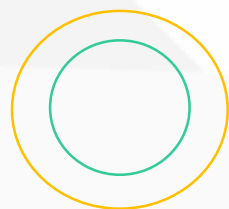
1990

Lei nº 8080/1990

•“Art. 3º A saúde tem como fatores determinantes e condicionantes, entre outros, a alimentação, a moradia, o saneamento básico, o meio ambiente, o trabalho, a renda, a educação, o transporte, o lazer e o acesso aos bens e serviços essenciais;

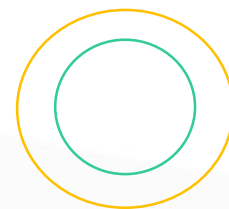
•Art. 6º Estão incluídas ainda no campo de atuação do Sistema Único de Saúde-SUS: (...); IV - a vigilância nutricional e orientação alimentar”.

•Art. 16. “À direção nacional do Sistema Único de Saúde-SUS compete: I - formular, avaliar e apoiar políticas de alimentação e nutrição; cabendo a execução às esferas estadual e municipal.”



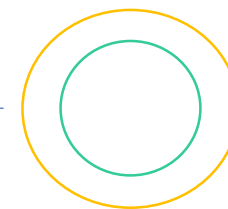
1999

Política Nacional de Alimentação e Nutrição



2010

A EC nº 64 incluiu a
alimentação entre
os direitos sociais,
fixados no artigo 6º
da CF.

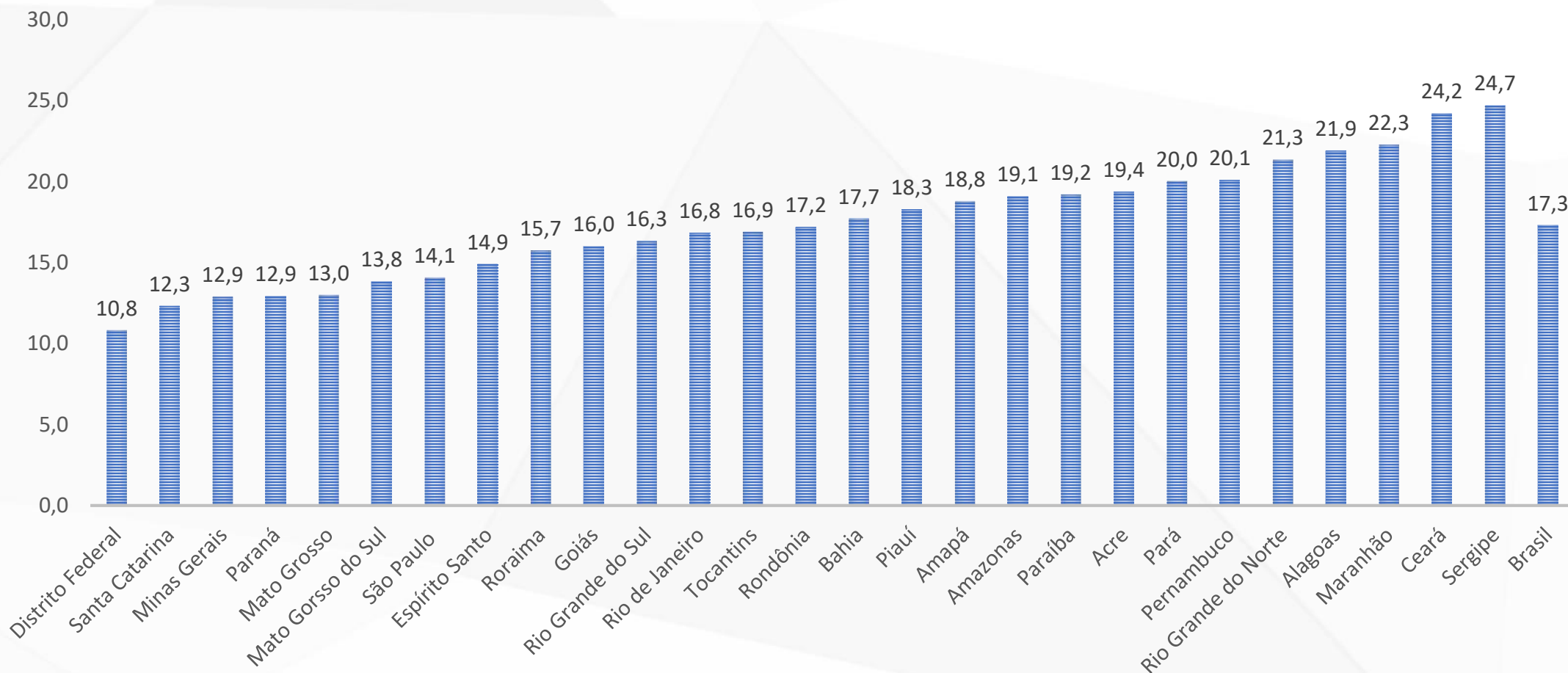


2011

Política Nacional de Alimentação e Nutrição atualizada



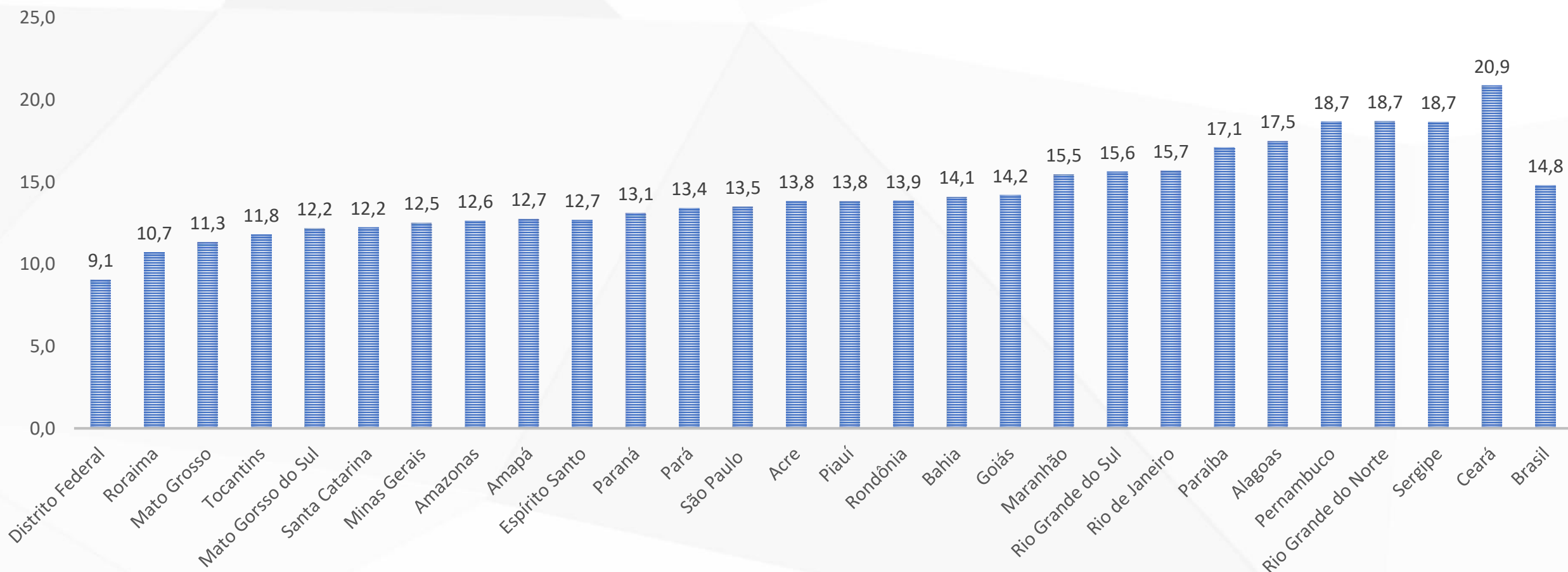
EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS (%) - SISVAN, 2019.



Número de crianças avaliadas: 1.496.625



EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS MENORES DE 5 ANOS (%) - SISVAN, 2019.

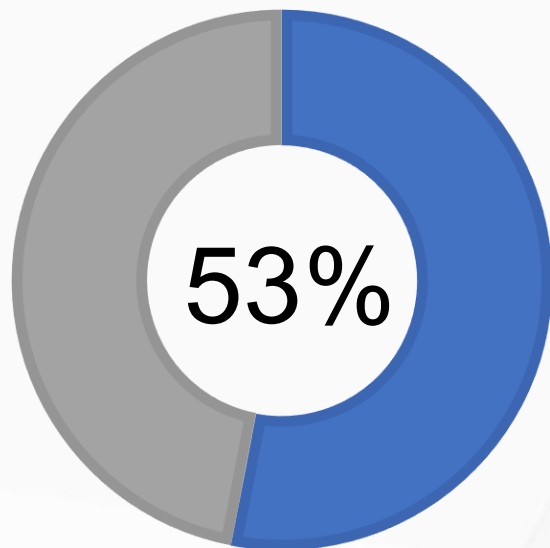


Número de crianças avaliadas: 4.941.076



Crianças menores de 6 meses*

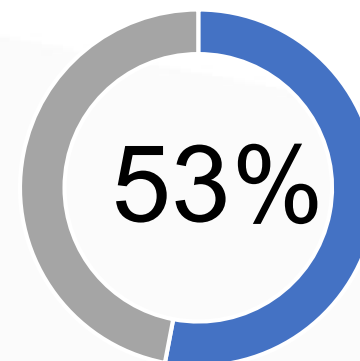
**ALEITAMENTO MATERNO
EXCLUSIVO**



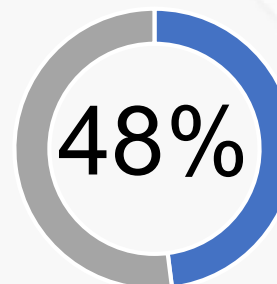
*Número de crianças avaliadas: 75956

Crianças menores entre 6 e 23 meses**

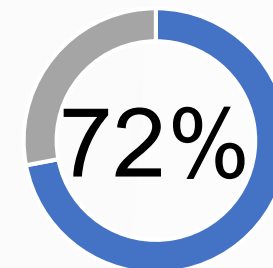
Aleitamento materno continuado



**Consumo de
ultraprocessados**



Diversidade mínima



**Número de crianças avaliadas: 194.882



ENANI
ESTUDO NACIONAL DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INFANTIL
2019



45,7%

**Aleitamento
materno
exclusivo até
o 6º mês**

**•Crescimento
comparado
aos dados
PNDS-2006
(37,1%)**

↑8,6x

60,9%

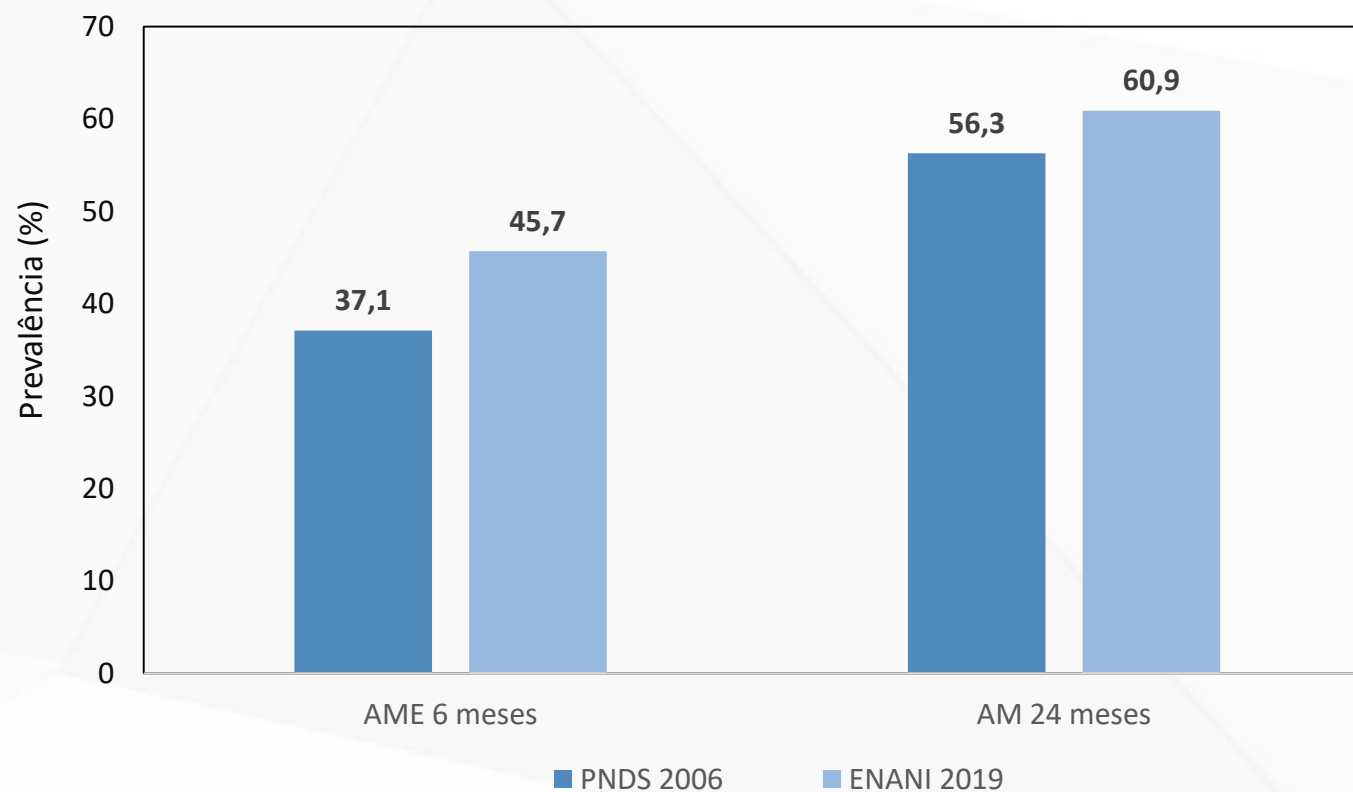
**•Aleitamento
materno total
em crianças
menores de
2 anos**



ENANI
ESTUDO NACIONAL DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INFANTIL
2019



Tendência dos indicadores de aleitamento materno no Brasil 2006 - 2019





GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA



2ª edição
1ª reimpressão



Brasília — DF
2014

Tema de atualidade



Guias alimentares: estratégia para redução do consumo de alimentos ultraprocessados e prevenção da obesidade

Gisele Ane Bortolini,¹ Ana Luisa de Paiva Moura,¹ Ana Maria Cavalcante de Lima,¹
Helissa de Oliveira Mendonça Moreira,¹ Olivia Medeiros,¹ Isabel Cristina Moutinho
Diefenthaler¹ e Michele Lessa de Oliveira¹

Como citar

Bortolini GA, Moura ALP, Lima AMC, Moreira HOM, Medeiros O, Diefenthaler ICM, et al. Guias alimentares: estratégia para redução do consumo de alimentos ultraprocessados e prevenção da obesidade. Rev Panam Salud Publica. 2019;43:e59. <https://doi.org/10.26633/RPSP.2019.59>

RESUMO

A obesidade é um grave problema de saúde pública e seu aumento tem sido associado ao crescimento do consumo de ultraprocessados em diversas regiões, incluindo a América Latina. Os guias alimentares são diretrizes oficiais para a promoção da alimentação saudável e podem servir como ferramentas para a prevenção da obesidade. O Brasil foi o primeiro país a adotar o nível de processamento para classificar os alimentos e fazer recomendações a partir dessa classificação em seus guias alimentares. Assim, o objetivo deste artigo é compartilhar a experiência brasileira na incorporação de tais recomendações como diretrizes oficiais e na elaboração de guias alimentares. Para o desenvolvimento dos guias alimentares brasileiros, o Ministério da Saúde buscou valorizar a construção coletiva, com participação e discussão do conteúdo por atores estratégicos. No Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos houve aprimoramento do processo, com formação de um comitê gestor e um comitê de monitoramento político, chamada pública de pesquisadores e profissionais de saúde e oficinas de escuta com atores-chave para a definição do escopo do guia. O processo de validação contou com oficinas adicionais, com presença de atores estratégicos, além de oficinas em todos os estados para debate e mobilização para participação na consulta pública *on-line*. Como resultado do aprendizado, destacamos a importância da participação de atores estratégicos e a necessidade de dar ampla transparência ao processo de elaboração e validação de guias alimentares.

Palavras-chave

Guias alimentares; política pública; promoção da saúde; obesidade; Brasil.



PROCESSO DE ELABORAÇÃO



**Ausência de
conflitos de
interesses**

**Melhor evidência
científica disponível**

**Escuta abrangente
com diversos atores**

Transparência
- Oficinas 27 UF
- Consulta pública

Grupo de
monitoramento
político



Grupo
técnico de
elaboração



Recomendações alimentares para promover a saúde e garantir o pleno desenvolvimento das crianças

PARA QUEM?

O Guia deve ser utilizado por **todas as pessoas** que participam do cuidado com a criança



APOIAR

Membros da comunidade e profissionais de saúde, educação e assistência social que cuidem de crianças em seus locais de trabalho

INDUZIR

Políticas públicas de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno e alimentação saudável



Leite Materno: O Primeiro Alimento

Exclusivo
até o
6º mês

Amamentação
até os 2 anos
ou mais

Desde a
primeira hora
de vida

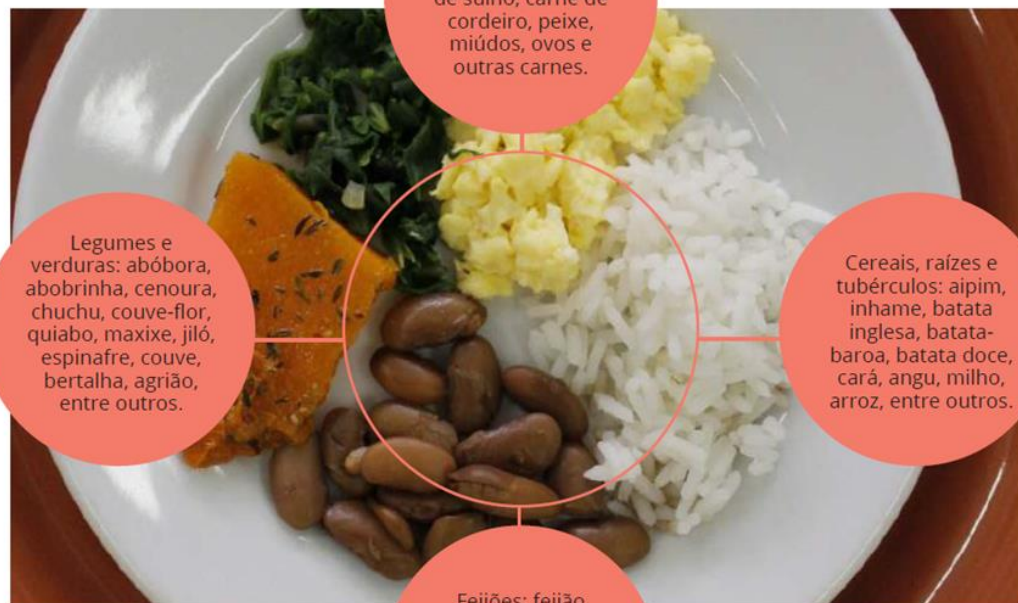
Livre
Demanda





O que o Guia recomenda?

Figura 35 –
Exemplo de prato com
alimentos de todos os grupos.



Carnes e ovos:
carne bovina, carne
de frango, carne
de suíno, carne de
cordeiro, peixe,
miúdos, ovos e
outras carnes.

Legumes e
verduras: abóbora,
abobrinha, cenoura,
chuchu, couve-flor,
quiabo, maxixe, jiló,
espinafre, couve,
berतालha, agrião,
entre outros.

Cereais, raízes e
tubérculos: aipim,
inhame, batata
inglesa, batata-
baroa, batata doce,
cará, angu, milho,
arroz, entre outros.

Feijões: feijão
fradinho, feijão
preto, feijão rajado,
feijão vermelho,
feijão de corda,
lentilha, ervilha,
grão de bico.





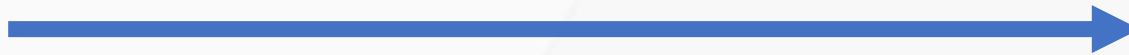
O que o Guia recomenda?



6 meses

8 meses

12 meses



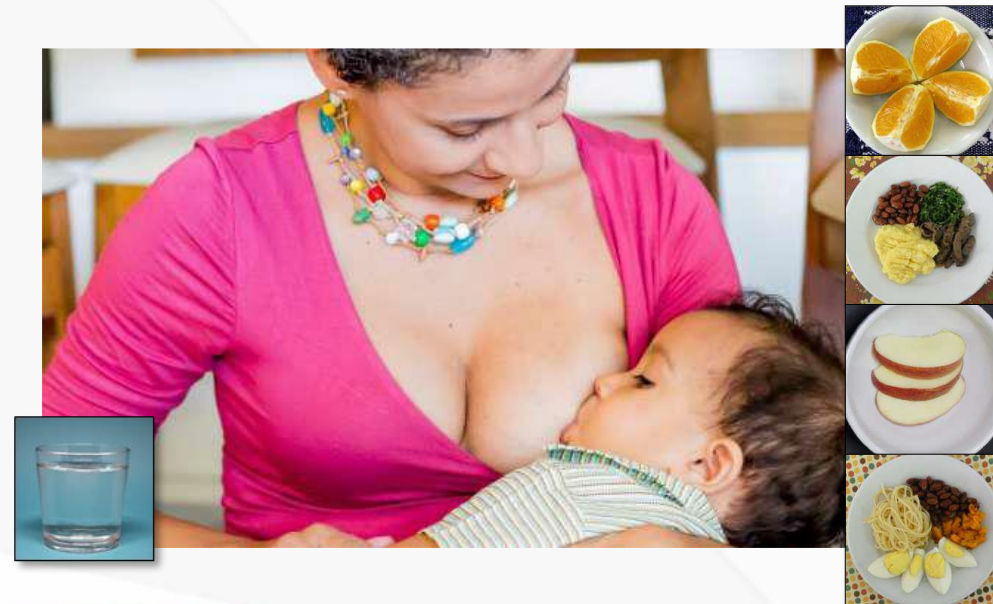


O que o Guia recomenda?



6 meses

1-2 anos



7-8
meses

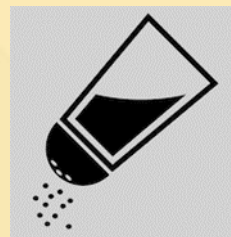


Grupo 1: Alimentos in natura e minimamente processados

In natura e/ou
minimamente
processados



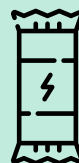
Ingredientes
Culinários
Processados



Processados



Ultraprocessados





GRUPO 1 - ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS

São aqueles extraídos diretamente da natureza ou que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas.

Nenhuma substância alimentar é adicionada ao alimento original



Os alimentos in natura ou minimamente processados devem ser a **base** da alimentação da criança e de toda família.



Grupo 2: Ingredientes Culinários Processados

São substâncias extraídas de alimentos do grupo 1 ou da natureza por processos como prensagem, moagem, trituração, pulverização e refino.

Os ingredientes culinários processados devem ser usados com moderação para temperar e preparar os alimentos do Grupo 1.



Os açúcares, melado, rapadura e mel, que também fazem parte desse grupo, não devem ser oferecidos para crianças menores de 2 anos



Grupo 3: Alimentos Processados

Fabricados com a adição de sal ou açúcar ou outros ingredientes culinários a alimentos in natura para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar.

São derivados diretamente de alimentos e usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias



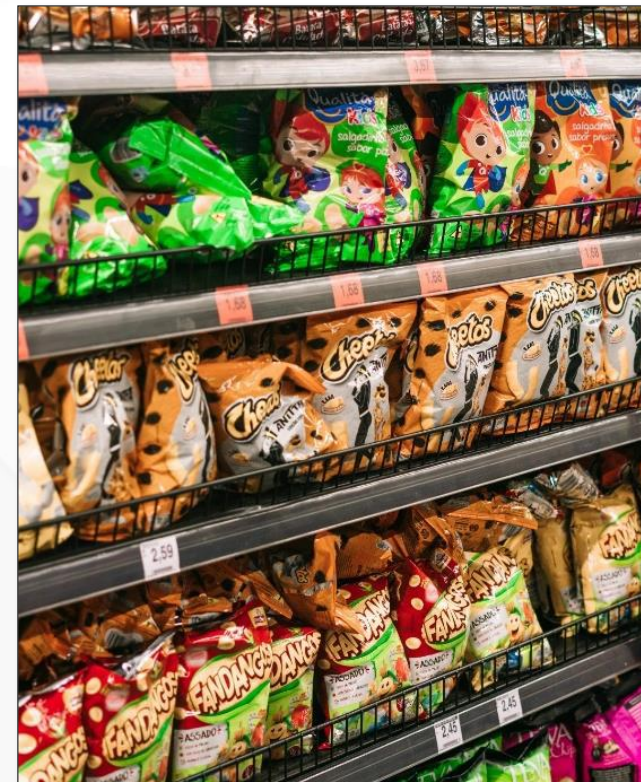
Para a criança entre 6 meses e 2 anos, somente alguns alimentos processados podem fazer parte da alimentação.



Grupo 4: Alimentos Ultraprocessados

Formulações industriais tipicamente prontas para consumo feitas de inúmeros ingredientes, contendo pouco ou nenhum alimentos in natura e/ou minimamente processados

Os ingredientes de alimentos ultraprocessados comumente incluem açúcar, óleos e gorduras e sal, usualmente em combinação; substâncias alimentares nunca ou raramente usadas em cozinhas domésticas (xarope de milho rico em frutose, gorduras hidrogenadas ou interesterificados, proteínas hidrolisadas), ou classes de aditivos com a finalidade de tornar o produto final palatável ou mais atraente (sabores, realçadores de sabor, corantes, emulsificantes, adoçantes, espessantes, agentes antiespuma, de volume, carbonatantes, espumantes, gelificantes etc).



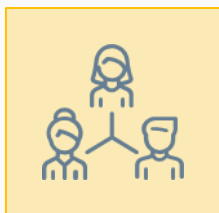
Os alimentos ultraprocessados não devem ser oferecidos à criança



Habilidades culinárias

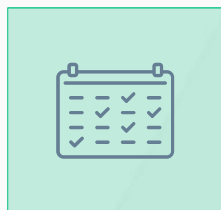
Preparar a mesma comida para todos, com alimentos in natura e minimamente processados, sem excesso de gordura, sal e condimentos, agiliza o dia a dia na cozinha e é uma oportunidade de oferecer uma alimentação adequada e saudável à família e à criança.

Compartilhar tarefas



Cozinhar é
responsabilidade
de toda a família

Planejamento



- Compras
- Armazenamento
- Cardápio

Maior habilidade culinária
protege contra o consumo de
alimentos ultraprocessados em
crianças



Alimentação Adequada e Saudável: lidando com os desafios do cotidiano



- ✦ Ações individuais e coletivas e, em grande parte, políticas públicas são necessárias para garantir o direito de todas as crianças a uma alimentação adequada e saudável.
- ✦ Importância apoio de profissional de saúde, dos familiares, dos amigos e de colegas de trabalho (rede de apoio) e suporte à mulher para o cuidado da criança.
- ✦ Importância de apresentar o Guia e conversar a respeito da prática de uma alimentação adequada e saudável com todas as pessoas envolvidas nesse cuidado.



Leis, normativas e políticas públicas que garantem condições para a amamentação e para a alimentação adequada e saudável da criança:

Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAE)

Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras, conhecida como **NBCAL (Lei nº 11.265, de 3/01/2006, regulamentada pelo Decreto nº 9.579, de 22/11/2018).**

Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Criança (PNAISC)

Licença-maternidade (120 dias) e **licença paternidade** (5 dias) previstos na Constituição.

Marco Legal da Primeira Infância

*Possível estender por mais dias em órgãos públicos federais, estaduais e a maioria dos municipais e empresas que aderiram ao Programa Empresa Cidadã (previsto pela Lei nº 11.770, de 09/09/2008).

Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

*As estudantes também são protegidas por lei quanto à licença maternidade.

Sala de apoio à amamentação

Portaria nº 604 de 10 de maio de 2017: garantido o direito de lactantes e lactentes à amamentação nas áreas de livre acesso ao público ou de uso coletivo nas instituições do sistema federal de ensino.

Pausas para amamentar durante jornada de trabalho (**Artigo 396 da CLT**)

Direito à creche: segundo a CLT, todo estabelecimento que empregue mais de 30 mulheres deve ter um local apropriado para que seus filhos permaneçam, durante o período de amamentação. Caso a empresa não possa atender essa exigência, deverá pagar o auxílio-creche.

O poder público deve propiciar condições adequadas ao aleitamento materno também aos **filhos de mães submetidas a medidas privativas de liberdade**, isto é, para aquelas que estão em presídios (**Lei nº 11.942, de 28/05/2009**)

Mulheres infectadas pelo HIV: o governo federal brasileiro garante o recebimento da fórmula infantil até que a criança complete 6 meses de idade (**Portaria de Consolidação do SUS nº 6, de 28/09/2017**)



Após os 2 anos de idade, o que o Guia Alimentar recomenda?



Café com leite, bolo de milho e melão



Café, pão integral com queijo e ameixa



Leite, cuscuz, ovo de galinha e banana



Café com leite, tapioca e banana



Após os 2 anos de idade, o que o Guia Alimentar recomenda?



Arroz, feijão, coxa de frango assada,
beterraba e polenta com queijo



Feijada, arroz, vinagrete de cebola e
tomate, farofa, couve refogada e laranja



Arroz, feijão, omelete e jiló refogado



Salada de tomate, arroz, feijão, bife
grelhado e salada de frutas



Após os 2 anos de idade, o que o Guia Alimentar recomenda?



Iogurte com frutas



Leite batido com frutas



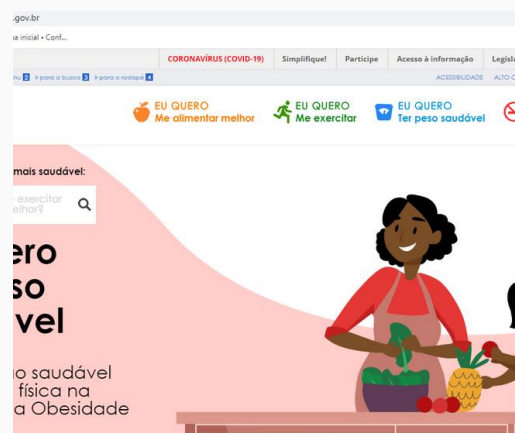
Castanhas



Salada de frutas



Plataforma Saúde Brasil: saudebrasil.gov.br



QUERO ME ALIMENTAR
MELHOR

QUERO TER UM PESO
SAUDÁVEL



CALCULADORA DE IMC

TESTE COMO ESTÁ SUA
ALIMENTAÇÃO

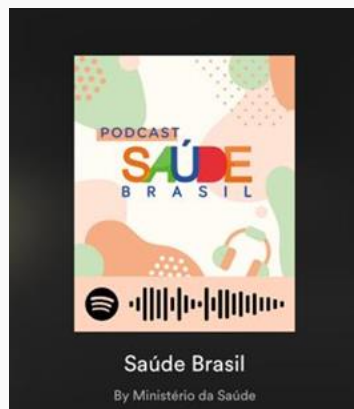


CADASTRO CELULAR

Mensagens de alimentação saudável



Plataforma Saúde Brasil: saudebrasil.gov.br



Habilidades culinárias para adultos

<https://soundcloud.com/saudebrasil/habilidades-culinarias-para-adultos>

Habilidades culinárias da família: alimentação de crianças

<https://soundcloud.com/saudebrasil/habilidades-culinarias-da-familia-alimentacao-de-criancas>

Alimentação infantil e peso saudável durante a pandemia

<https://soundcloud.com/saudebrasil/alimentacao-infantil-e-peso-saudavel-durante-a-pandemia>

Manutenção do peso durante a pandemia

<https://soundcloud.com/saudebrasil/manutencao-do-peso-durante-a-pandemia>

Riscos consumo exagerado de Sal

<https://soundcloud.com/saudebrasil/riscos-do-consumo-exagerado-de-sal>

Malefícios do consumo de ultraprocessados

<https://soundcloud.com/saudebrasil/maleficios-do-consumo-de-ultraprocessados>



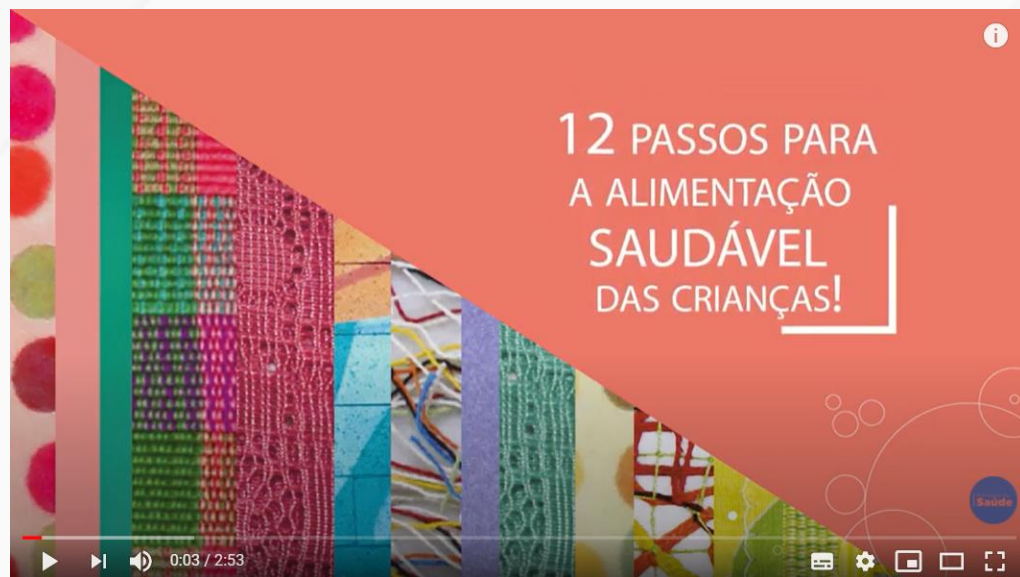
Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil

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





Vídeos



**VÍDEO GUIA ALIMENTAR
PARA CRIANÇAS**
<https://youtu.be/pN5djD3CnEM>



VÍDEO GUIA ALIMENTAR
[https://www.youtube.com/watch?v=thUMk4
coJfo&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=thUMk4coJfo&feature=youtu.be)

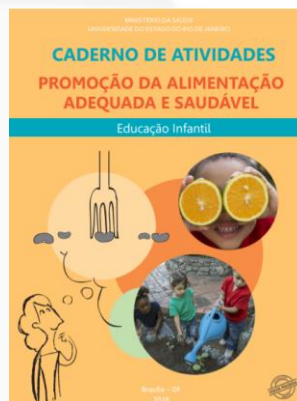


Alimentação Saudável nas Escolas



CRECHE

Material para apoiar gestores e profissionais da Saúde e de Educação no planejamento, na organização e na implementação das ações de promoção da segurança alimentar e nutricional e da alimentação adequada e saudável nas creches.



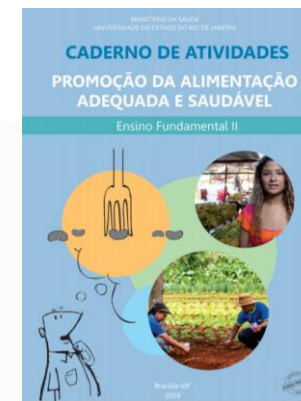
EDUCAÇÃO INFANTIL

Material educativo destinado aos (às) professores e aos (às) profissionais da saúde do PSE, cujo objetivo é subsidiar a discussão sobre alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.



FUNDAMENTAL I

Material educativo destinado aos (às) professores e aos (às) profissionais da saúde do PSE, cujo objetivo é subsidiar a discussão sobre alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.



FUNDAMENTAL II

Material educativo destinado aos profissionais do PSE, cujo objetivo é subsidiar a discussão sobre alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, estabelecendo relações com diferentes aspectos dos parâmetros curriculares e valorizando a transversalidade do tema alimentação.

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



Obrigada

Gisele Ane Bortolini

cgan@saude.gov.br



www.fnnde.gov.br

FNDE

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL