



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

OFÍCIO Nº 838/2021/GAB-GM/MAPA

Brasília, 16 de julho de 2021.

A Sua Excelência o Senhor

SENADOR ROGÉRIO CARVALHO

Terceiro-Secretário no exercício da Primeira Secretaria

Senado Federal, Anexo 2, Ala Teotônio Vilela - Gabinete 12

70165-900 - Brasília/DF

(sen.rogeriocarvalho@senado.leg.br)

Assunto: Resposta ao Requerimento de Informação nº 2.476/2020 - Ofício nº 409 (SF).

Senhor Terceiro-Secretário,

Ao cumprimentá-lo, dirijo-me a Vossa Excelência para encaminhar resposta ao Requerimento de Informação abaixo, transmitido a este Ministério por meio do Ofício nº 409 (SF), de 09 de julho de 2021:

- **Requerimento de Informação nº 2.476/2020**, de autoria do Senador Humberto Costa, que requer sejam prestadas informações sobre a Nota Técnica nº 42/2020/DAEP/SPA/MAPA, que trata do "*Guia Alimentar para a População Brasileira*" do Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2ª edição de 2014.

Resposta: A demanda foi submetida à análise da Secretaria de Política Agrícola deste Ministério, cuja manifestação consta da Nota Técnica nº 6/2021/DAEP/SPA/MAPA e demais anexos, devidamente ratificada pelo dirigente máximo da citada Unidade no Ofício nº 461/2021/GAB-SPA/SPA/MAPA.

Sendo essa a resposta a encaminhar, coloco a equipe técnica desta Pasta à disposição para prestar os esclarecimentos que eventualmente se fizerem necessários sobre o assunto.

Atenciosamente,


TEREZA CRISTINA CORREIA DA COSTA DIAS
Ministra de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

- Anexo: I - Processo 21000.090207/2019-56 (16138322);
II - Processo 21000.019332/2020-90 (16138346);
III - Ofício Nº 569/2020/GAB-GM/MAPA (16138564);
IV - Ofício Nº 6000/2020/GAB-GM/MAPA (16138615);
V - Nota Técnica 6/2021/DAEP/SPA/MAPA (16139643);
VI - Despacho 1153 (documento SEI 12083951); e
VII - Ofício 461/2021/GAB-SPA/SPA/MAPA (16140216).

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, 8º Andar – Telefone: (61) 3218-2800
70043900 Brasília/DF



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA

Esplanada dos Ministérios, bloco D, ed. Sede, 5º andar, sala 501, Gabinete, Brasília/DF - CEP 70.043-900
Tel.: (61) 3218-2505 / 2507 - spa@agricultura.gov.br

OFÍCIO Nº 461/2021/GAB-SPA/SPA/MAPA

Brasília, 14 de julho de 2021.

À Senhora

LUANA FERNANDES MEDEIROS SILVA

Chefe

Assessoria Parlamentar - ASPAR/GM-MAPA

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, 8º andar, Sala 847

70.043-900 – Brasília/DF

Assunto: **Requerimento de Informação nº 2476/2020, de autoria do Senador Humberto Costa - PT/PE, que "Requer que sejam prestadas, pela Sra. Ministra de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Tereza Cristina Correa da Costa Dias, informações sobre a Nota Técnica nº 42/2020/DAEP/SPA/MAPA, que trata do "Guia Alimentar para a População Brasileira" do Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2ª edição de 2014."**

Senhora Chefe,

Ratifico o disposto na NOTA TÉCNICA Nº 6/2021/DAEP/SPA/MAPA (16139643) e anexos, de lavra do Departamento de Análise Econômica e Políticas Públicas desta Secretaria de Política Agrícola, com manifestação acerca do Requerimento de Informação em epígrafe; e restituo os autos para providências subsequentes.

Atenciosamente,

GUILHERME SORIA BASTOS FILHO

Secretário



Documento assinado eletronicamente por **GUILHERME SORIA BASTOS FILHO, Secretário de Política Agrícola**, em 14/07/2021, às 19:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?



acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **16140216** e o código CRC **AD08C87C**.

Referência: Processo nº 21000.053325/2021-06

SEI nº 16140216



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA
DEPARTAMENTO DE ANÁLISE ECONÔMICA E POLÍTICAS PÚBLICAS

NOTA TÉCNICA Nº 6/2021/DAEP/SPA/MAPA

PROCESSO Nº 21000.053325/2021-06

INTERESSADO: SENADO FEDERAL

ASSUNTO

Ofício nº 409 SF (16082008), de 9 de julho de 2021, apresenta o Requerimento nº 2476/2020, de autoria do Senador Humberto Costa, solicitando informações sobre a Nota Técnica nº 42/2020/DAEP/SPA/MAPA, que trata do "Guia Alimentar para a População Brasileira" do Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2ª edição de 2014.

REFERÊNCIAS

A presente Nota Técnica é referente ao processo SEI nº 21000.053325/2021-06, em atendimento ao Despacho 815 (16085555), Ofício 417 (16090140) e Despacho 1159 (16092125).

SUMÁRIO EXECUTIVO

O Requerimento nº 2476/2020 requer informações sobre a Nota Técnica nº42/2020/DAEP/SPA/MAPA, requisitando:

- 1. Cópia dos processos 21000.090207/2019-56 e 21000.019332/2020-90;
- 2. Cópia do Despacho 1101 (10808896) sobre o Ofício 569/2020/GABGM/MAPA (10758721) e o Ofício nº 600/2020/GAB-GM/MAPA 910819128);
- 3. Cópia dos estudos técnicos que embasaram a elaboração da nota técnica;
- 4. Houve reunião prévia ou consulta à sociedade civil ou agentes do mercado para elaborar a nota? Se sim, solicita-se cópia da lista de participantes e das atas de reuniões;
- 5. Houve alguma consulta pública que embasasse a elaboração do material que subsidiou a nota técnica? Se sim, solicita-se cópia das contribuições recebidas.
- 6. Houve articulação com outros órgãos do governo (MS, ANVISA, EMBRAPA etc) antecedendo o encaminhamento da nota? Se sim, solicita-se cópia de atas de reuniões.
- 7. Cópia das atas das reuniões que subsidiaram a decisão de encaminhamento da nota ao Ministério da Saúde.

ANÁLISE

A referida Nota Técnica foi rejeitada pela autoridade superior no Despacho 1153 (documento SEI 12083951), ficando sem objeto as requisições 3 a 7, pois foi desconsiderada pela Administração, como transcrito a seguir:

Em atenção à manifestação do Departamento de Análise Econômica e Políticas Públicas, da Secretaria de Política Agrícola deste Ministério, ainda que haja mérito na discussão de aspectos do Guia Nutricional e Alimentar da População Brasileira, este Gabinete entende não serem suficientes os elementos mencionados na Nota Técnica 42 (11951918) para suscitar a motivação do envio, ao Ministério da Saúde, dos argumentos apresentados. [...]

Os aspectos relacionados às questões nutricionais são competência das áreas de saúde. Uma vez que o MAPA também atua nas políticas relativas à produção e industrialização de alimentos, a revisão de documentos públicos, como o mencionado Guia, pode ser proposta por este Órgão desde que tecnicamente bem embasada.

Diante do exposto, incumbiu-me a Senhora Ministra de restituir o presente processo a essa Secretaria, rejeitando o teor da mencionada Nota Técnica, por não considerá-la suficiente e consistente para fundamentar uma boa discussão sobre o tema, estando em dissonância com as recomendações deste Gabinete sobre a necessidade de qualificação dos documentos antes de serem endossadas pela titular da Pasta.

CONCLUSÃO

Em resposta a Requisição 1, foram anexados ao processo SEI 21000.053325/2021-06 as cópias do Processo 21000.090207/2019-56 (documento SEI 16138322) e do Processo 21000.019332/2020-90 (documento SEI 16138346).

Em atendimento a Requisição 2, foram anexados ao processo SEI 21000.053325/2021-06 as cópias do Despacho 1101 (documento SEI 16138405), Minuta do Ofício Nº 569/2020/GAB-GM/MAPA (documento SEI 16138538), Ofício Nº 569/2020/GAB-GM/MAPA (documento SEI 16138564) e Ofício Nº 600 (documento SEI 16138615).

À consideração superior, atenciosamente,

Eduardo Mello Mazzoleni

Coordenador-Geral



Documento assinado eletronicamente por **EDUARDO MELLO MAZZOLENI, Coordenador (a) Geral**, em 13/07/2021, às 19:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **16139643** e o código CRC **56A72C4F**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

OFÍCIO Nº 600/2020/GAB-GM/MAPA

Brasília, 02 de junho de 2020.

Ao Senhor
MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE INTERINO
Esplanada dos Ministérios, Bloco G - Edifício sede
70058-900 – Brasília - DF

Assunto: Revisão do "*Guia Alimentar para a População Brasileira*".

Senhor Ministro Interino,

1. Cumprimentando-o, faço referência ao Ofício nº 569/2020/GAB-GM/MAPA, pelo qual formulo consulta ao Ministério da Saúde sobre a possibilidade de atualização da versão atual do "*Guia Alimentar para a População Brasileira*", a fim de oferecer à sociedade informações mais precisas sobre o tema e, assim, atender demanda objeto do Ofício CSCBOV nº 02/2020, proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina, colegiado integrante do Conselho Nacional de Política Agrícola desta Pasta.
2. Anteriormente, após instada, a Secretaria de Política Agrícola deste Órgão apresentou seu posicionamento sobre a obra, já repassado por meio do Ofício nº 569/2020/GAB-GM/MAPA, e reforçou na Nota Técnica 24, que, não obstante a excelência do setor nutricional desse Órgão da Saúde, em especial o trabalho de promoção ao consumo de frutas e hortaliças e a iniciativa de edição do citado Guia orientativo, as imprecisões e interpretações pseudocientíficas inseridas em seu bojo comprometem nossas políticas públicas, por isso sua indicação por acurada leitura, em parceria das equipes (MS e MAPA), com vistas à revisão de conteúdo da indigitada publicação.
3. Ocorre que, devido à pertinência da temática com as atribuições da Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação deste Ministério, essa unidade também foi indagada a respeito, a qual expressou seu entendimento por meio dos documentos que ora encaminho complementarmente ao expediente supra mencionado, uma vez que foram destacados pontos passíveis de reparo no "*Guia Alimentar para a População Brasileira*" e confirmada a incoerência de outros. Citada área técnico aduziu, ainda, que, no caso da necessidade de gerar materiais dessa natureza, destinado ao esclarecimento da sociedade, é imprescindível avaliação conjunta das instituições públicas envolvidas (MAPA e MS), já que ambas tratam, embora em esferas diferentes, sobre alimentos, como forma de precaução a possíveis controvérsias ou até mesmo do cometimento de equívocos prejudiciais à população.

4. Assim, reafirmo que, caso esse Órgão Ministerial delibere pela revisão do mencionado Guia Alimentar, nossas equipes estão à disposição para auxiliar nesse trabalho, visando oferecer informações mais precisas sobre o tema à sociedade brasileira.

Atenciosamente,

TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS
Ministra

Anexos: I - Ofício CSCBOV nº 02/2020, da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina, da Secretaria de Política Agrícola - SPA **(10201109)**;

II - Nota Técnica 24, da Secretaria de Política Agrícola - SPA **(10569442)**;

III - Despacho 98, da Coordenação-Geral de Produção Animal, do Departamento de Desenvolvimento das Cadeias Produtivas, da Secretaria de Inovação e Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI **(10675727)**;

IV - Artigo da Universidade de Mpumalanga, da África do Sul - Nota **(10676087)**;

V - Despacho 201, da Coordenação-Geral de Mudanças Climáticas, unidade do Departamento de Mudanças Climáticas, da Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI **(10720655)**; e

VI - Despacho 1941, com endosso Secretário Adjunto de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI **(10784196)**.



Documento assinado eletronicamente por **TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS, Ministra de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**, em 02/06/2020, às 11:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10819128** e o código CRC **B34A7ABE**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina

Brasília - DF, 16 de março de 2020.

Ofício nº 02/2020/CSCBOV

A Sua Excelência a Senhora

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

Ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sede, 8º andar, Sala 816

Brasília/DF – CEP: 70.043-900

Assunto: Solicita gestão do MAPA quanto ao conteúdo do “Guia Alimentar para a População Brasileira” – Ministério da Saúde

Senhora Ministra,

Ao cumprimentá-la cordialmente, e em conformidade com deliberação do plenário da 56ª Reunião Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina, ocorrida dia 12 próximo passado, dirigimo-nos a Vossa Excelência para solicitar o apoio desse Ministério no sentido de avaliar o conteúdo publicado no “Guia Alimentar para a População Brasileira”, de autoria do Ministério da Saúde, e se entender pertinente, propor uma Revisão/adequação do mesmo, baseada nos argumentos expressos no presente ofício.

O guia, publicado em 2014, deixa claro o direcionamento ideológico ao criticar, de forma equivocada, as produções pecuárias. O capítulo 2, “a escolha dos alimentos”, expõe as recomendações e orientações gerais para seleção dos alimentos que devem compor uma alimentação nutricionalmente balanceada. Entre os principais pontos, apresenta os motivos extra nutricionais (sociais, ambientais e culturais) para a escolha dos alimentos, matéria que não cabe ao guia opinar.

As carnes, de modo geral, são excelentes fontes nutricionais alto valor biológico. Diversos estudos já apontam que as gorduras animais não possuem correlação com as doenças cardíacas, inclusive voltando a ser recomendadas em detrimento do uso de gorduras vegetais, desqualificando a afirmação anterior de que o consumo está ligado a doenças cardíacas (Malhotra A., et al., 2017).

O Guia não deve indicar a redução de produtos de origem animal, e sim indicar que devem ser consumidos em quantidades adequadas, conforme o perfil metabólico individual.

O documento aponta motivos sociais e ambientais para escolha dos alimentos, fator que não deve ser discutido no âmbito nutricional por se tratar, exclusivamente, de entendimento individual. Além de direcionar ideologicamente as pessoas, podem-se levantar diversas inverdades na argumentação apresentada: a primeira é em relação a participação da agricultura familiar na atividade, sustentando que a produção pecuária é majoritariamente por grandes produtores e empresas rurais. A produção pecuária é extremamente difundida, presente em 99,5% dos estados, com mais de 49% dos estabelecimentos rurais envolvidos e quase 46% do pessoal ocupado ligado a atividades de produção animal. (IBGE, 2017)

Quando se trata da divisão entre produção familiar ou não, a pecuária representa 36,8% dos estabelecimentos familiares, com mais de 33% do pessoal ocupado nessa categoria, sendo a atividade agropecuária com maior participação de propriedades familiares (IBGE, 2017).

Outra informação incorreta é de que os alimentos de origem animal possuem maior responsabilidade na emissão dos gases do efeito estufa e uso de água, quando se sabe que 97% da água utilizada na produção pecuária é classificada com verde ou azul, ou seja, continuam no meio ambiente sem causar problemas, e os outros 3% possuem forte regulamentação para tratamento (EBC, 2018). Ainda mais grave são as afirmações que se referem aos gases do efeito estufa, que contradizem estudos da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) que demonstram que a pecuária de corte



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Conselho Nacional de Política Agrícola
Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina

pode ser um excelente mecanismo no sequestro de carbono, passando de atividade emissora para sequestradora de carbono, haja vista o protocolo Carne Carbono Neutro da empresa. (EMBRAPA, 2017).

A afirmação de que é necessária a abertura de novas áreas para produção é falaciosa e comprova o desconhecimento sobre a atividade, que aumentou a produtividade em mais de 50% nos 20 anos, reduzindo a área utilizada em 13% no período (ABIEC, 2019).

A falta de conhecimento em relação a cadeia produtiva continua ao argumentar que produções intensivas são mais nocivas ao meio ambiente, mais estressantes aos animais e poluentes ao solo devido ao uso contínuo de antibióticos. Os insumos utilizados nas atividades agropecuárias passam por processos rigorosos de aprovação pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, possuindo normas claras sobre a fabricação e utilização.

Além disso, os produtos passam por análises laboratoriais para comprovar sua segurança alimentar. No caso do Leite e da Carne são submetidas as análises de Limites Máximos de Resíduos, enquanto os grãos são submetidos ao Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos.

Por fim, o Guia submete ao leitor a informação de que produtos oriundos de sistemas orgânicos e agroecológicos são mais saudáveis que produtos oriundos e outros sistemas de produção, demonstrando claro desconhecimento do setor produtivo, e novamente impondo a visão doutrinada ao consumidor.

Desta forma, a Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina, solicita intermediação deste Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento na gestão dos textos, junto ao Ministério da Saúde, para suspensão, supressão, adequação ou atualização do conteúdo.

Atenciosamente,

ANTONIO PITANGUI DE SALVO
Presidente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina

Referências:

Malhotra A, Redberg RF, Meier P. Br J Sports Med 2017;51:1111–1112. Published Online First 1 April 2017 Br J Sports Med 2017;51:1111–1112. doi:10.1136/bjsports-2016-097285

Associação Brasileira da Indústria Exportadora de Carne, BEEF REPORT - Perfil da Pecuária no Brasil 2019 – disponível em < <http://abiec.com.br/publicacoes/beef-report-2019/>> acesso em 13/02/2020

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Marca-Conceito Carne Carbono Neutro, 2017 – disponível em < <https://www.embrapa.br/busca-de-solucoes-tecnologicas/-/produto-servico/3488/marca-conceito-carne-carbono-neutro>> acesso em 13/02/2020

Empresa Brasileira de Comunicação, 2018 <<http://www.ebc.com.br/especiais-agua/agua-invisivel/>> acesso em 13/02/2020

Censo agropecuário, 2017, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2019, disponível em <<https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/resultados-censo-agro-2017.html>> acesso em 13/02/2020



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA
DEPARTAMENTO DE ESTUDOS E PROSPECÇÃO
COORDENAÇÃO GERAL DE APOIO AS CÂMARAS SETORIAIS E TEMÁTICAS

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

Ao Coordenador-Geral da Coordenação-Geral de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas (CGAC),

Senhor Coordenador-Geral,

Solicitamos sua gentileza no sentido de encaminhar o pleito da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina, constante do Ofício CSCBOV nº 02/2020 (10201109), dirigido a Senhora Ministra desta Pasta, o qual solicita o apoio deste Ministério no sentido de avaliar o conteúdo publicado no “Guia Alimentar para a População Brasileira”, de autoria do Ministério da Saúde, e se entender pertinente, propor uma Revisão/adequação do mesmo, baseada nos argumentos expressos no presente ofício.

Atenciosamente,

Francisco de Assis Mesquita Facundo

Secretário da Câmara Setorial



Documento assinado eletronicamente por **FRANCISCO DE ASSIS MESQUITA FACUNDO**, **Assistente de Administração**, em 16/03/2020, às 17:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10201187** e o código CRC **C9A96FF2**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLITICA AGRICOLA
DEPARTAMENTO DE ESTUDOS E PROSPECCAO
COORDENACAO GERAL DE APOIO AS CAMARAS SETORIAIS E TEMATICAS

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

1. **A Sra. Ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.**

Venho encaminhar ofício da Câmara Setorial da Cadeia da Bovinocultura de Corte a solicitar melhoria na gestão de informação denominada "Guia Alimentar para a População Brasileira" do Ministério da Saúde.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **HELINTON JOSE ROCHA, Coordenador(a) Geral de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas - CGST/DEP**, em 23/03/2020, às 10:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10256309** e o código CRC **8D2C8FE2**.

Referência: Processo nº 21000.019332/2020-90

SEI nº 10256309



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
GABINETE DA MINISTRA

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

Assunto: Revisão e adequação do conteúdo relativo ao “Guia Alimentar para a População Brasileira” do Ministério da Saúde.

À Secretaria de Política Agrícola,

Retorno os presentes autos a essa Secretaria, recebidos neste Gabinete diretamente da Coordenação Geral de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas, encaminhando o Ofício CSCBOV nº 02/2020 (10201109), por meio do qual o Presidente da **Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina** comunica deliberação do plenário da 56ª Reunião Ordinária daquele colegiado, para solicitação de intervenção e apoio da Titular desta Pasta junto ao Ministério da Saúde, a fim de que seja avaliado o conteúdo publicado no “Guia Alimentar para a População Brasileira”, de autoria da citada Pasta Ministerial, objetivando a revisão/adequação do mesmo, conforme argumentos apresentados no expediente em tela.

Nesse sentido, solicito manifestação dessa Secretaria acerca da proposta em comento, previamente à submissão da demanda à Senhora Ministra.

Atenciosamente,

GM, em 23 de março de 2020.

FLAVIA MONTEIRO DE CASTRO CAMPOS
Assessora



Documento assinado eletronicamente por **FLAVIA MONTEIRO DE CASTRO CAMPOS, Assessor(a)**, em 23/03/2020, às 20:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador



10263792 e o código CRC 03309EF6.

Referência: Processo nº 21000.019332/2020-90

SEI nº 10263792



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA - GABINETE

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

Ao Departamento de Análise Econômica e Políticas Públicas - DAEP/SPA-MAPA,

Consoante o disposto no Despacho 325 (documento SEI nº10263792, encaminhado, de ordem, para conhecimento e providências cabíveis, Ofício CSCBOV nº 02/2020(documento SEI nº 10201109), por meio do qual o Presidente da **Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina** comunica deliberação do plenário da 56ª Reunião Ordinária daquele colegiado, para solicitação de intervenção e apoio da Titular desta Pasta junto ao Ministério da Saúde, a fim de que seja avaliado o conteúdo publicado no "*Guia Alimentar para a População Brasileira*", de autoria da citada Pasta Ministerial, objetivando a revisão/adequação do mesmo, conforme argumentos apresentados no expediente em tela.

Atenciosamente,

LUCIANA GONTIJO PIMENTA
Coordenadora



Documento assinado eletronicamente por **LUCIANA GONTIJO PIMENTA, Coordenador(a)**, em 25/03/2020, às 21:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10269409** e o código CRC **7F0198FF**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA
DEPARTAMENTO DE ANÁLISE ECONÔMICA E POLÍTICAS PÚBLICAS

NOTA TÉCNICA Nº 24/2020/DAEP/SPA/MAPA

PROCESSO Nº 21000.019332/2020-90

INTERESSADO: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

Assunto: informações do Guia Alimentar do Ministério da Saúde

Contextualização:

A edição do Guia Alimentar do Ministério da Saúde orienta as boas práticas nutricionais no Brasil, trazendo recomendações e conceitos sobre os alimentos e a alimentação. Essa prática vem sendo realizada desde meados dos anos 2000 por meio da Secretaria de Atenção à Saúde do Ministério da Saúde e encontra-se na sua 4ª Edição.

As questões relacionadas a boa alimentação e sua estreita correção com a saúde são a base de estímulo a essas publicações que tem um efeito direto no cardápio do brasileiro, principalmente no reflexo que possui junto a merenda escolar. A prática recomendatória neste caso, tem um efeito muito mais forte por estar correlacionado as atividades do poder público que criam vinculação natural, apesar de não ser mandatório.

Os aspectos gerais do conteúdo do Guia Alimentar trazem definições e contextos de maneira ampla, voltados as questões nutricionais. É obviamente um documento de caráter técnico cercado de conceitos científicos. Entretanto, algumas polêmicas do contexto desse documento são de origem pseudocientífica quando se propõe a dissertar sobre temas além dos nutricionais como ambientais e sociais.

O incomodo do documento veio de áreas diferentes dentro dos setores do agronegócio. O primeiro deles, o setor da agricultura orgânica, pede revisão do texto no sentido de corrigir um erro semântico na tratativa da agricultura orgânica e da agricultura de base agroecológica. Mesmo com essa nuance interpretativa, o setor da agricultura orgânica é muito enaltecido dentro do documento o que não encontra respaldo do ponto de vista nutricional, haja visto que a ciência não diferencia a qualidade nutricional dos alimentos advindos de diferentes sistemas de produção. Mesmo aqueles que utilizem defensivos agrícolas em seu modelo produtivo, são considerados sem risco pela ANVISA quando avaliados os modelos de resíduos em alimentos.

Já o setor da proteína animal apresenta descontentamento no sentido de o documento apontar motivos sociais e ambientais para escolha dos alimentos, fator que não deve ser discutido no âmbito nutricional.

Os argumentos muitas vezes apresentados são contrastantes com a realidade dos fatos da agricultura quando relacionados a aquecimento global, desmatamento e poluição. Entretanto, assim como mencionado anteriormente, os dados são pseudocientíficos e vem sendo refutados sistematicamente pela Embrapa e demais instituições de pesquisa.

Além disso fazem parte da atual política pública do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a intensificação da promoção da Agricultura de Baixo Carbono – ABC, da promoção ainda mais intensa da agricultura familiar nas linhas de financiamento PRONAF e PRONAMP, na assistência técnica desses setores pela ANATER e a preferência nas compras públicas para estes segmentos, incentivada e promovida por este Ministério.

Análise:

Em face desses posicionamentos e do pedido de manifestação da autoridade máxima da pasta junto ao Ministro da Saúde para revisão do documento, entendemos que o tema não deva ser levado de maneira a atender a Câmara Temática de Agricultura Orgânica, nem a Câmara Setorial da Carne Bovina.

A proposta deve levar em conta a necessidade de revisão do documento com a estreita colaboração das áreas técnicas de ambos os ministérios, de preferência ancorados por cientistas e referências sólidas, para reduzir (uma vez que consideramos impossível eliminar), imprecisões que causem problemas de entendimento em consumidores em relação a agropecuária.

Recomendo que a Secretaria de Inovação Desenvolvimento Rural e Irrigação seja a área indicada para conduzir essa discussão com o Ministério da Saúde, caso eles acatem a sugestão para revisão em conjunto.

Dessa forma, visando atender a demanda de ambas as Câmaras que submeteram pedidos a Ministra Teresa Cristina de envio de expediente ao Ministério da Saúde, sugerimos um texto da seguinte forma:

MINUTA

“Ofício XXXX

Senhor Ministro,

O Guia Alimentar para a População Brasileira editado pelo Ministério da Saúde tem uma proposta fundamental para orientação da nossa população sobre questões nutricionais que são fundamentais para a saúde da população.

Entretanto, alguns pontos abordados no documento não possuem total convergência com as questões nutricionais e comprometem conceitos importantes da produção agropecuária que vimos trabalhando nos últimos anos.

Por ser um documento orientativo de grande amplitude, as informações ali constantes devem ser apuradas ao máximo e sustentadas sempre de conceitos científicos, reduzindo imprecisões interpretativas.

Solicito que seja promovida uma revisão do atual documento considerando a leitura atenta de nossas equipes em conjunto, para oferecer a informação mais precisa a sociedade brasileira, cumprindo o objetivo dessa iniciativa.

Cordialmente,

Tereza Cristina

Ministra de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento”

Conclusão:

É comum dentro da administração pública que documentos que tem por objetivo uma causa explícita, acabem suscitando interpretações de outras agendas e submetam a críticas outras políticas públicas, colocando-as em rotas de conflito.

Em que pese a excelência do setor nutricional do Ministério da Saúde, em especial o trabalho de promoção ao consumo de frutas e hortaliças e a iniciativa do Guia Alimentar para a População Brasileira, as imprecisões e interpretações pseudocientíficas trazidas nessas ocasiões, comprometem o sucesso das políticas públicas.

É necessária uma revisão do documento, considerando as visões de ambos os atores envolvidos nos conceitos de segurança alimentar no Brasil, com suporte de especialistas e cientistas para o melhor grau de comunicação possível.



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL, Diretor de Estudos e Prospecção**, em 27/04/2020, às 11:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10569442** e o código CRC **A72B0477**.

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

VERSÃO RESUMIDA



GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

VERSÃO RESUMIDA

O QUE É ESTE GUIA ALIMENTAR?

Você sabia que ter uma alimentação adequada e saudável todos os dias é um direito humano básico? Este Guia de bolso, versão resumida da segunda edição do *Guia Alimentar para a População Brasileira*, publicado em 2014, é uma das estratégias da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e da Política Nacional de Promoção da Saúde e fornece, de maneira prática, as recomendações atuais para orientar a população a fazer valer esse direito.

Como ferramenta útil, este Guia esclarece o que é uma “alimentação adequada e saudável” e mostra o caminho para cada indivíduo adotar escolhas alimentares mais apropriadas, considerando particularidades regionais, etárias, culturais, sociais e biológicas. Com isso, espera-se melhorar os padrões de alimentação e nutrição e contribuir para a promoção da saúde da população.

Há algumas décadas, o Brasil enfrenta um cenário marcado pelo aumento do sobrepeso e da obesidade, em todas as faixas etárias, e pelas doenças crônicas não transmissíveis, como as doenças do coração, câncer e diabetes, que se tornaram as principais causas de morte entre adultos. Este Guia de bolso deve ser usado com o objetivo de melhorar esse quadro.

Ministério da Saúde

Este Guia de bolso serve para apoiar e incentivar uma alimentação saudável, pensando tanto em indivíduos como em grupos populacionais. Use-o como base para planejar suas refeições no dia a dia.

AS BASES DESTE GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

As recomendações alimentares deste Guia levam em conta os cinco princípios abaixo.

1. **Mais que ingestão de nutrientes:** este Guia fala de alimentos, dos nutrientes que eles fornecem, de como podem ser combinados entre si e preparados, e também fala sobre os modos de comer e a influência dos aspectos cultural e social nas práticas alimentares.
2. **Sintonia com o tempo atual:** este Guia considera as condições de saúde mais preocupantes da população, como obesidade, diabetes, pressão alta, doenças do coração e câncer. Também considera os padrões de alimentação - a população consome calorias

em excesso e não supre as necessidades de nutrientes de maneira equilibrada.

3. **Sistema alimentar sustentável (produção e distribuição):** este Guia orienta para a redução do impacto sobre os recursos naturais e a biodiversidade (integridade do ambiente) e sobre a justiça social, valorizando a agricultura familiar e o processamento mínimo dos alimentos.
4. **Conhecimento gerado por diferentes saberes:** este Guia valoriza tanto estudos científicos (populacionais, experimentais, clínicos e antropológicos) como padrões tradicionais de alimentação, respeitando a identidade e a cultura alimentar da população.
5. **Autonomia para fazer escolhas alimentares:** este Guia oferece informações confiáveis para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares mais conscientes e exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.

NOVA CLASSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

As recomendações deste Guia levam em consideração o tipo de processamento pelo qual o alimento passou antes de chegar às mãos do consumidor. São quatro as categorias de alimentos definidas de acordo com esse critério:

	Alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados		Prefira seu consumo VERDE
	Ingredientes culinários Alimentos processados		Cuidado/Atenção AMARELO
	Alimentos ultraprocessados		Evite VERMELHO

O tipo de processamento empregado na produção dos alimentos determina ou influencia:

- o sabor;
- os nutrientes presentes no alimento;
- com quais outros alimentos será consumido;
- quando, onde e com quem será consumido (modos de comer);
- a quantidade que será consumida;
- o impacto social e ambiental.

CATEGORIAS DE ALIMENTO: DEFINIÇÕES

Alimentos *in natura*

São obtidos diretamente de plantas ou animais, e não sofrem qualquer modificação após deixarem a natureza.

Alimentos minimamente processados

São alimentos *in natura* que passam por processos importantes, como remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fermentação, pasteurização ou congelamento, para chegarem com qualidade ao consumidor. As alterações são mínimas. Esses alimentos não recebem sal, açúcar, óleos, gorduras, nem outros ingredientes.

Exemplos

- hortaliças (legumes e verduras) e frutas *in natura* ou embaladas, fracionadas, refrigeradas ou congeladas;
- arroz, milho (em grão ou na espiga) e outros cereais em grãos;
- feijões (preto, carioca, fradinho, vermelho, guandu, branco, etc.);
- cogumelos frescos ou secos;
- frutas secas (ameixa, damasco, figo, etc.);
- suco de fruta (natural ou pasteurizado e sem adição de açúcar ou outras substâncias);
- castanhas (castanha-de-caju, castanha de baru, castanha-do-brasil), noz, amêndoa, amendoim, macadâmia, avelã (sem sal ou açúcar);
- especiarias em geral e ervas frescas ou secas;
- farinhas de mandioca, de milho ou de trigo e macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas, água e ovos;
- carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados;
- leite pasteurizado, UHT ou em pó;
- iogurte (sem adição de açúcar);
- chá, café, água potável;
- ovos.

**ALIMENTOS IN NATURA E
ALIMENTOS MINIMAMENTE
PROCESSADOS DEVEM SER A
BASE DE TODAS AS REFEIÇÕES**

Ingredientes culinários

São extraídos de alimentos *in natura* ou outras fontes da natureza, sendo usados para temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.

Exemplos

- óleos de soja, de milho, de girassol e de canola;
- azeite de oliva;
- manteiga;
- banha de porco;
- gordura de coco;
- açúcar de mesa branco, cristal, demerara ou mascavo;
- açúcar de coco;
- sal de cozinha refinado ou grosso.

**UTILIZE-OS EM PEQUENAS
QUANTIDADES AO TEMPERAR E
COZINHAR ALIMENTOS**

Alimentos processados

São alimentos *in natura* ou minimamente processados que recebem sal, açúcar, vinagre ou óleo para, principalmente, durar mais tempo. As técnicas de fabricação incluem cozimento, fermentação, salmoura, entre outros.

Exemplos

- conservas de cenoura, pepino, ervilhas, palmito, cebola, couve-flor, dentre outros legumes, preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre;
- extrato ou concentrado de tomate (com sal e/ou açúcar);
- frutas em calda ou cristalizadas;
- geleias;
- carne seca e toucinho;
- sardinha e atum enlatados;
- queijos;
- pães feitos com farinha de trigo, fermento, água e sal.

***RECOMENDA-SE CONSUMI-LOS
COMO PARTE DE PREPARAÇÕES
CULINÁRIAS FEITAS COM BASE
EM ALIMENTOS IN NATURA OU
MINIMAMENTE PROCESSADOS***

Alimentos ultraprocessados

São formulações industriais à base de ingredientes extraídos ou derivados de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido modificado) ou, ainda, sintetizados em laboratório (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor, etc.). Os rótulos podem conter listas enormes de ingredientes. A maioria deles tem a função de estender a duração do alimento, ou, ainda, dotá-lo de cor, sabor, aroma e textura para torná-lo atraente. Quando presentes, ingredientes *in natura* ou minimamente processados aparecem em proporção reduzida.

Exemplos

- guloseimas em geral (chocolates, pirulitos, sorvetes, etc.);
- cereais matinais açucarados;
- bolos e misturas para bolo;
- margarina;
- barras de cereal;
- sopas, macarrão e temperos “instantâneos”;
- molhos prontos;
- salgadinhos “de pacote”;
- refrescos e refrigerantes;
- iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados;
- bebidas energéticas;
- produtos congelados e prontos para aquecimento (lasanha, pizza, nuggets, etc.);
- pães, bolachas e biscoitos feitos com gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos.

COMO DISTINGUIR... ALIMENTO ULTRAPROCESSADO DE ALIMENTO PROCESSADO

Consulte a lista de ingredientes! Um número elevado de ingredientes (cinco ou mais) e a presença de nomes pouco familiares (gordura vegetal hidrogenada, xarope de frutose, espessante, aromatizante, corante...) indicam que o produto é um ultraprocessado. A maioria dos ultraprocessados é consumida no lugar de alimentos como frutas, leite e água ou, até mesmo, de preparações culinárias. Os ultraprocessados tendem a limitar o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados. Cuidado!

VOCÊ SABIA QUE OS ULTRAPROCESSADOS...

- favorecem o consumo excessivo de calorias, por apresentar-se em tamanhos grandes e/ou com concentrações elevadas de açúcar, sal e gordura;
- como podem ser consumidos em qualquer lugar e sem a necessidade de pratos, talheres e/ou mesa, estimulam o “comer sem atenção”, prejudicando a sensação de saciedade;
- são formulados para que sejam extremamente saborosos (hipersabor), favorecendo o “comer sem parar”;
- em forma de sucos, refrigerantes ou refrescos, contêm “calorias líquidas”, atrapalhando a sensação de saciedade e favorecendo o ganho de peso.

**A REGRA DE OURO:
PREFIRA SEMPRE ALIMENTOS
IN NATURA OU MINIMAMENTE
PROCESSADOS E PREPARAÇÕES
CULINÁRIAS A ALIMENTOS
ULTRAPROCESSADOS**



**EVITE
ALIMENTOS
ULTRAPROCESSADOS**

TIRE SUAS DÚVIDAS

Por que basear a alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados e de origem principalmente vegetal?

- Combinações de alimentos de origem vegetal formam refeições nutricionalmente balanceadas, saborosas e culturalmente apropriadas. Podem ser complementadas com pequenas quantidades de alimentos de origem animal.
- Limitar o consumo de alimentos de origem animal é optar por um sistema alimentar socialmente mais justo e menos estressante para o ambiente físico, para os animais e para a biodiversidade.
- Quando consumidas em excesso, as carnes vermelhas aumentam o risco de pressão alta, obesidade e de outras doenças crônicas, como câncer de intestino.

Por que óleos, gorduras, sal e açúcar devem ser utilizados em pequenas quantidades em preparações culinárias?

- O consumo excessivo de açúcar aumenta o risco de doenças cardiovasculares, diabetes, obesidade e outras doenças crônicas, enquanto o sal e as gorduras em excesso contribuem para o desenvolvimento de pressão alta e obesidade, respectivamente.
- Quando utilizados com moderação e combinados com alimentos *in natura* ou minimamente processados, colaboram para a criação de preparações culinárias variadas, saborosas e nutricionalmente balanceadas.

Por que limitar o consumo de alimentos processados?

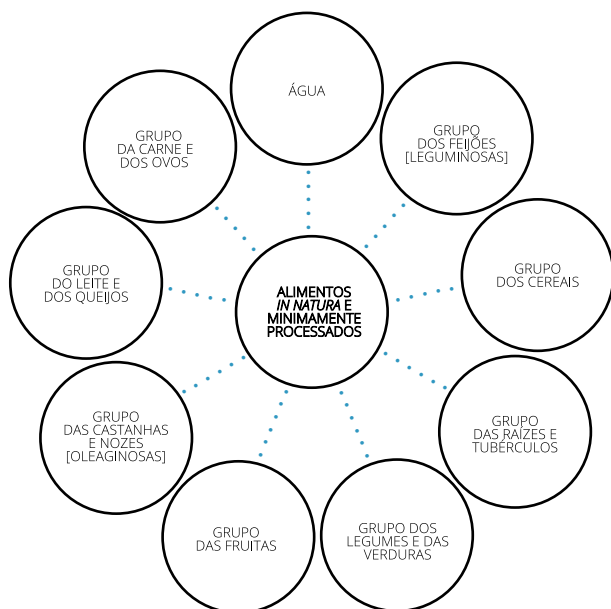
- A adição de sal, açúcar ou gordura, em geral em quantidades superiores às usadas em preparações culinárias, favorece o consumo excessivo desses ingredientes.
- É importante consultar o rótulo dos produtos e dar preferência àqueles com menores teores de sal e açúcar.

Por que evitar
o consumo de
ultraprocessados?

- Ultraprocessados têm composição nutricional desbalanceada, aumentando o risco de doenças crônicas e de deficiências nutricionais.
- Efeitos de longo prazo sobre a saúde e o efeito cumulativo da exposição a vários aditivos nem sempre são bem conhecidos.
- Versões *diet* ou *light* não trazem benefícios claros.
- A adição de fibras e micronutrientes artificialmente não garante que estes terão no organismo o mesmo efeito benéfico que nutrientes providos de fontes naturais.
- Os ultraprocessados criam uma falsa sensação de diversidade ao passo que as culturas alimentares genuínas passam a ser vistas como desinteressantes.
- São feitos para serem consumidos sem a necessidade de qualquer preparo, a qualquer hora e em qualquer lugar, tornando a preparação de alimentos, a mesa de refeições e o compartilhamento do momento da refeição muitas vezes desnecessários, contribuindo para o isolamento.
- Excesso de embalagens descartáveis, monoculturas dependentes de agrotóxicos, uso intenso de fertilizantes químicos e de água comprometem os recursos naturais.

O QUE COLOCAR NO PRATO

A figura abaixo apresenta os grupos alimentares que compõem a categoria alimentos *in natura* e alimentos minimamente processados. Use-os livremente para compor todas as refeições do seu dia.



EXEMPLOS DE ALIMENTOS DE CADA GRUPO ALIMENTAR

GRUPO ALIMENTAR	EXEMPLOS
Feijões ou leguminosas	Feijão preto, branco, carioca, fradinho, ervilha, lentilha, grão-de-bico
Cereais	Arroz, milho (grãos e farinha), trigo (grãos, farinha, macarrão), aveia, centeio, cevada, quinoa
Raízes e tubérculos	Mandioca/macaxeira/aipim, batata-inglesa, batata-doce, batata-baroa/mandioquinha, cará, inhame

Legumes e verduras	Abóbora/jerimum, abobrinha, acelga, agrião, alface, almeirão, berinjela, beterraba, brócolis, catalonha, cebola, cenoura, chicória, chuchu, couve, espinafre, guerocha, maxixe, jiló, jurubeba, mostarda, ora-pro-nóbis, pepino, pimentão, quiabo, repolho, tomate
Frutas	Abacate, pera, banana, abacaxi, melão, mamão, morango, manga, araçá, figo, jambo, laranja, pitomba, maçã, caqui, mexerica/tangerina/bergamota, ameixa, acerola, açaí, amora, araticum, atemoia, bacuri, cajá, carambola, cupuaçu, fruta-pão, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jambo, jenipapo, limão, maracujá, pequi, pitanga, romã, tamarindo, uva
Castanhas e nozes (oleaginosas)	Castanha-de-caju, castanha de baru, castanha-do-brasil (castanha-do-pará), noz, amêndoa, amendoim, macadâmia, avelã

Leite e queijos	Leite de vaca, coalhada, iogurte natural, queijos*
Carnes e ovos	Carnes vermelhas (gado, porco, cabrito, cordeiro), carnes de aves (frango, pato), pescados (peixes, crustáceos [camarão, caranguejo e siri] e moluscos [polvo, lula, ostra, marisco]), ovos
Água	Água pura (filtrada ou fervida), água naturalmente presente em alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados

*Queijos são consumidos como parte de preparações culinárias à base de alimentos *in natura* ou minimamente processados, como na macarronada com molho de tomate ou na polenta feita com farinha de milho.

GRUPOS ALIMENTARES: ALGUMAS DICAS E RECOMENDAÇÕES

FEIJÕES (LEGUMINOSAS)

- A mistura de feijão com arroz é a mais popular no país, mas são várias as preparações apreciadas pelos brasileiros, como tutu à mineira, feijão-tropeiro, sopa de feijão, acarajé.
- Feijão branco, feijão-fradinho, ervilhas, lentilhas e grão-de-bico cozidos são consumidos também em saladas.
- Deixe os grãos de molho por algumas horas antes de prepará-los (descarte a água do molho) para reduzir o tempo de cozimento.
- Prepare-os com quantidades generosas de cebola, alho, louro e outras ervas e especiarias, evitando o uso excessivo de óleo e sal.
- Todas as leguminosas são fontes de proteínas, fibras, vitaminas do complexo B e minerais, como ferro, zinco e cálcio.
- O alto teor de fibras dos feijões contribui para a saciedade.

CEREAIS

- Arroz: principal representante do grupo dos cereais no Brasil, geralmente compõe o prato ao lado do feijão. É bastante versátil, sendo usado em risotos, arroz carreteiro, galinhada, além de compor sobremesas, como arroz-doce.
- Milho: consumido na espiga cozida, em preparações culinárias como cremes e sopas ou ainda em receitas doces (canjica de milho, pamonha, curau). A farinha de milho é empregada

- em cuscuz, angu, farofa, bolo de milho e polenta.
- Trigo: o consumo no Brasil ocorre principalmente por meio da farinha de trigo. O grão pode ser usado em saladas (tabule), preparações quentes com legumes e verduras, ou sopas. A farinha compõe tortas salgadas e doces, bolos, pães caseiros, macarrão e é usada para empanar legumes e carnes.
- Todos os cereais são fontes de carboidratos, fibras, vitaminas e minerais. Combinados ao feijão ou outra leguminosa, são fonte de proteína de excelente qualidade.

RAÍZES E TUBÉRCULOS

- Versáteis, podem ser cozidos, assados, preparados em ensopados ou na forma de purês.
- Mandioca: quando consumida na forma de farinha, acompanha peixes, legumes, açaí, além de compor receitas de pirão, cuscuz, tutu, feijão-tropeiro e farofas. Nas regiões Norte e Nordeste, substitui ou acompanha o arroz na mistura com o feijão.
- A fécula extraída da mandioca, também conhecida como polvilho ou goma, é usada no preparo de tapioca e em receitas de pão de queijo. Em algumas regiões, a tapioca é uma opção para o café da manhã.
- Raízes e tubérculos devem ser preferentemente cozidos ou assados, pois, quando fritos, absorvem grande quantidade de óleo.
- São fontes de carboidratos e fibras e, no caso de algumas variedades, também de minerais e vitaminas, como o potássio e as vitaminas A e C.

LEGUMES E VERDURAS

- Variedades de um mesmo tipo de legume ou verdura ocorrem de acordo com a região, como a alface, que pode ser lisa, crespa, americana, roxa, romana.
- Quando produzidos localmente e no período de safra, apresentam menor preço, além de maior qualidade e mais sabor.
- Os orgânicos e de base agroecológica são particularmente saborosos, além de protegerem o meio ambiente e a saúde.
- São consumidos em saladas, em preparações quentes (cozidos, refogados, assados, empanados), em sopas e, em alguns casos, recheados ou na forma de purês.
- Quando consumidos crus, devem ser higienizados adequadamente: primeiro, lave em água corrente e, em seguida, disponha em recipiente com água adicionada de hipoclorito de sódio (siga as orientações do rótulo).
- São fontes excelentes de vitaminas, minerais e fibras, e fornecem, de modo geral, uma quantidade relativamente pequena de calorias.

FRUTAS

- Quando produzidas localmente e no período de safra, apresentam menor preço, além de maior qualidade e mais sabor.
- São consumidas frescas ou secas (desidratadas), como parte das refeições principais ou nas pequenas refeições. Em algumas regiões do Brasil, são consumidas com peixe e farinha de mandioca (açai) ou arroz e frango (pequi).
- Quando consumidas com casca, precisam

ser higienizadas (em água corrente e em água com hipoclorito, como as verduras e legumes). São fontes de fibras, vitaminas, minerais e compostos que contribuem para a prevenção de doenças.

- Sucos naturais da fruta nem sempre proporcionam os mesmos benefícios da fruta. Fibras e nutrientes podem ser perdidos durante o preparo e o poder de saciedade é sempre menor. O melhor é consumi-las inteiras.
- Ao consumir sucos e bebidas à base de frutas, evite os ultraprocessados (aqueles com adição de açúcar, aromatizantes, corantes, etc.).

CASTANHAS E NOZES (OLEAGINOSAS)

- Compõem ingredientes de saladas, de molhos e de várias preparações culinárias salgadas e doces (farofas, paçocas, pé de moleque) e saladas de frutas. Ótima opção para incrementar as pequenas refeições.
- São ricas em minerais, vitaminas, fibras e gorduras saudáveis (gorduras insaturadas), além de conter compostos antioxidantes que ajudam na prevenção de doenças.

LEITE E QUEIJOS

- No Brasil, o leite de vaca é consumido frequentemente na primeira refeição do dia, puro, com frutas ou com café. É usado em cremes, tortas e bolos e em outras preparações culinárias doces ou salgadas.
- Leite e iogurtes naturais são ricos em proteínas, vitaminas (em especial, a vitamina A) e cálcio. Quando na forma integral, são ricos em gorduras

e devem ser consumidos com moderação.

- Queijos são ricos em proteínas, vitamina A e cálcio, mas apresentam conteúdo elevado de gorduras saturadas, alto valor energético e alta concentração de sódio (por causa do sal adicionado). Consuma-os em pequenas quantidades.

CARNES E OVOS

- Este grupo é frequentemente consumido no Brasil como acompanhamento do feijão com arroz ou de outros alimentos de origem vegetal.
- Carnes vermelhas: são consumidas com muita frequência em todas as regiões do país, grelhadas e temperadas apenas com sal ou ainda assadas ou em ensopados. São excelentes fontes de proteína de alta qualidade e têm teor elevado de micronutrientes (ferro, zinco e vitamina B12). Ricas em gorduras saturadas, devem ser consumidas com moderação.
- Carnes de aves: a mais consumida no Brasil é a de frango, que faz parte de pratos tradicionais, como galinhada mineira e goiana e galinha guisada. Embora ricas em proteínas de alta qualidade e em minerais e vitaminas, têm teor elevado de gorduras saturadas na pele. Por isso, recomenda-se que sejam consumidas sem a pele.
- Pescados: os peixes são os mais consumidos do grupo no Brasil. Na maior parte das regiões, a oferta de peixes é muito pequena e os preços são relativamente altos em relação às carnes vermelhas e de aves. São feitos assados, grelhados, ensopados (moqueca) ou cozidos, e ainda compõem pirão, saladas e recheios de tortas. São ricos em proteínas

de alta qualidade e em vitaminas e minerais. Pela alta proporção de gorduras saudáveis (gorduras insaturadas), os peixes são excelentes substitutos das carnes vermelhas.

- Ovos: em especial de galinha, são acessíveis e relativamente baratos no Brasil. São consumidos cozidos, mexidos, fritos ou como ingredientes de omeletes e suflês, ou ainda de várias outras preparações culinárias.
- Por diversas razões, algumas pessoas optam pelo vegetarianismo. A restrição de alimentos de origem animal exige atenção na escolha dos alimentos de cada refeição. O acompanhamento por um nutricionista pode ser necessário.

ÁGUA

- A água é essencial para a manutenção da vida. Sem ela, o homem não sobrevive mais do que poucos dias. A quantidade de água necessária por dia é muito variável e depende de vários fatores (idade, peso, atividade física, etc.).
- Os seres humanos são capazes de regular de maneira eficiente o balanço diário de água. É muito importante atentar para os primeiros sinais de sede e satisfazer prontamente a necessidade de água.
- A água ingerida deve originar-se do consumo de água pura e da água contida nos alimentos e preparações culinárias.
- Quando a alimentação é baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados, é usual que eles forneçam cerca de metade da água que o organismo precisa.

- Os ultraprocessados são, em geral, escassos em água; refrigerantes e bebidas adoçadas possuem alta proporção de água, mas contêm açúcar ou adoçantes artificiais e vários aditivos, razão pela qual não podem ser considerados fontes adequadas para hidratação.

**DÊ PREFERÊNCIA A
VERDURAS, LEGUMES E
FRUTAS PRODUZIDOS
LOCALMENTE E NO
PERÍODO DE SAFRA. ELES
SÃO MAIS BARATOS,
MAIS SABOROSOS E
APRESENTAM QUALIDADE
MAIOR QUE OS DE MAIS
PRODUTOS**

VOCÊ SABIA...?

Alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias feitas com esses ingredientes correspondem a quase dois terços da alimentação do brasileiro, em termos de calorias consumidas. Pequenas mudanças, como o aumento na ingestão de legumes e verduras e a redução no consumo de carnes vermelhas, tornariam o perfil nutricional da alimentação adequado segundo as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS).

EXEMPLOS DE REFEIÇÕES SAUDÁVEIS

Esta seção descreve exemplos de refeições saudáveis, que não devem ser tomados como recomendações rígidas ou como cardápios fixos a serem seguidos por todos.

FIQUE DE OLHO!

- Observe as combinações de alimentos sugeridas – elas estão de acordo com as recomendações deste Guia.
- Variar as combinações é essencial para ampliar a oferta de nutrientes no dia a dia. Use a criatividade para criar preparações culinárias saborosas e coloridas.



- As necessidades nutricionais e de energia de cada indivíduo são muito variáveis; por isso, os exemplos a seguir não mencionam quantidades de alimento ou de medidas caseiras.
- Preocupe-se com a qualidade do que você coloca no prato. Quanto mais grupos de alimentos estiverem presentes, mais variada, colorida e nutritiva será a sua refeição!
- Lembre-se: o controle do peso corporal é a forma mais simples e eficiente de saber se o que você está comendo está na medida certa.

**OS EXEMPLOS A SEGUIR
FORAM EXTRAÍDOS DAS
CINCO GRANDES REGIÕES DO
PAÍS, REPRESENTANDO HOMENS E
MULHERES, VÁRIOS GRUPOS ETÁRIOS
(A PARTIR DE 10 ANOS), MEIO URBANO
E RURAL E TODAS AS CLASSES
DE RENDA**



REFEIÇÃO	EXEMPLO 1	EXEMPLO 2	EXEMPLO 3	EXEMPLO 4
Café da manhã	Café com leite, tapioca e banana	Café com leite, pão de queijo e mamão	Café, pão integral com queijo e manga	Leite, cuscuz, ovo de galinha e banana



Almoço	Arroz, feijão, bife grelhado, salada de tomate e salada de frutas	Arroz, feijão, angu, abóbora, quiabo e mamão	Arroz, lentilha, pernil, batata, repolho, alface e abacaxi	Feijão, farinha de mandioca, peixe, salada de alface e tomate e cocada
				

Jantar	Arroz, feijão, ovo, salada de folhas e maçã	Arroz, feijão, peito de frango, abóbora com quiabo e compota de jenipapo	Arroz, feijão, omelete, mandioca de forno, salada de alface e tomate	Sopa de legumes, farinha de mandioca e açaí
	⋮	⋮	⋮	⋮
				

*Algumas pessoas sentem necessidade ou têm o hábito de fazer refeições menores ao longo do dia (entre as grandes refeições).

PLANEJE AS PEQUENAS REFEIÇÕES

Leite batido com frutas (*in natura* ou polpa), iogurte natural, frutas frescas ou secas, castanhas ou nozes, bolo caseiro (milho, mandioca, fubá...) são ótimas opções para comer nos intervalos entre café da manhã, almoço e jantar. Carregue na bolsa ou mochila os alimentos que irá consumir ao longo do dia quando estiver fora de casa e evite comprar ultraprocessados (bolachas, biscoitos, guloseimas, “salgadinhos de pacote”). Seguem abaixo alguns exemplos.

	Exemplo 1	Exemplo 2	Exemplo 3
Pequena refeição (manhã)	Mexerica/Tangerina	Suco de laranja natural	Café e castanhas
Pequena refeição (tarde)	Leite batido com abacate	Café, bolo de fubá, ameixa preta	Iogurte natural com banana

**EVITE DEIXAR OS
ULTRAPROCESSADOS AO ALCANCE
DAS MÃOS, SEJA EM CASA OU NO
AMBIENTE DE TRABALHO OU ESTUDO.
BOAS OPÇÕES DE PEQUENAS
REFEIÇÕES SÃO AS FRUTAS FRESCAS
OU SECAS E CASTANHAS OU NOZES**

O CAFÉ DA MANHÃ

A variedade de combinações é imensa! Os exemplos escolhidos refletem preferências regionais do Brasil.

- Pães e queijo (alimentos processados) podem fazer parte de refeições à base de alimentos *in natura* ou minimamente processados.
- Diversifique o café da manhã com preparações à base de cereais (bolo de milho, pão integral, cuscuz), ovos (ovo cozido ou mexido) e tubérculos (tapioca, pão de queijo, batata-doce).
- Frutas podem ser alternadas com sucos naturais, de preferência sem adição de açúcar.
- Em substituição ao leite, o iogurte natural pode ser uma opção. Se preferir, adoce-o com frutas ou mel e incremente-o com granolas caseiras, feitas com castanhas ou nozes, farinhas ou farelos de cereais e frutas secas.

E O ALMOÇO E O JANTAR?

A mistura de feijão com arroz, presente à mesa da maioria dos brasileiros, é uma combinação perfeita. Quando está associada a legumes e verduras, raízes e tubérculos, carnes (de preferência cortes magros) ou ovos, o resultado é uma refeição ideal.

- Use livremente legumes e verduras, seja crus em saladas, seja em sopas, refogados ou cozidos. Lembre-se de incluí-los em preparações com arroz, carne, peixe, ovos.
- Procure reduzir o consumo das carnes vermelhas e optar por frango, peixe ou ovos, preferindo preparações assadas, grelhadas ou cozidas.
- Para variar, substitua o feijão por outra leguminosa (lentilha, ervilha, grão-de-bico) ou, ainda, o arroz por preparações à base de milho ou outros cereais.
- Lembre-se de incluir frutas ao término das refeições. Os doces caseiros à base de frutas também são uma opção.

***FAÇA DE ALIMENTOS
IN NATURA OU MINIMAMENTE
PROCESSADOS A BASE DE
TODAS AS SUAS REFEIÇÕES***

CUIDADOS COM OS ALIMENTOS

Como escolher

- Adquirir alimentos em locais limpos e organizados e que ofereçam opções de boa qualidade e em bom estado de conservação.

ALIMENTOS	O QUE OBSERVAR
Hortaliças e frutas 	Não devem apresentar partes estragadas, mofadas ou com coloração ou textura alterada.
Peixes 	Os frescos devem estar sob refrigeração e apresentar escamas bem aderidas ou couro íntegro, guelras róseas e olhos brilhantes e transparentes. Os congelados devem estar devidamente embalados e conservados em temperaturas adequadas. Evite adquirir aqueles com acúmulo de água ou gelo, pois podem ter sido descongelados e recongelados.



Carnes

Não devem apresentar cor escurecida ou esverdeada, cheiro desagradável ou consistência alterada. Carnes frescas apresentam cor vermelho-brilhante (ou cor clara, no caso de aves), textura firme e gordura bem aderida e de cor clara.



Alimentos embalados

Observar prazo de validade, se a embalagem está lacrada e livre de amassados, furos ou áreas estufadas. O conteúdo não deve apresentar alterações de cor, cheiro ou consistência.

Como conservar

- Armazene alimentos não perecíveis em local seco e arejado, em temperatura ambiente e longe de raios solares.
- Mantenha os perecíveis sob refrigeração ou congelamento. Preparações culinárias guardadas para a refeição seguinte devem ser armazenadas sob refrigeração.

Como manipular

- Lave as mãos antes de manipular os alimentos e evite tossir ou espirrar sobre eles.
- Evite consumir carnes e ovos crus.
- Crie o hábito de higienizar frutas, verduras e legumes em água corrente e, em seguida, em solução de hipoclorito de sódio antes do consumo. Siga as instruções do rótulo.
- Mantenha os alimentos protegidos em embalagens ou recipientes.
- Busque manter a cozinha limpa, arejada e organizada.
- Dedique tempo para limpar geladeira, fogão, armários, prateleiras, chão e paredes, para preservar a qualidade dos alimentos e das preparações.

**COMER É PARTE NATURAL
DA VIDA SOCIAL. COMPARTILHAR O
MOMENTO DAS REFEIÇÕES AJUDA
A CULTIVAR E FORTALECER LAÇOS
ENTRE AS PESSOAS**

QUANDO, ONDE, COMO E COM QUEM COMER

QUANDO	ONDE	COMO	COM QUEM
• Procure fazer as refeições nos mesmos horários, mantendo certa regularidade; isso ajudará a controlar o que come, evitando “beliscar” nos intervalos entre as grandes e pequenas refeições.	• Busque fazer as refeições à mesa, em ambientes tranquilos, limpos e confortáveis. • Evite comer à mesa de trabalho, em pé ou andando, no carro ou transporte público. • Fora de casa ou do trabalho ou escola, opte por restaurantes a quilo que sejam adequados (limpos e confortáveis).	• Evite distrair-se com TV ou celular durante as refeições e preste atenção à comida. • Mastigue devagar e aprecie o que está comendo, para ajudar a digestão e evitar que coma demais.	• Prefira comer com amigos, familiares e colegas de trabalho ou escola.

ENFRENTA AS DIFICULDADES

DIFICULDADE

Acesso à
informação

CUIDADO/ATENÇÃO

A maioria das informações e recomendações divulgadas sobre alimentação e saúde (televisão, rádios, revistas e internet) é questionável, induz a modismos e leva à depreciação de alimentos e práticas alimentares tradicionais.

Não raro, alimentação saudável é confundida com dietas para emagrecer. Por vezes, matérias que se dizem informativas são na realidade publicidade de ultraprocessados.

O QUE VOCÊ PODE FAZER

Este Guia é fonte confiável de informações e recomendações sobre alimentação adequada e saudável. Discuta-as com familiares, amigos e colegas e com os profissionais de saúde que o atendem.

DIFICULDADE

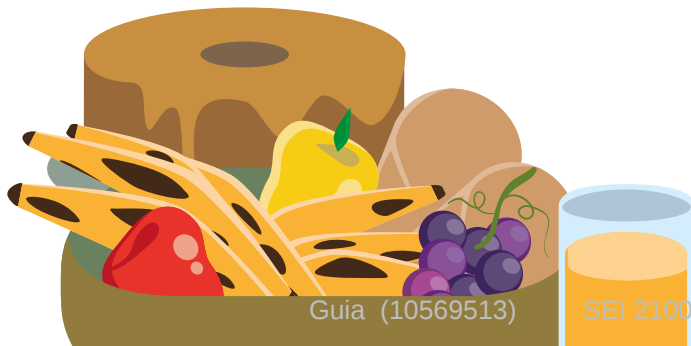
Oferta de ultraprocessados e de alimentos *in natura* e minimamente processados

CUIDADO/ATENÇÃO

Ultraprocessados são encontrados em toda parte, sempre acompanhados de propaganda, descontos e promoções, enquanto alimentos *in natura* ou minimamente processados nem sempre são comercializados em locais próximos às casas das pessoas.

O QUE VOCÊ PODE FAZER

- Procure fazer as compras em mercados, feiras livres, “sacolões” ou “varejões”, onde são comercializados alimentos *in natura* ou minimamente processados.
- Procure levar uma lista de compras para adquirir apenas o necessário.
- Leve marmita para o local de trabalho ou estudo. Restaurantes por quilo são boas alternativas. Evite redes de *fast-food*.
- Se possível, cultive uma horta doméstica, que pode oferecer, a baixo custo, quantidade razoável de alimentos *in natura*.



DIFICULDADE

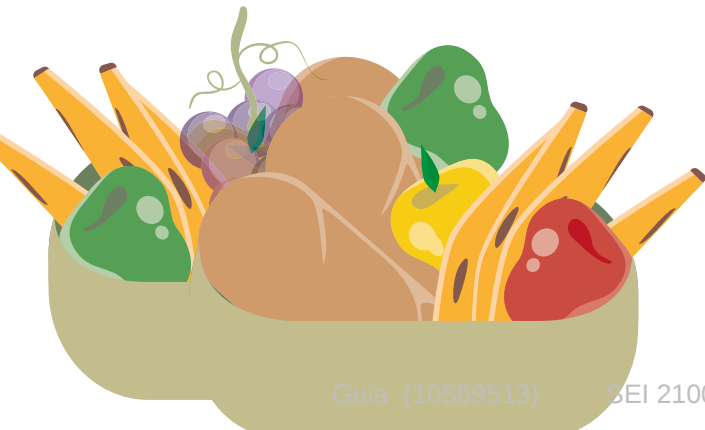
Custo das refeições

CUIDADO/ATENÇÃO

No Brasil, o custo total de uma refeição baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados é menor do que o custo de uma alimentação baseada em ultraprocessados.

O QUE VOCÊ PODE FAZER

- Prefira variedades da safra, pois sempre serão mais baratas. Comprar alimentos em “sacolões” ou “varejões” ou diretamente dos produtores (feiras) também pode reduzir custos.
- Mantenha geladeira e despensa organizadas e use os alimentos com o vencimento mais próximo. Evitar desperdícios gera economia.
- Fora de casa, opte pela marmita ou por comer em restaurantes a quilo.



DIFICULDADE

Habilidades culinárias

CUIDADO/ATENÇÃO

A redução da transmissão de habilidades culinárias para as gerações seguintes favorece o consumo de ultraprocessados, e as preparações baseadas em alimentos *in natura* e minimamente processados perdem cada vez mais espaço no dia a dia das pessoas.

O QUE VOCÊ PODE FAZER

- Se você tem habilidades culinárias, procure desenvolvê-las e partilhá-las com as pessoas com quem você convive.
- Se não tem, procure adquiri-las: converse com as pessoas que sabem cozinhar, peça receitas, leia livros, consulte a internet, e... comece a cozinhar!



DIFICULDADE

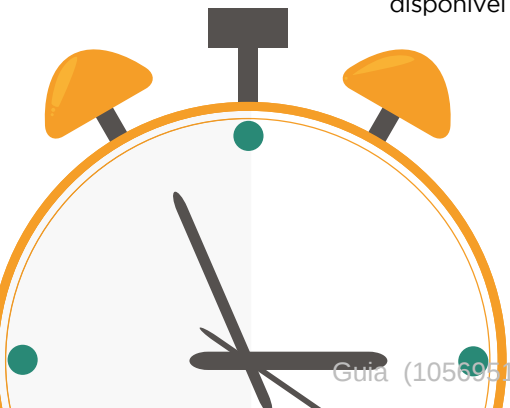
Tempo

CUIDADO/ATENÇÃO

Fazer compras, cozinhar, comer à mesa, limpar a cozinha e higienizar os utensílios exige tempo e dedicação. Longas distâncias entre trabalho-casa e escola-casa somadas a trânsito caótico e carga de trabalho excessiva reduzem o tempo disponível das pessoas.

O QUE VOCÊ PODE FAZER

- Reduza o tempo de preparo dos alimentos, dominando técnicas culinárias. Peça dicas a amigos e familiares mais experientes.
- Planeje o cardápio da semana.
- Muitas preparações podem ser feitas aos fins de semana, congeladas e utilizadas nos dias seguintes.
- Divida as tarefas da rotina alimentar entre os membros da casa.



DIFICULDADE

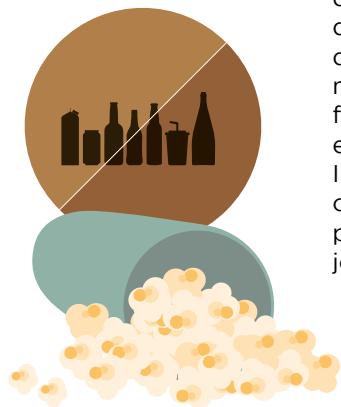
Publicidade de alimentos

CUIDADO/ATENÇÃO

Mais de dois terços dos comerciais sobre alimentos veiculados na televisão se referem a ultraprocessados. A população é levada a acreditar que eles têm qualidade superior aos demais alimentos ou que tornarão as pessoas mais felizes, atraentes, fortes, super saudáveis e socialmente aceitas. Informações incorretas ou incompletas atingem, principalmente, crianças e jovens.

O QUE VOCÊ PODE FAZER

- Pais e educadores devem esclarecer às crianças de que a função da publicidade é aumentar a venda de produtos, e não informar ou educar as pessoas.
- Limitar o tempo de tela (principalmente TV) diminuirá a exposição das crianças a propagandas e, ao mesmo tempo, ajudará a torná-las mais ativas.
- Sirva de exemplo para crianças e adolescentes, comendo à mesa, longe de televisão, computador ou celular. Aproveite esses momentos para conversar.



**COMPARTILHE AS TAREFAS!
DIVIDA AS TAREFAS DA ROTINA
ALIMENTAR COM OS DEMAIS
MEMBROS DA CASA PARA NINGUÉM
FICAR SOBRECARREGADO. HOMENS
E MULHERES DEVEM AJUDAR**

.....

Orientações específicas sobre alimentação de crianças menores de dois anos encontram-se em outras publicações do Ministério da Saúde, que podem ser acessadas pelo link: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php>

DEZ PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

1. Fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação.
2. Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.
3. Limitar o consumo de alimentos processados.
4. Evitar o consumo de alimentos ultraprocessados.
5. Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e, sempre que possível, com companhia.
6. Fazer compras em locais que ofertem variedades de alimentos *in natura* ou minimamente processados.
7. Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias.
8. Planejar o uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece.
9. Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora.
10. Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais.





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA
DEPARTAMENTO DE ANÁLISE ECONÔMICA E POLÍTICAS PÚBLICAS

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

À Secretaria de Política Agrícola,

Conforme análise feita por este Departamento de Análise Econômica e Políticas Públicas vimos sugerir ao Gabinete da Ministra emissão de ofício ao Ministério da Saúde no que tange a revisão conjunta do documento Guia Alimentar para a População Brasileira.

A minuta do ofício encontra-se na nota técnica 24 (10569442) do presente processo.



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL**, **Diretor de Estudos e Prospecção**, em 27/04/2020, às 11:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10569669** e o código CRC **63386414**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA

Esplanada dos Ministérios, bloco D, ed. Sede, 5º andar, sala 501, Gabinete, Brasília/DF - CEP 70.043-900
Tel.: (61) 3218-2505 / 2507 - spa@agricultura.gov.br

OFÍCIO Nº 238/2020/GAB-SPA/SPA/MAPA

Brasília, 27 de abril de 2020.

À Senhora

FLAVIA MONTEIRO DE CASTRO CAMPOS

Assessora

Gabinete da Ministra

Esplanada dos Ministérios, bloco D, 8º andar, Sala 800
70.043-900 – Brasília/DF

Assunto: "Guia Alimentar para a População Brasileira" do Ministério da Saúde.

Senhora Assessora,

Em resposta ao Despacho 325 (documento SEI10263792), ratifico NOTA TÉCNICA Nº 24/2020/DAEP/SPA/MAPA e Despacho 115 (documentos SEI10569442 e 10569669); e restituo os autos para providências subsequentes.

Atenciosamente,

EDUARDO SAMPAIO MARQUES
Secretário



Documento assinado eletronicamente por **EDUARDO SAMPAIO MARQUES**, Secretário de Política Agrícola, em 27/04/2020, às 20:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10572456** e o código CRC **1BC588C0**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
GABINETE DA MINISTRA

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

Assunto: "Guia Alimentar para a População Brasileira" do Ministério da Saúde.

PRAZO: 6 de maio de 2020.

À Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação,

1. Trata o presente processo do Ofício nº 02/2020/CSCBOV, de 16 de março de 2020, proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina do Conselho Nacional de Política Agrícola, em que solicita avaliação do conteúdo publicado no **Guia Alimentar para a População Brasileira**, de autoria do Ministério da Saúde, e, se necessário, revisão ou adequação do mesmo.
2. Sobre o assunto, informo que o Departamento de Análise Econômica e Políticas Públicas, unidade da Secretaria de Política Agrícola elaborou a Nota Técnica nº 24/2020-SPA (10569442), devidamente endossada pelo titular da mencionada Unidade (Ofício nº 238/2020-SPA - 10572456), a qual submeto para avaliação dessa Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação, especialmente quanto à indicação para que essa Unidade conduza as tratativas com o Ministério da Saúde, com vistas à avaliação e revisão do mencionado Guia Alimentar.
3. Assim sendo, solicito posicionamento dessa Secretaria quanto à proposta em tela, assim como peço a gentileza de indicar, o mais rápido possível, os interlocutores que ficarão responsáveis pela negociação em questão, para que este Gabinete possa expedir o Ofício sugerido no bojo da citada Nota Técnica.

Atenciosamente,

GM, em 28 de abril de 2020.

PAULO MARCIO MENDONÇA ARAUJO
Chefe de Gabinete



Documento assinado eletronicamente por **PAULO MARCIO MENDONCA ARAUJO**, **Chefe de Gabinete da Ministra**, em 28/04/2020, às 15:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10583105** e o código CRC **815FBCA3**.

Referência: Processo nº 21000.019332/2020-90

SEI nº 10583105



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

AO DCAP

AO DEPROS

Trata o presente processo do Ofício CSCBOV nº 02/2020 – Guia Alimentar (0201109), de 16 de março de 2020, proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina do Conselho Nacional de Política Agrícola, em que solicita avaliação do conteúdo publicado no Guia Alimentar para a População Brasileira, de autoria do Ministério da Saúde, e, se necessário, revisão ou adequação do mesmo.

Desta feita, encaminho os autos para análise e providências subsequentes.

Atenciosamente,

EDUARDO MATTOS DE FREITAS
Assessor da SDI



Documento assinado eletronicamente por **EDUARDO MATTOS DE FREITAS, Assessor**, em 07/05/2020, às 14:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10662460** e o código CRC **14368B02**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

AO CGGAB

Trata o presente processo do Ofício CSCBOV nº 02/2020 – Guia Alimentar 10201109), de 16 de março de 2020, proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina do Conselho Nacional de Política Agrícola, em que solicita avaliação do conteúdo publicado no Guia Alimentar para a População Brasileira, de autoria do Ministério da Saúde.

Desta feita, retorno os autos sugerindo encaminhamento para EMBRAPA ALIMENTOS.

Atenciosamente,

EDUARDO MATTOS DE FREITAS
Assessor da SDI



Documento assinado eletronicamente por **EDUARDO MATTOS DE FREITAS, Assessor**, em 07/05/2020, às 14:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10664362** e o código CRC **FDAF3FCE**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

À SDA

Trata o presente processo do Ofício CSCBOV nº 02/2020 – Guia Alimentar 10201109), de 16 de março de 2020, proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina do Conselho Nacional de Política Agrícola, em que solicita avaliação do conteúdo publicado no Guia Alimentar para a População Brasileira, de autoria do Ministério da Saúde, e, se necessário, revisão ou adequação do mesmo.

Desta feita, encaminho os autos para análise e providências subsequentes.

Atenciosamente,

EDUARDO MATTOS DE FREITAS
Chefe de Gabinete Substituto



Documento assinado eletronicamente por **EDUARDO MATTOS DE FREITAS, Assessor**, em 07/05/2020, às 14:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10664382** e o código CRC **17AB5FBA**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DAS CADEIAS PRODUTIVAS

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

À CGPA.

De ordem, encaminhado para análise e providências Despacho 1737 (10662460), referente ao Ofício CSCBOV nº 02/2020 – Guia Alimentar (10201109), de 16 de março de 2020, proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina do Conselho Nacional de Política Agrícola.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **ROSANE NARCISO BORGES, Assistente Administrativo**, em 07/05/2020, às 17:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10669595** e o código CRC **3FFA144D**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO
DEPARTAMENTO DE PRODUCAO SUSTENTAVEL E IRRIGACAO

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

À CGMC.

Senhor Coordenador-Geral,

Trata o presente processo do Ofício CSCBOV nº 02/2020 – Guia Alimentar (0201109), de 16 de março de 2020, proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina do Conselho Nacional de Política Agrícola, em que solicita avaliação do conteúdo publicado no Guia Alimentar para a População Brasileira, de autoria do Ministério da Saúde, e, se necessário, revisão ou adequação do mesmo.

De ordem da diretora do Depros, encaminho os autos para análise e providências subsequentes.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **CLARA PANDOLFI DOS SANTOS, Assistente**, em 08/05/2020, às 11:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10675216** e o código CRC **F0B233B9**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DAS CADEIAS PRODUTIVAS
COORDENACAO GERAL DE PRODUCAO ANIMAL

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

1. Prezado Diretor DECAP, Dr. Orlando Melo de Castro, identifiquei alguns pontos que devem ser modificados:
2. 1- p. 12: *Por que basear a alimentação em alimentos in natura ou minimamente processados e de origem principalmente vegetal?* Deve ser terminada a frase logo após a palavra "processados";
3. 2- p.12: *Limitar o consumo de alimentos de origem animal é optar por um sistema alimentar socialmente mais justo e menos estressante para o ambiente físico, para os animais e para biodiversidade.* Completamente equivocada essa afirmação, em vários aspectos. DEVE ser suprimida;
4. 3- p.12: *Podem ser complementadas com pequenas quantidades de alimentos de origem animal.* Mudar a palavra "podem" por "devem";
5. 4- p. 34: *Procure reduzir o consumo das carnes vermelhas e optar por frango, peixe ou ovos, preferindo preparações assadas, grelhadas ou cozidas.* EXCLUIR. Não se deve reduzir o consumo de carne, especialmente as vermelhas, já temos um consumo baixo no Brasil, cerca de 10 kg/pessoa/ano de carne vermelha. No Brasil pelas aptidões climáticas, econômicas, ecológicas e sociais e de qualidade do produto, o consumo de carne vermelha deveria ser incentivado;
6. 5- Existem muitos materiais científicos acerca do consumo consciente, sob o viés ambiental, de saúde e de bem-estar animal, sugiro para consulta a revisão feita pela Universidade de Mpumalanga, da África do Sul (10676087).
7. At.te,



Documento assinado eletronicamente por **ANDRE BRUGNARA SOARES, Coordenador Geral de Produção Animal**, em 08/05/2020, às 12:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10675727** e o código CRC **BBC004B3**.

Optimizing ruminant production systems for sustainable intensification, human health, food security and environmental stewardship

Outlook on Agriculture
1–9

© The Author(s) 2019

Article reuse guidelines:

sagepub.com/journals-permissions

DOI: 10.1177/0030727019840758

journals.sagepub.com/home/oag



Victor Mlambo¹ and Caven M Mnisi^{2,3}

Abstract

Whereas the contribution of ruminants to human civilization remains unequivocal, there are concerns regarding the unintended negative consequences of rearing these animals for food. These concerns range from the ruminant's contribution to greenhouse gas emissions to negative impacts of its products on the health of consumers. Rearing ruminants for food is thus seen as the root cause of ills such as climate change, species extinction, deforestation, food insecurity, cardiovascular disease, obesity, cancer and diabetes. Indeed, critics of ruminant production envision a future where humanity does not have to rely on animal products for food. They are convinced that this would be the panacea to food and nutrition insecurity, environmental pollution and meat-induced nutritional disorders and diseases in humans. The critics seem to be unaware of the wide diversity of ruminant production systems in use as well as the array of benefits that can be derived from these enterprises. For instance, there are large human communities that inhabit climatically hostile areas, which have no food crop production potential. Food and nutrition needs of these communities are largely dependent on nourishment provided by products and income derived from ruminants and other herbivores. The aim of this review article is to interrogate the validity of the concerns around the use of ruminants for food and highlight appropriate strategies and technologies that may be applied to mitigate some of these challenges. We conclude that solutions already exist that have the potential to deliver efficient, environmentally friendly and consumer-conscious ruminant production systems based on high standards of animal welfare. Such sustainable production systems will ensure that ruminants continue to play a crucial role in food and nutrition security of humans as they have done for millennia.

Keywords

Ruminants, environment, human health, food security, meat, climate change

Introduction

According to the United Nations (2015), the global human population is expected to breach the 9 billion mark by the year 2050. It is thus anticipated that meat consumption per capita will continue to increase. The consumption of animal products also tends to increase with per capita income (Schroeder et al., 1996). Thus, as incomes continue to rise so will the demand for animal products. Indeed, Delgado (2003) reports that the share of meat consumption in developing and emerging nations continues to increase in response to economic growth and prosperity. The FAO statistics predict a per capita meat consumption of 37 kg by the year 2030 in developing countries, up from 26 kg in the year 2000. This figure pales into insignificance when compared to meat consumption in developed countries, which peaks at 125 kg per capita in the United States (FAOSTAT, 2015). The rise in demand for animal products will undoubtedly put pressure on the environment since meat and meat products account for 4–12% of the impact

of consumer products on global warming (Tukker et al., 2006). In addition, high intake of saturated fats associated with ruminant meat consumption is thought to be one of the causes of coronary heart disease in humans (De Smet and Vossen, 2016). There is global concern regarding the negative environmental and health effects (real or imagined) associated with ruminant meat consumption (Smil, 2002).

¹ Faculty of Agriculture and Natural Sciences, School of Agricultural Sciences, University of Mpumalanga, Mbombela, South Africa

² Department of Animal Science, Faculty of Natural and Agricultural Sciences, School of Agricultural Sciences, North-West University, Mmabatho, South Africa

³ Food Security and Safety Niche Area, Faculty of Natural and Agricultural Sciences, North-West University, Mmabatho, South Africa

Corresponding author:

Victor Mlambo, Faculty of Agriculture and Natural Sciences, School of Agricultural Sciences, University of Mpumalanga, P/Bag X11283, Mbombela 1200, South Africa.

Emails: victormlambo@yahoo.co.uk; victor.mlambo@ump.ac.za

Consequently, a number of governments have designed programs that integrate environmental and human health concerns into national dietary guidelines with particular attention to the consumption of meat (Smil, 2002). Critics advocate a ban on ruminant production as a solution to food and nutrition insecurity, environmental pollution and meat-induced nutritional disorders and diseases in humans. The objective of this review article is to interrogate the concerns around the use of ruminants as a source of food and highlight appropriate strategies and technologies that may be used to address some of these concerns. We believe that banning of ruminant production for food is a self-defeating course of action that will reverse the gains made in meeting the demand for high-quality food from a rapidly growing human population. We discuss the changes that may be necessary in order to ensure that ruminant production systems deliver efficient, environmentally friendly and consumer-conscious ruminant production based on high standards of animal welfare.

Role of ruminant animal products in food and nutrition security

Just over 14% of the global human population does not have access to adequate dietary protein and energy (FAO, 2009) while an even greater proportion (approximately 29%) suffers from micronutrient deficiency (Micronutrient Initiative, 2009). Approximately 2.6 million years ago, animal products became a significant part of the prehuman diet, and for a good reason. Meat and milk contribute to household food and nutrition security as sources of essential macro- and micronutrients (Mlambo and Mapiye, 2015) that have a higher biological value (i.e. highly digestible and found in a proportion similar to that required by the human body) when used as human food compared to plant-based foodstuffs. These food products are highly concentrated sources of essential amino acids (AAs), minerals and vitamins, which are critical human food components (Godfray et al., 2010).

Ruminant products contain a large proportion of essential nutrients that may be deficient in cereal grains such as maize, sorghum, millet and wheat (Mapiye et al., 2015). The consumption of small quantities of meat can correct nutrient deficiencies in cereal-based human diets. In addition, animal proteins are highly digestible and metabolized more efficiently than plant proteins (De Boer et al., 1994). As a result, an increase in the supply of ruminant products ensures food and nutrition security as well as dietary diversity. In drought-prone areas, ruminants and other herbivores are chief sources of food because the erratic rainfall patterns in these areas make these regions unsuitable for food crop production (Mlambo and Mapiye, 2015). In addition, the monetary income from sales of live animals and animal products also contributes to household food security. In fact, Kirsten et al. (1998) report that it is only when agricultural production has generated substantial monetary income or has enabled substantial reduction in household food expenditure that improved nutritional status of households is observed.

Ruminant production: Threats to food and nutrition security

Potentially, ruminant production negatively affects food and nutrition security through a variety of ways that include (1) the use of feed made up of grains and other ingredients (in feedlot and dairy animals) that can also directly serve as human food, (2) the use of land suitable for production of food crops to produce feed for ruminants and (3) the low feed conversion efficiency of ruminants into human-edible products. It is for these reasons that the net contribution of ruminants to food and nutrition security is questioned. We now review these negative impacts and explore how ruminant producers may mitigate these challenges.

Competition with humans for food

A question often asked by those who view animal agriculture with suspicion is whether animals compete with humans for food and by extension whether abolishing animal agriculture may result in better food and nutrition security (Mottet et al., 2017). Those who thrive on sensationalism tend to frame this question differently: Do animals take food out of people's mouths? Are livestock on our plates or eating at our table (Mottet et al., 2017)? Whichever way this question is asked, it requires producers to ponder the consequences and contributions of ruminant production to food and nutrition security. When reared as nature intended, ruminants should offer very little competition to humans for food because they simply prefer to consume grass and other fibre-rich forages. A large proportion (86%) of approximately 6 billion tonnes of dry matter consumed by livestock annually is not human-edible (Mottet et al., 2017). Indeed, feedlot beef production, criticized for using grains and seeds that are suitable for human consumption, accounts for only 7% of global beef production, with the remaining 93% coming from feeds that humans cannot use as food (Godfray et al., 2010). Since humans have little capacity to breakdown cellulose, it also means we cannot use it directly as a food source. Cellulose, one of the most abundant biomolecules on this planet, is composed of glucose molecules that, theoretically, could be useful as an energy source for humans in the same way that glucose from starch is readily used for this purpose (Cheeke, 2004). However, no mammal produces the enzyme cellulase that is required to breakdown cellulose, therefore, humans cannot effectively use grass as a direct food source. Ruminants take advantage of a resident microbial population to convert cellulose into tasty, highly nutritious animal products that are in turn used by humans as food (Mlambo and Mapiye, 2015). When used as converters of fibre, ruminants provide a unique and complementary pathway to improve food supply. As such, the role of ruminants in the bio-economy, as converters of forages, crop residues and agro-industrial by-products into high-value animal products and services, remains critical in the mitigation of food and nutrition insecurity in the face of increasing human population. Under this production system, it is difficult to see how a ban of ruminant production

can possibly improve food and nutrition security for a rapidly growing human population.

However, ruminants are not only reared on natural pastures but also on cereal grains and edible legume seeds like peas, soybeans and lentils, depending on desired production level. Indeed, intensive production systems such as feedlots and dairying use animals of very high productivity with high nutrient requirements (Lemaire et al., 2014). Unfortunately, pastures alone do not have sufficient nutrients to support such high levels of production (Cheeke, 2004), thus farmers use cereal grains and legume seeds to meet the animals' energy and protein requirements, respectively. These feedstuffs can be consumed directly and utilized with greater efficiency by humans. Thus, a unit weight of cereal grains or legume seeds will directly feed more people than when used as an animal feed to produce meat and milk for human consumption (Cheeke, 2004). In addition, using these grains for animal feed increases their demand on the world market (Mnisi and Mlambo, 2018), resulting in higher prices that are unaffordable by resource-poor members of society. This practice results in the conversion of maize and soybean into premium animal products that are beyond the reach of the poor and vulnerable members of society. Ruminants are also less efficient when converting grains and seeds to animal matter compared to simple non-ruminants and non-ruminant herbivores (Godfray et al., 2010). It is, therefore, easy to see why certain sections of society view ruminant production that is based on cereal grains and legume seeds as unethical because it negatively affects food and nutrition security, particularly of the poor members of society. It can, therefore, be argued that in these production systems, ruminants do 'take food out of people's mouths', but it is also important to remember that there are very few human societies that are content to survive solely on maize grain and soybeans. With improvement in economic status, households tend to include more animal products in their diets. While scholars often laud the relatively greater efficiency with which pigs and poultry convert feed into human-edible products, it is important to remember that these animals consume a much higher share of human-edible grains, which are grown on land that is also suitable for growing food crops (Cheeke, 2004).

One way to resolve the problem of possible competition between humans and animals for food is to identify and nutritionally evaluate non-conventional feed resources with no direct food value for humans for use in ruminant production systems (Cudjoe and Mlambo, 2014; Ramsumair et al., 2014). Another approach is to optimize the use of natural and cultivated pastures so that they can support higher levels of productivity in dairy and beef cattle thus reducing dependency on cereal and legume grains. The use of derived vegetation indices and cover fraction to estimate aboveground biomass in rangelands environments (Fajji et al., 2017) can be another important tool to monitor and evaluate the ability of natural pastures to support ruminant production. Several studies prove the utility of rangelands as sources of feed for ruminants (Tefera et al., 2007, 2009).

Competition with crops for land

Godfray et al. (2010) contend that there is some evidence that more people could be supported from the same amount of land if they were vegetarian. This is because the conversion efficiency of plant matter to animal matter is lowly 10% (Godfray et al., 2010). Intensive ruminant production systems that use cereal grains and other nutrient-dense feed resources do compete for land with crops. The land used to produce food crops must also produce grains for feeding intensively reared ruminants. It is, therefore, true that intensively reared ruminants do compete for land with crops resulting in food insecurity especially in developing countries where food surpluses are rare. However, as long as the diet of these animals is grass, such as in extensive production systems, the low feed conversion efficiency should not be a major concern, given that humans lack the capacity to use grass as a direct food source. In extensive production systems, ruminants tend to utilize land that is not suitable for food crop production because of either low soil fertility or erratic rainfall patterns. This has the effect of increasing the land area that is used to produce food for human consumption. Extensively reared ruminants also utilize agricultural by-products (such as crop residues that remain after the harvesting of grains or industrial by-products) that would be of no direct food value for humans, thus addressing food and nutrition insecurity as well as waste disposal challenges. Indeed, integrated crop-livestock farming systems have been a permanent feature of agriculture in many countries (Lemaire et al., 2014). Ruminant production thus has the capacity to provide humans with animal protein without interfering with food crop production, especially when reared extensively.

Ruminant production – Environment nexus

Greenhouse gas emissions

While the utility of ruminants as converters of roughages and crop residues into human food is unequivocal, an environmental problem arises from the same digestive processes that are required to turn these fibrous materials into animal protein. Ruminal microbial fermentation produces two major greenhouse gases (GHGs), carbon dioxide (CO₂) and methane (CH₄). In addition, CO₂ from land use and its changes (feed production and deforestation) and nitrous oxide (N₂O) from manure and slurry management are also sources of GHG anthropogenic emissions associated with ruminant production (Opio et al., 2013). Enteric gaseous emissions are produced in large quantities when ruminants are reared on fibre-rich forages as opposed to grain-based diets. Consequently, feeding ruminants with feedstuffs that are not directly used by humans contributes to better food and nutrition security, but this may be at the expense of environmental health. However, the use of grain-based diets in feedlot production systems reduces enteric CH₄ emissions but raises the demand for grain on the world market as already discussed. Animal scientists and producers have responded to this challenge by

identifying and evaluating strategies that mitigate enteric CH₄ emissions when animals are reared on natural pastures. Enteric CH₄ production represents a major (about 4–10% of gross energy intake) energy loss from the diet offered (Opio et al., 2013). As such, it is not that difficult to convince ruminant farmers to do more to reduce CH₄ emissions because if they succeed, it would increase the efficiency of ruminant production while at the same time protecting the environment.

Several strategies to mitigate enteric CH₄ gas emissions such as herd management, diet and nutrition management and rumen microbial manipulation have been proposed (Eckard et al., 2010). Herd management involves the selection of animals with higher feed utilization efficiency and, therefore, lower enteric CH₄ emissions. The strategy also includes reducing the number of unproductive animals in a herd (Smith et al., 2007) to improve profitability and reduce CH₄ emissions. Diet and nutrition management is the most preferred approach due to its cost-effectiveness and ease of application. This strategy includes improving forage quality, using dietary supplements (e.g. dietary oils, probiotics and enzymes) and use of plant secondary compounds such as tannins and saponins (Beauchemin et al., 2008). Indeed, Rangubhet et al. (2017) demonstrated the suppression of enteric CH₄ emissions upon including phytochemicals from spent mushroom substrate in diets for Holstein cows. However, most phytochemicals do not selectively depress the activity of methanogens in the rumen (Goel and Makkar, 2012) thus tend depress overall ruminal microbial fermentation activity. Rumen microbial manipulation is a strategy where the population of rumen methanogens is reduced via the introduction of competitive (acetogenic bacteria) or predatory microbes (bacteriophages), or through vaccination in order to reduce methanogenesis (Eckard et al., 2010).

Concerning CO₂ as a GHG, it should be noted that respiration and ruminal fermentation are not a net source of CO₂ because these emissions are part of a rapidly cycling biological system. The plant biomass that is consumed by ruminants is created via photosynthesis using atmospheric CO₂, and animals emit this CO₂ back into the atmosphere. While the carbon found in CH₄ is similarly derived from plant biomass, the problem is that it is converted into CH₄, whose global warming potential is 23 times that of CO₂ (Ugbogu et al., 2019) and cannot be sequestered by plants during photosynthesis.

Deforestation

A major ecological disaster associated with ruminant production is deforestation for pasture establishment as ruminant producers battle to keep up with increasing demand for animal products. The problem with this practice is that it incapacitates forests' role as a component of the global carbon cycle since they are part of terrestrial ecosystems that remove about 3 billion tons of anthropogenic carbon annually (Canadell and Raupach, 2008). However, the most common reason for clearing forests is not for ruminant production but for food crop production for humans (Cheeke, 2004). The second most common reason for

clearing tropical forests is commercial timber harvesting, while cattle ranching only comes third as the cause of deforestation (Cheeke, 2004). Nevertheless, deforestation is a major contributor to GHG-driven climatic changes because it results in higher atmospheric CO₂ levels. It also exposes the soil leading to release of gases into the atmosphere. Solutions to this environmental problem include the establishment and use of fodder banks for feeding ruminants. Fodder banks mitigate against climate change because planted trees provide additional carbon sinks capable of sequestering anthropogenic carbon and thus reducing its atmospheric concentration (Atangana et al., 2014). In addition, the leaves and fruits from these trees tend to be of better quality compared to tropical grasses (Cudjoe and Mlambo, 2014; Mlambo et al., 2004) and thus will result in lower enteric CH₄ emissions when used as feed for ruminants. The tree leaves also contain phytochemicals such as phenolics and saponins that are known for their anti-methanogenic potential (Goel and Makkar, 2012; Rangubhet et al., 2017).

Eutrophication and water use

Intensive ruminant production systems generate large quantities of waste, which is a major environmental (soil, water and air) pollutant. Excess nutrients such as nitrogen and phosphorus, voided in faeces and urine, pollute waterways and underground water sources. In waterways, this leads to eutrophication, characterized by excessive plant and algal growth. A fairly new discipline that has evolved out of the desire by animal producers to reduce the excretion of nutrients into the environment is called econutrition, precision nutrition or environmental nutrition. This approach involves the formulation of cost-effective diets that meet the minimum nutrient requirements for acceptable performance, reproduction and carcass quality. The benefit is that there is minimal excretion of nutrients into the environment. Precision diet formulation strategies include the use of highly digestible proteins, synthetic essential AAs and use of phytase enzymes to enhance bioavailability of phosphorus and other minerals (Vasconcelos et al., 2007). However, this is not a major problem in animals that are reared extensively, and thus most ruminant production systems in developing countries cannot be faulted for this kind of environmental pollution. For the animal farmer, the interest in reducing nutrient concentration in waste is not only fuelled by environmental concerns but also by the desire to reduce feeding costs through optimizing nutrient assimilation into animal products for human consumption.

The determination of the water footprint of ruminants is a recent phenomenon prompted by consumer concerns about the depletion of water resources globally (Legesse et al., 2017). The increasing human population and associated rising demand for animal products means that demand for water to produce these products will also continue to rise (Doreau et al., 2012). The contemporary question is whether ruminant production contributes to water shortages globally. The short answer is in the affirmative, which is also true for any other enterprise where water is used. It is,

however, also true that when water use is calculated per kilogram of product, animal products require more water to produce than crop products (Hoekstra and Chapagain, 2007). It is, therefore, critical that we ask whether water use efficiency in ruminants can be improved to avoid unnecessary wastage of this valuable natural resource. In ruminant production, water is used for feed production, drinking and during slaughtering and product processing. There are a number of strategies that can be used to improve efficiency of water use in ruminant production systems. These include selection of breeds that are adapted to dry conditions, use of crop by-products as feed, genetic improvement of forage plants for drought tolerance and adopting pasture irrigation techniques that improve water use efficiency (Doreau et al., 2012).

Ruminant products and human health

The health benefits of meat

Carbohydrates, proteins and lipids are the three major nutrients required by humans and meat supplies two of them: proteins and lipids. Meat protein is also considered to be of high biological value for human nutrition (Mlambo and Mapiye, 2015). This is because when defining protein quality (the extent to which the protein will meet the AA requirement of humans and, therefore, promote optimal function), it is the 'completeness' of their AA profiles that is used as a criterion. This completeness refers to the extent to which the essential AAs profile of the dietary protein matches the essential AA requirement of humans for a designated function, for example, growth, reproduction and work (Gehring, 2017). Ruminant products such as meat and milk are known to have high digestibility (95%) and provide all nine essential AAs (histidine, isoleucine, leucine, lysine, methionine, phenylalanine, threonine, tryptophan and valine) required by humans (Gehring, 2017) in the right proportions. This is the reason why protein from ruminant products has higher biological value compared to plant protein. Apart from the macronutrients, meat is also a source of critical micronutrients that are necessary for healthy growth and development of children (Mlambo and Mapiye, 2015). For certain micronutrients such as vitamin B12, meat may be the only natural dietary source thus individuals that solely rely on plant food sources would need to take vitamin B12 supplements (Vargas-Bello-Pérez and Larraín, 2016). A number of micronutrients are better supplied via meat due to greater bioavailability than in other food or synthetic sources. Examples include iron (haem iron) and 25-hydroxycholecalciferol, a vitamin D precursor.

Lipids are a concentrated source of energy for humans, a structural component of the cell membranes, a source of essential fatty acids as well as a facilitator of metabolism of fat-soluble vitamins (Mapiye et al., 2015). There is wide variation in the proportion of unsaturated, monounsaturated and polyunsaturated fatty acids (PUFAs) in meat lipids. All three types of fatty acids can be found in meat, but the saturated and some trans-fatty acids have been considered

to be the most undesirable as far as human health is concerned. This is despite recent evidence that ruminant meat contains small quantities of bioactive lipids such as C18:1t11 and C18:2 c9, t11, with known positive effects on human health (Vargas-Bello-Pérez and Larraín, 2016). Due to the biohydrogenation process that occurs in the rumen, ruminant products are predominant sources of saturated fatty acids as well as small amounts of trans-fatty acids (Mapiye et al., 2015).

Meat consumption and human disease: A smoking gun or a smokescreen?

The increasing popularity of vegetarianism in Western populations (Smil, 2002) is a reflection of the concerns regarding the role that meat (particularly red meat) plays in the aetiology of chronic diseases such as colorectal cancer, coronary heart disease and type II diabetes (De Smet and Vossen, 2016). It is, however, important to state that the exact aetiology of these diseases remains largely unknown despite years of scientific research (De Smet and Vossen, 2016). However, meat producers need to act on these concerns because the future role of meat in our society is changing in response to economic, environmental, ethical and health concerns. However, it is also important to note that an individual's risk of developing cardiovascular disease, diabetes or cancer is influenced by a variety of factors ranging from age, gender, genetics, alcohol intake, exercise, body weight, blood pressure, diet and many more (Willett, 2006). Given that humans rarely use meat as sole food items, it remains incredibly difficult to establish a cause-effect relationship between meat consumption and the incidence of these chronic diseases. Epidemiological studies indicate a positive association between diet and both cardiovascular disease and cancer even though this relationship is poorly understood (Willett, 2006).

Cardiovascular diseases and cancer are leading causes of death in many industrialized countries (Abete et al., 2014), thus it is of great concern for meat producers and consumers that meat consumption has been linked to incidence of these health problems. This is despite the fact that a comprehensive number of studies have revealed that, at current consumption levels, ruminant trans fats have no detrimental effects on key cardiovascular risk markers (Gayet-Boyer et al., 2014; Huth, 2007). However, it is true that ruminant meat has high levels of saturated fats and those ruminants reared in feedlots tend to have higher levels of total fat due to higher planes of nutrition. Given that saturated fatty acids impact on blood cholesterol levels, it is expected that excessive consumption of meat may lead to cardiovascular disease. Indeed, saturated fatty acids have been demonstrated to increase platelet counts and with them, the propensity of blood to clot while PUFAs have been shown to have the opposite effect (Gehring, 2017). However, it is also important to cite Huth (2007) and Mapiye et al. (2015) who report no links between trans fats (rumenic and vaccenic acids) in ruminant food products and cardiovascular disease. In other studies, conjugated

linoleic acid (CLA) found in milk and dairy products has been shown to have anticancer activity (Gehring, 2017). Other research findings suggest that lean beef consumption does not increase the risk of cardiovascular disease (Stanter, 2005). Given the multiple factors that influence an individual's risk of developing cardiovascular disease, multiple strategies are required (not just reducing consumption of meat) to reduce this risk. These include increased physical activity, limited alcohol consumption, maintaining a healthy body weight and controlling blood pressure (Darden et al., 2013).

Another area of controversy is the relationship between meat consumption and cancer, one of the chronic conditions whose specific aetiology is also largely unknown. However, there is a general agreement that the relationship between diet and cancer is significant enough. For instance, the International Agency for Research on Cancer (IARC) has classified processed meat as 'carcinogenic' and red meat as 'probably carcinogenic' and recommended that the consumption of red meat should not exceed 100 g per day while that of processed meat should be below 50 g per day (IARC, 2015). Iron-haeme and nitrogen organic compounds formed in intestines from nitrates and nitrites as well as polycyclic aromatic compounds formed during the cooking of red meat are suspected to be the chief culprits in meat carcinogenicity (Pulina et al., 2016). However, a recent meta-analysis (Oostindjer et al., 2014) reports an inconsistent relationship between consumption of red meat and cancer. Similarly, the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC) found no significant correlation between meat consumption and mortality from colorectal cancer in a large group (448,568 men and women) of Europeans (Rohrmann et al., 2013). In fact, the IARC study declares that no definitive evidence of the putative role of red meat as a carcinogen in humans was obtained from *in vitro* and *in vivo* studies.

Whatever the scientific consensus, or lack of it, on the effects of meat consumption on human health, it is clear that reflections on many fronts are required. For animal scientists and meat producers, this is an opportunity to identify and evaluate strategies that could be used to make meat and meat products healthier.

Designer animal products for human health?

Modifying physico-chemical properties of animal products through dietary manipulation is a possible way of resolving some of the health challenges discussed above (Shingfield et al., 2013). However, there are a lot more success stories using this approach in non-ruminants than in ruminants (Cheeke, 2004). The presence of microbes in the rumen means that dietary modification of the final product is more challenging because the microbes tend to modify dietary ingredients before their absorption and assimilation. For example, it is easy to increase the PUFA content of meat from simple non-ruminants by simply feeding them a diet containing higher levels of PUFAs. The same outcome cannot be achieved in ruminants without protecting the dietary PUFAs from microbial modifications, which

include biohydrogenation that produces the offending saturated and trans-fatty acids (Shingfield et al., 2013). However, ruminants that are reared extensively tend to produce products that are much more desirable than those reared intensively (Van Elswyk and McNeill, 2014). The desirability of these products is based on consumers preferring products that are healthy as well as those that are organically and ethically produced (Webb and Erasmus, 2013). However, there is evidence of lower consumer preferences for dark-coloured grass-fed and higher preferences for light-coloured grain-fed beef (Duckett et al., 2013). Grass-fed beef also tends to be less tender compared to grain-fed beef since animals on pasture are reared at sub-optimal planes of nutrition thus attain market weight at an advanced age producing meat with greater amounts of connective tissue (Webb and Erasmus, 2013). The positives for grass-fed beef include that it is an organic product from animals that are reared in their natural environment, afforded space and time to exhibit all their natural behaviours, consuming plant biomass and has lower total fat and higher PUFA content than grain-fed beef (Van Elswyk and McNeill, 2014). Grass-fed meat products also tend to have higher CLA and omega-3 fatty acids on a g/g fat basis as well as higher antioxidant contents (Van Elswyk and McNeill, 2014). As a result, there is increased interest in grass-fed beef despite concerns regarding relatively longer production time, cost of production, seasonality of forage resources, greater enteric CH₄ emissions and less acceptable yellowish colour due to elevated carotenoid content (precursor to vitamin A) (Bjorklund et al., 2014).

Another cause for concern regarding the consumption of animal products is the presence of potentially harmful residues of feed additives. These include antibiotics, hormones and other chemotherapeutic agents used by producers to enhance animal performance and reduce production costs (Jeong et al., 2010). In most countries, the use of feed additives is regulated in order to protect the consumer. The banning of antibiotic growth promoters has created a gap, which researchers have been happy to address (Lillehoj et al., 2018). Research on alternative feed additives focusing on phytochemicals and probiotics has unearthed low-cost and effective alternatives to chemotherapeutic agents and antibiotics (Rangubhet et al., 2017). There is evidence that nutraceutical plants can replace the offending feed additives (Lillehoj et al., 2018). The adoption of these alternatives should contribute to the production of residue-free, safe ruminant products that are acceptable by consumers.

Animal rights and welfare – Implications for food security

Animal rights activists subscribe to the school of thought that says animals have rights and are not ours to use for food, clothing, entertainment or experimentation. Indeed, Rollin (1981) argues that non-human animals have a moral right to life – a position that makes it hard for animal producers to justify the use of animals as a source of food. However, animal welfare allows the use of animals as long

as ‘humane’ guidelines are followed. Animal welfare relates to the ability of an animal to cope with its environment. For producers, meeting animal welfare requirements is important for regulatory, economic and ethical reasons.

Nearly all animal scientists agree that as long as we farm animals, we should guarantee that their physical and mental needs are catered for, that they are allowed space and time to perform their normal natural behaviours and that they are spared unnecessary suffering (Thorslund et al., 2016). This position is also necessitated by the fact that optimally reared animals tend to be more productive and produce products of better quality for the consumer (Maraba et al., 2018). Thus, animal producers’ interest in the welfare of animals is based on both ethical and economic considerations, given that stress and disease are known to negatively affect productivity (Maraba et al., 2018). In addition, consumers of animal products may be prepared to pay more for products from animals reared in conditions that maximize their welfare. However, welfare-optimizing extensive rearing systems may not be as efficient as intensive production systems where feed conversion to meat products tends to be higher. With a rapidly increasing human population, the challenge is that demand for animal products is unlikely to be met by welfare-optimizing production systems but by intensive production systems, which offer suboptimal rearing conditions. Products from welfare-optimizing systems may be of good quality but could be priced beyond the reach of the resource-poor households (Maraba et al., 2018). To compound matters, extensive production systems for ruminants are also the biggest culprits when it comes to enteric CH₄ emissions due to the relatively low quality of feed and longer lifespans of the animals. In contrast, the much-criticized intensive production systems (based on animal welfare, use of human-edible feedstuffs and use of antibiotics and hormones) tend to be more environmentally friendly as far as enteric CH₄ emissions are concerned. For instance, while intensive farming receives a great deal of criticism for its cruelty and the overuse of antibiotics, it can be remarkably efficient to the benefit of the environment and food and nutrition security. Thus, welfare-friendly extensive ruminant production systems compromise environmental stewardship through higher enteric CH₄ emissions, while environmentally friendly intensive production systems compromise animal welfare, use antibiotic growth promoters and other chemotherapeutic agents and utilize food-grade grains. Clearly, there are pros and cons for each production system that require balanced analysis.

Optimal welfare standards are enforced by law or through market incentives (Thorslund et al., 2016). Ensuring minimum standards of animal welfare, such as optimal space allowance, non-restrictive housing systems and environmental enrichment, requires greater capital and time investment (Webster, 2005). As a result, it is important to establish a positive association between optimal welfare, productivity and desirable quality of animal products. This could motivate animal producers to meet or even exceed the minimum welfare standards. Unfortunately, very few empirical studies have investigated the relationship

between long-term social stress and parameters such as growth performance, stress biomarkers and meat quality. In their seminal study designed to fill this gap, Maraba et al. (2018) concluded that ‘unhappy’ sheep (reared in solitary confinement) had lower oxidative status making them more susceptible to diseases. However, these researchers failed to demonstrate a relationship between housing stress and meat quality traits in Dohne Merino sheep suggesting that suboptimal welfare is not associated with quality of meat products in this ruminant.

Confronting the challenges

Ruminant products can be a critical source of protein of high biological value, natural trans-fatty acids (rumenic and vaccenic acids) with potential health benefits and bioavailable micronutrients for humans (Mapiye et al., 2015). However, the same products are associated with incidences of obesity and other chronic diseases. Similarly, ruminant waste products can provide valuable nutrients for crops and pastures while at the same time being responsible for environmental pollution. Improving the environmental performance of ruminants as well as establishing safe levels of consumption of animal products is critical to ensure the sustainability of the global food system (Herrero et al., 2013). Strategies include use of improved pastures, use of non-conventional feed resources, precision feeding, changes in land-use practices, selecting appropriate breeds of ruminants to curb the GHG emissions and water usage and production of ‘designer’ animal products with better appeal to the consumer in terms of health benefits and animal ethics.

Metabolically, the human body has low capacity to deal with abundance but is designed to effectively cope with scarcity (Birch, 1992). When this metabolic handicap is combined with a sedentary lifestyle, the outcome is that some of the lifestyle diseases currently afflicting humankind can be conveniently linked to meat consumption. As the adage goes, ‘everything in moderation’; so should humans approach their use of ruminant food products. It is a biological necessity that milk and eggs be extremely rich sources of essential nutrients – after all, these products are designed to support exponential growth in young animals. Given that the growth rate of humans, even as children, is nowhere near that of chicks and calves, it must be obvious that we do not need to consume large quantities of these products, as we would end up with more nutrients than required – leading to some of the health problems associated with consumption of animal products.

Conclusions

There are numerous strategies and technologies with the potential to deliver efficient, environmentally friendly and consumer-conscious ruminant production systems based on high standards of animal welfare. Adopting these sustainable ruminant production practices will ensure that consumers of ruminant products approach the dinner table without any trepidation. In addition, these practices will

minimize environmental costs of feeding the ever-growing world human population with ruminant food products and ensure sustainable ruminant production for food and nutrition security, environmental stewardship and thin waistlines.

Declaration of conflicting interests

The author(s) declared no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship and/or publication of this article.

Funding

The author(s) received no financial support for the research, authorship and/or publication of this article.

ORCID iD

Victor Mlambo  <https://orcid.org/0000-0002-0799-3899>

References

- Abete I, Romaguera D, Vieira AR, et al. (2014) Association between total, processed, red and white meat consumption and all-cause, CVD and IHD mortality: a meta-analysis of cohort studies. *British Journal of Nutrition* 112: 762–775.
- Atangana A, Khasa D, Chang S, et al. (2014) Carbon sequestration in agroforestry systems. In: Atangana A, Khasa D, Chang S and Degrande A (eds), *Tropical Agroforestry*. Dordrecht: Springer, pp. 217–225.
- Beauchemin KA, Kreuzer M, O'Mara F, et al. (2008) Nutritional management for enteric methane abatement: a review. *Australian Journal of Experimental Agriculture* 48: 21–27.
- Birch LL (1992). Children's preference for high-fat foods. *Nutritional Reviews* 50: 249–254.
- Bjorklund EA, Heins BJ, DiCostanzo A, et al. (2014) Fatty acid profiles, meat quality, and sensory attributes of organic versus conventional dairy beef steers. *Journal of Dairy Science* 97: 1828–1834.
- Canadell JG and Raupach MR (2008) Managing forests for climate change mitigation. *Science* 320: 1456–1457.
- Cheeke PR (2004) *Contemporary Issues in Animal Agriculture*, 3rd ed. Upper Saddle River: Pearson-Prentice Hall.
- Cudjoe N and Mlambo V (2014) Buffer nitrogen solubility, in vitro ruminal partitioning of nitrogen and in vitro ruminal biological activity of tannins in leaves from four fodder tree species. *Journal of Animal Nutrition and Animal Physiology* 98: 722–730.
- Darden D, Richardson C and Jackson EA (2013) Physical activity and exercise for secondary prevention among patients with cardiovascular disease. *Current Cardiovascular Risk Reports* 7: 411–416.
- De Boer AJ, Yazman JA and Raun NS (1994) *Animal Agriculture in Developing Countries*. Morrilton: Winrock International.
- De Smet S and Vossen E (2016) Meat: the balance between nutrition and health. A review. *Meat Science* 120: 145–156.
- Delgado CL (2003) Rising consumption of meat and milk in developing countries has created a new food revolution. *Journal of Nutrition* 133: 3907S–3910S.
- Doreau M, Corson MS and Wiedemann SG (2012) Water use by livestock: a global perspective for a regional issue? *Animal Frontiers* 2: 9–16.
- Duckett SK, Neel JPS, Lewis RM, et al. (2013) Effects of forage species or concentrate finishing on animal performance, carcass and meat quality. *Journal of Animal Science* 91: 1454–1467.
- Eckard RJ, Grainger C and de Klein CAM (2010) Options for the abatement of methane and nitrous oxide from ruminant production: a review. *Livestock Science* 130: 47–56.
- Fajji NG, Palamuleni LG and Mlambo V (2017) Evaluating derived vegetation indices and cover fraction to estimate rangeland aboveground biomass in semi-arid environments. *South African Journal of Geomatics* 6: 333–348.
- FAO (2009) *State of Food Insecurity in the World: Economic Crises – Impacts and Lessons Learned*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- FAOSTAT (2015) *Statistics Division*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Gayet-Boyer C, Tenenhaus-Aziza F, Prunet C, et al. (2014) Is there a linear relationship between the dose of ruminant trans-fatty acids and cardiovascular risk markers in healthy subjects: results from a systematic review and meta-regression of randomised clinical trials. *British Journal of Nutrition* 112: 1914–1922.
- Gehring KB (2017) Meat and health. In: Toldra F (ed), *Lawrie's Meat Science*. Cambridge: Elsevier/Woodhead Publishing, pp. 661–678.
- Godfray HJ, Beddington JR, Crute IR, et al. (2010) Food security: the challenge of feeding 9 billion people. *Science* 327: 812–818.
- Goel G and Makkar HPS (2012) Methane mitigation from ruminants using tannins and saponins. *Tropical Animal Health and Production* 44: 729–739.
- Herrero M, Havlík P, Valin H, et al. (2013) Biomass use, production, feed efficiencies, and greenhouse gas emissions from global livestock systems. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 110: 20888–20893.
- Hoekstra AY and Chapagain AK (2007) Water footprints of nations: water use by people as a function of their consumption pattern. *Water Resource Management* 21: 35–48.
- Huth PJ (2007) Do ruminant trans fatty acids impact coronary heart disease risk? *Lipid Technology* 19: 59–62.
- International Agency for Research on Cancer (IARC) (2015) Carcinogenicity of consumption of red and processed meat. *Lancet Oncology* 16: 1599–1600.
- Jeong SH, Kang D, Lim M, et al. (2010) Risk assessment of growth hormones and antimicrobial residues in meat. *Toxicological Research* 26: 301–313.
- Kirsten J, Townsend R and Gibson C (1998) Determination of agricultural production to household nutritional status in KwaZulu-Natal, South Africa. *Development Southern Africa* 15: 573–587.
- Legesse G, Ominski KH, Beauchemin KA, et al. (2017) Quantifying water use in ruminant production. *Journal of Animal Science* 95: 2001–2018.
- Lemaire G, Franzluebbers A, de Faccio Carvalho PC, et al. (2014) Integrated crop–livestock systems: strategies to achieve synergy between agricultural production and environmental quality. *Agriculture, Ecosystems and Environment* 190: 4–8.

- Lillehoj H, Yanhong Liu Y, Calsamiglia S, et al. (2018) Phytochemicals as antibiotic alternatives to promote growth and enhance host health. *Veterinary Research* 49: 76.
- Mapiye C, Vahmani P, Mlambo V, et al. (2015) The trans-octadecenoic fatty acid profile of beef: implications for global food and nutrition security. *Food Research International* 76: 992–1000.
- Maraba KP, Mlambo V, Yusuf AO, et al. (2018) Extra dietary vitamin E – selenium as a mitigation strategy against housing-induced stress in Dohne Merino lambs: effect on growth performance, stress biomarkers, and meat quality. *Small Ruminant Research* 160: 31–37.
- Micronutrient Initiative (2009) *Investing in the Future: A United Call to Action on Vitamin and Mineral Deficiencies. A Global Report*. The Micronutrient Initiative, with the financial support of the Government of Canada through the Canadian International Development Agency (CIDA).
- Mlambo V and Mapiye C (2015) Towards household food and nutrition security in semi-arid areas: what role for condensed tannin-rich ruminant feedstuffs? *Food Research International* 76: 953–961.
- Mlambo V, Smith T, Owen E, et al. (2004). Tanniniferous *Dichrostachys cinerea* fruits do not require detoxification for goat nutrition: *in sacco* and *in vivo* evaluations. *Livestock Production Science* 90: 135–144.
- Mnisi CM and Mlambo V (2018) Growth performance, haematology, serum biochemistry and meat quality characteristics of Japanese quail (*Coturnix japonica*) fed canola meal-based diets. *Animal Nutrition* 4: 37–43.
- Mottet A, de Haan C, Falcucci A, et al. (2017) Livestock: on our plates or eating at our table? A new analysis of the feed/food debate. *Global Food Security* 14: 1–8.
- Oostindjer M, Alexander J, Amdam GV, et al. (2014) The role of red and processed meat in colorectal cancer development: a perspective. *Meat Science* 97: 583–596.
- Opio C, Gerber P, Mottet A, et al. (2013) *Greenhouse gas Emissions from Ruminant Supply Chains – A Global Life Cycle Assessment*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Pulina G, Francesconi AHD, Stefanon B, et al. (2016) Sustainable ruminant production to help feed the planet. *Italian Journal of Animal Science* 16: 140–171.
- Ramsumair A, Mlambo V and Lallo CHO (2014) Effect of drying method on the chemical composition of leaves from four tropical tree species. *Tropical Agriculture* 91: 179–186.
- Rangubhet KT, Mangwe MC, Mlambo V, et al. (2017) Enteric methane emissions and protozoa populations in Holstein steers fed spent mushroom (*Flammulina velutipes*) substrate silage-based diets. *Animal Feed Science and Technology* 234: 78–87.
- Rohrmann S, Overvad K, Bueno-de-Mesquita HB, et al. (2013) Meat consumption and mortality – results from the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition. *BMC Medicine* 11: 63.
- Rollin BE (1981) *Animal Rights and Human Morality*. Buffalo: Prometheus.
- Schroeder TC, Barkley AP and Schroeder KC (1996) Income growth and international meat consumption. *Journal of International Food and Agribusiness Marketing* 7(3): 15–30.
- Shingfield KJ, Bonnet M and Scollan ND (2013) Recent developments in altering the fatty acid composition of ruminant-derived foods. *Animal* 7: 132–162.
- Smil V (2002) Eating meat: evolution, patterns, and consequences. *Population and Development Review* 28(4): 599–639.
- Smith P, Martino D, Cai Z, et al. (2007) Agriculture. In: Metz B, Davidson OR, Bosch PR, Dave R and Meyer LA (eds), *Climate Change 2007: Mitigation. Contribution of Working Group III to the Fourth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change*. Cambridge: Cambridge University Press, pp. 498–540.
- Stanner S (2005) *British Nutrition Task Force Report on Cardiovascular Disease: Diet, Nutrition and Emerging Risk Factors*. Oxford: Blackwell Science.
- Tefera SB, Dlamini BJ, Dlamini AM, et al. (2007) Current range condition in relation to land management systems and soil classes in semi-arid savannas of Swaziland. *African Journal of Ecology* 46: 158–167.
- Tefera SB, Mlambo V, Dlamini BJ, et al. (2009) Chemical composition and *in vitro* ruminal fermentation of common grasses in the semi-arid rangelands of Swaziland. *African Journal of Range and Forage Science* 26(1): 9–17.
- Thorslund CAH, Sandøe P, Aaslyng MD, et al. (2016). A good taste in the meat, a good taste in the mouth – animal welfare as an aspect of pork quality in three European countries. *Livestock Science* 193: 58–65.
- Tukker A, Huppes G, Guinée J, et al. (2006). *Environmental Impact of Products (EIPRO): Analysis of the life Cycle Environmental Impacts Related to the Final Consumption of the EU-25*. Brussels: European Commission Joint Research Centre.
- Ugbogu EA, Elghandour MMMY, Ikpeazu VO, et al. (2019) The potential impacts of dietary plant natural products on the sustainable mitigation of methane emission from livestock farming. *Journal of Cleaner Production* 213: 915–925.
- United Nations (2015) *World Population Prospects: The 2015 Revision, Key Findings and Advance Tables*. Working Paper No. ESA/P/WP.241. Department of Economic and Social Affairs, Population Division.
- Van Elswyk ME and McNeill SH (2014) Impact of grass/forage feeding versus grain finishing on beef nutrients and sensory quality: the U.S. experience. *Meat Science* 96: 535–540.
- Vargas-Bello-Pérez E and Larraín RE (2016) Impacts of fat from ruminants' meat on cardiovascular health and possible strategies to alter its lipid composition. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 97: 1969–1978.
- Vasconcelos JT, Tedeschi LO, Fox DG, et al. (2007). Feeding nitrogen and phosphorus in beef cattle feedlot production to mitigate environmental impacts. *The Professional Animal Scientist* 23: 8–17.
- Webb EC and Erasmus LJ (2013). The effect of production system and management practices on the quality of meat products from ruminant livestock. *South African Journal of Animal Science* 43: 413–423.
- Webster J (2005). *Animal Welfare: Limping towards Eden*. London: Blackwell.
- Willett WC (2006). Diet and nutrition. In: Schottenfeld D and Fraumeni JF (eds), *Cancer Epidemiology and Prevention*. New York: Oxford University Press, pp. 405–421.



MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUARIA
DEPARTAMENTO DE INSPECAO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

À DRIN, para avaliação e manifestação, de acordo com o Despacho 1742 (10664382).

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA DE MOURA GOMES, AUDITOR FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO**, em 11/05/2020, às 15:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10692533** e o código CRC **2F143AA0**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
DIVISÃO DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS - DRIN

Ministério A P E Abastecimento BL D S/N - Bairro Zona Cívico-Administrativa - DF, CEP 70043900
Tel: 6132183048 - <http://www.agricultura.gov.br>

INFORMAÇÃO Nº 8/DRIN/DIPOA/SDA/MAPA
PROCESSO Nº 21000.019332/2020-90

INTERESSADO(A): CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

Assunto: **Intervenção no Guia Alimentar para a população brasileira - Documento do Ministério da Saúde.**

Senhora Diretora,

Trata o presente processo de reivindicação da Câmara Setorial de Bovinos (CSCBOV) para intervenção deste Ministério, junto ao Ministério da Saúde, no intuito de alterar, ajustar ou cancelar o documento daquele Ministério que trata de um Guia Alimentar para a população brasileira.

Na reivindicação, dada pelo Ofício CSBOV n 02/2020 (10201109) traz preocupações com o tema tratado, indução percepção de consumo, desvio temático para linhas não relacionadas à nutrição, veracidade das informações relativos à pecuária e nível nutricional da carne bovina e ainda sobre uma tendência ideológica nas pontuações do guia.

Assim sendo, não se tratado de aspectos de Inspeção Industrial e Sanitária e ainda nenhum assunto correlato, entendemos que a intervenção solicitada não está dentro das atribuições temáticas do DIPOA, portanto esse Departamento não tem, ao nosso ver, ingerência técnica para atuar no solicitado.

Além disso, entendemos que os representantes da Câmara Setorial deveriam entrar em contato direto com o Ministério da Saúde, com as mesmas argumentações e referências científicas, estatísticas e dados para demonstrar a necessidade de revisão do Guia proposto pelo referido Ministério.

Diante do Exposto, considerando que talvez outra área da SDA ou do MAPA tenha melhor encaixe na atribuição temática abordada na reivindicação da Câmara Setorial de Bovinos, sugerimos, SMJS, a restituição à SDA/MAPA para melhor redirecionamento dentro deste MAPA ou, se julgado pertinente, resposta à demanda solicitando o contato direto com o Ministério da Saúde.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **CESAR AUGUSTO VANDESTEEN JUNIOR**, **Chefe da Divisão de Relações Institucionais**, em 12/05/2020, às 10:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
[http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?](http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador
10700587 e o código CRC **D9C72672**.

Referência: Processo nº 21000.019332/2020-90

SEI nº 10700587



MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DAS CADEIAS PRODUTIVAS

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

À SDI.

Trata o presente processo do Ofício CSCBOV nº 02/2020 – Guia Alimentar (0201109), de 16 de março de 2020, proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina do Conselho Nacional de Política Agrícola, em que solicita avaliação do conteúdo publicado no Guia Alimentar para a População Brasileira, de autoria do Ministério da Saúde, e, se necessário, revisão ou adequação do mesmo.

Em resposta, encaminho Despacho 98 (10675727).

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **ORLANDO MELO DE CASTRO, Diretor (a)**, em 13/05/2020, às 12:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10707813** e o código CRC **DE9D5F7E**.



MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUARIA
DEPARTAMENTO DE INSPECAO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

De acordo com a Informação 8 (10700587). Encaminhamos à SDA para ciência e providências.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **ANA LUCIA DE PAULA VIANA, Diretor(a) do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal**, em 19/05/2020, às 20:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10720175** e o código CRC **47ACB977**.



MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO
DEPARTAMENTO DE PRODUCAO SUSTENTAVEL E IRRIGACAO
COORDENACAO GERAL DE MUDANCAS CLIMATICAS

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

1. **Ao DEPROS,**
2. Em atenção ao Despacho nº 368 (10675216) , que trata sobre o Guia Alimentar (10201109), de 16 de março de 2020, proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina do Conselho Nacional de Política Agrícola, em que solicita avaliação e possíveis sugestões de adequação do conteúdo publicado no Guia Alimentar para a População Brasileira, venho informar que o referido tema é aderente as atribuições legais do DECAP, do Sr. Orlando Melo de Castro, por referir-se a Cadeia Produtiva de Carne Bovina.
3. No entanto, quanto ao comentário feito no Ofício CSCBOV nº 02/2020 – Guia Alimentar (10201109), em seu parágrafo 7º, quando diz: "*Outra informação incorreta é de que os alimentos de origem animal possuem maior responsabilidade na emissão dos gases do efeito estufa e uso de água...*", o Sr. ANTONIO PITANGUI DE SALVO, Presidente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina, tem razão ao informar a incoerência da informação.
4. Nesse sentido, cabe comentar que gerar um material que esclareça a sociedade sobre a sua nutrição e seus diversos produtos, como é o caso do Guia Alimentar para a População Brasileira, é altamente salutar, porém, este material deveria ter sido gerado a partir de uma avaliação conjunta entre MAPA e Ministério da Saúde (MS), pois ambos tratam sobre alimentos, porém em esferas diferentes, ou seja, existe um ponto em comum e nesse sentido, buscar um trabalho em parceria é a melhor forma de se evitar possíveis controvérsias ou até mesmo equívocos.
5. Assim, de forma a corrigir as imperfeições e interpretações exacerbadas, sugiro que seja proposto ao MS, uma revisão do referido Guia, de forma a considerar as visões de ambos os setores envolvidos nos conceitos de segurança alimentar no Brasil e consumo responsável.
6. Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **ELVISON NUNES RAMOS, Coordenador (a) Geral**, em 13/05/2020, às 17:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?



acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10720655** e o código CRC **C2888809**.

Referência: Processo nº 21000.019332/2020-90

SEI nº 10720655



MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO
DEPARTAMENTO DE PRODUCAO SUSTENTAVEL E IRRIGACAO

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

À SDI.

Trata o presente processo do Ofício CSCBOV nº 02/2020 – Guia Alimentar 10201109), de 16 de março de 2020, proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina do Conselho Nacional de Política Agrícola, em que solicita avaliação do conteúdo publicado no Guia Alimentar para a População Brasileira, de autoria do Ministério da Saúde, e, se necessário, revisão ou adequação do mesmo.

Assim, em atenção ao Despacho 1737 (10662460), encaminho o Despacho 201 (10720655), no qual a área técnica sugere que seja proposto ao MS, uma revisão do referido Guia, de forma a considerar as visões de ambos os setores envolvidos nos conceitos de segurança alimentar no Brasil e consumo responsável.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **MARIANE CRESPOLINI DOS SANTOS, Diretor (a)**, em 19/05/2020, às 09:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10731884** e o código CRC **A2E6C3A4**.



MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUARIA

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

À SECRETARIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGAÇÃO - SDI,

Em atenção ao Despacho 1742 (10664382), informamos que o objeto tratado no Ofício CSCBOV nº 02/2020 – Guia Alimentar 10201109), ou seja, solicitação de gestão do MAPA quanto ao conteúdo do “Guia Alimentar para a População Brasileira” publicado pelo Ministério da Saúde, não guarda relação com as atribuições desta Secretaria, muito embora sejam mencionados entre os argumentos apresentados pelo remetente, os controles sobre resíduos em alimentos, a cargo desta Secretaria.



Documento assinado eletronicamente por **MARCIO REZENDE EVARISTO CARLOS, Secretário Adjunto de Defesa Agropecuária**, em 20/05/2020, às 18:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10780125** e o código CRC **FACAB603**.



MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

AO GABINETE DA MINISTRA - GM,

Assunto: "Guia Alimentar para a População Brasileira" do Ministério da Saúde.

1. Trata o presente processo do Ofício CSCBOV nº 02/2020 - Guia Alimentar (10201109), proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina, do Conselho Nacional de Política Agrícola, em que solicita avaliação do conteúdo publicado no **Guia Alimentar para a População Brasileira**, de autoria do Ministério da Saúde, e, se necessário, revisão ou adequação do mesmo.
2. Diante da temática apresentada, o Gabinete da Ministra encaminhou os autos para a Secretaria de Política Agrícola, por meio do Despacho 325 (10263792). Em ato sequencial, após a análise do Departamento de Análise Econômica e Políticas Públicas, unidade da Secretaria de Política Agrícola, foi elaborada a Nota Técnica nº 24/2020-SPA (10569442) e o processo foi encaminhado para avaliação desta Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação, através do Despacho 520 (10583105).
3. Nessa toada, cabe ressaltar que nesta SDI, o processo foi encaminhado, por intermédio do Despacho 1737 (10662460), para apreciação das seguintes áreas técnicas: DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DAS CADEIAS PRODUTIVAS - DECAP e DEPARTAMENTO DE PRODUTOS SUSTENTAVEL E IRRIGACAO - DEPROS, os quais exararam relevantes manifestações sobre os aspectos do conteúdo publicado no Guia Alimentar para a População Brasileira.
4. Diante disso, esta Secretaria coaduna com os pontos destacados pelas áreas técnicas nos seguintes documentos: Despacho 98 (10675727), oriundo do DECAP e Despacho 201 (10720655), oriundo do DEPROS e devidamente endossados pelos titulares das respectivas unidades, conforme verifica-se no Despacho 396 (10707813) e no Despacho 390 (10731884).
5. Assim, torna-se importante reproduzir na sequência abaixo as recomendações técnicas supracitadas, primando pela clareza e efetividade da informação:

Orientação técnica do DECAP, relativa aos pontos que devem ser modificados:

I- p. 12: *Por que basear a alimentação em alimentos in natura ou minimamente processados e de origem principalmente vegetal?* Deve ser terminada a frase logo após a palavra "processados";

II- p.12: *Limitar o consumo de alimentos de origem animal é optar por um sistema alimentar socialmente mais justo e menos estressante para o ambiente físico, para os animais e para biodiversidade.* Completamente equivocada essa afirmação, em vários aspectos. DEVE ser suprimida;

III- p.12: *Podem ser complementadas com pequenas quantidades de alimentos de origem animal.* Mudar a palavra "podem" por "devem";

IV- p. 34: *Procure reduzir o consumo das carnes vermelhas e optar por frango, peixe ou ovos, preferindo preparações assadas, grelhadas ou cozidas.* EXCLUIR. Não se deve reduzir o consumo de carne, especialmente as vermelhas, já temos um consumo baixo no Brasil, cerca de 10 kg/pessoa/ano de carne vermelha. No Brasil pelas aptidões climáticas, econômicas, ecológicas e sociais e de qualidade do produto, o consumo de carne vermelha deveria ser incentivado;

V- Existem muitos materiais científicos acerca do consumo consciente, sob o viés ambiental, de saúde e de bem-estar animal, sugiro para consulta a revisão feita pela Universidade de Mpumalanga, da África do Sul (10676087).

Orientação técnica do DEPROS, quanto a necessidade de uma revisão conjunta entre MAPA e MS:

Nesse sentido, cabe comentar que gerar um material que esclareça a sociedade sobre a sua nutrição e seus diversos produtos, como é o caso do Guia Alimentar para a População Brasileira, é altamente salutar, porém, este material deveria ter sido gerado a partir de uma avaliação conjunta entre MAPA e Ministério da Saúde (MS), pois ambos tratam sobre alimentos, porém em esferas diferentes, ou seja, existe um ponto em comum e nesse sentido, buscar um trabalho em parceria é a melhor forma de se evitar possíveis controvérsias ou até mesmo equívocos.

Assim, de forma a corrigir as imperfeições e interpretações exacerbadas, sugiro que seja proposto ao MS, uma revisão do referido Guia, de forma a considerar as visões de ambos os setores envolvidos nos conceitos de segurança alimentar no Brasil e consumo responsável.

6. Portanto, conforme percebe-se após a análise da área técnica, desta Secretaria, identifica-se pontos que devem ser modificados no **Guia Alimentar para a População Brasileira** bem como a necessidade de que futuras publicações semelhantes ao do caso em tela, sejam elaboradas de forma conjunta entre Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde.

7. Dessa forma, restituo os autos para providências subsequentes.

Atenciosamente,

PEDRO ALVES CORRÊA NETO
Secretário Adjunto



Documento assinado eletronicamente por **PEDRO ALVES CORREA NETO, Secretário(a) Adjunto**, em 21/05/2020, às 14:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10784196** e o código CRC **36FB8A4B**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

OFÍCIO Nº 600/2020/GAB-GM/MAPA

Brasília, 02 de junho de 2020.

Ao Senhor
MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE INTERINO
Esplanada dos Ministérios, Bloco G - Edifício sede
70058-900 – Brasília - DF

Assunto: Revisão do "*Guia Alimentar para a População Brasileira*".

Senhor Ministro Interino,

1. Cumprimentando-o, faço referência ao Ofício nº 569/2020/GAB-GM/MAPA, pelo qual formulo consulta ao Ministério da Saúde sobre a possibilidade de atualização da versão atual do '*Guia Alimentar para a População Brasileira*', a fim de oferecer à sociedade informações mais precisas sobre o tema e, assim, atender demanda objeto do Ofício CSCBOV nº 02/2020, proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina, colegiado integrante do Conselho Nacional de Política Agrícola desta Pasta.

2. Anteriormente, após instada, a Secretaria de Política Agrícola deste Órgão apresentou seu posicionamento sobre a obra, já repassado por meio do Ofício nº 569/2020/GAB-GM/MAPA, e reforçou na Nota Técnica 24, que, não obstante a excelência do setor nutricional desse Órgão da Saúde, em especial o trabalho de promoção ao consumo de frutas e hortaliças e a iniciativa de edição do citado Guia orientativo, as imprecisões e interpretações pseudocientíficas insertas em seu bojo comprometem nossas políticas públicas, por isso sua indicação por acurada leitura, em parceria das equipes (MS e MAPA), com vistas à revisão de conteúdo da indigitada publicação.

3. Ocorre que, devido à pertinência da temática com as atribuições da Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação deste Ministério, essa unidade também foi indagada a respeito, a qual expressou seu entendimento por meio dos documentos que ora encaminho complementarmente ao expediente supra mencionado, uma vez que foram destacados pontos passíveis de reparo no '*Guia Alimentar para a População Brasileira*' e confirmada a incoerência de outros. Citada área técnico aduziu, ainda, que, no caso da necessidade de gerar materiais dessa natureza, destinado ao esclarecimento da sociedade, é imprescindível avaliação conjunta das instituições públicas envolvidas (MAPA e MS), já que ambas tratam, embora em esferas diferentes, sobre alimentos, como forma de precaução a possíveis controvérsias ou até mesmo do cometimento de equívocos prejudiciais à população.

4. Assim, reafirmo que, caso esse Órgão Ministerial delibere pela revisão do mencionado Guia Alimentar, nossas equipes estão à disposição para auxiliar nesse trabalho, visando oferecer informações mais precisas sobre o tema à sociedade brasileira.

Atenciosamente,

TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS
Ministra

Anexos: I - Ofício CSCBOV nº 02/2020, da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina, da Secretaria de Política Agrícola - SPA (**10201109**);

II - Nota Técnica 24, da Secretaria de Política Agrícola - SPA (**10569442**);

III - Despacho 98, da Coordenação-Geral de Produção Animal, do Departamento de Desenvolvimento das Cadeias Produtivas, da Secretaria de Inovação e Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI (**10675727**);

IV - Artigo da Universidade de Mpumalanga, da África do Sul - Nota (**10676087**);

V - Despacho 201, da Coordenação-Geral de Mudanças Climáticas, unidade do Departamento de Mudanças Climáticas, da Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI (**10720655**); e

VI - Despacho 1941, com endosso Secretário Adjunto de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI (**10784196**).



Documento assinado eletronicamente por **TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS, Ministra de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**, em 02/06/2020, às 11:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10819128** e o código CRC **B34A7ABE**.

Data de Envio:

02/06/2020 11:53:30

De:

MAPA/E-mail da unidade CGGAB <cggab.gm@agricultura.gov.br>

Para:

chefia.gm@saude.gov.br
ministro@saude.gov.br

Assunto:

OFÍCIO Nº 600/2020/GAB-GM/MAPA - Assunto: Revisão do "Guia Alimentar para a População Brasileira".

Mensagem:

Prezado (a) Senhor (a),

Encaminho o anexo Ofício Nº 600/2020/GAB-GM/MAPA - MAPA, subscrito pela Senhora Ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, dirigido ao Senhor Ministro de Estado da Saúde Interino.

Solicito a gentileza de confirmar o recebimento deste e-mail e dos documentos anexos.

Respeitosamente,

Felipe Araújo Santana
Chefe de Divisão
Coordenação-Geral do Gabinete da Ministra
(61) 3218-2079
felipe.santana@agricultura.gov.br

Anexos:

Oficio_10819128.html
Oficio_10201109_CSCBOV_n__02_2020_Guia_Alimentar.pdf
Nota_Tecnica_10569442.html
Despacho_10675727.html
Despacho_10720655.html
Despacho_10784196.html
Nota_10676087_Optimizing_ruminant...._Mlambo_and_Mnisi.pdf

Data de Envio:

02/06/2020 15:44:26

De:

MAPA/E-MAIL DEPARTAMENTAL <CGAC@AGRICULTURA.GOV.BR>

Para:

antoniopsalvo@hotmail.com
camara.carnebovina@agricultura.gov.br
ricardo.nissen@cna.org.br

Assunto:

Revisão Guia Alimentar, solicitada pelo Of. CSCBOV nº 02/2020 - SEI, nº 21000.019332/2020-90

Mensagem:

Prezado Presidente da Câmara Setorial de Carne Bovina, Antônio de Salvo, boa tarde,

Para seu conhecimento, o ofício nº 600/2020/GAB-GM/MAPA, encaminhado, nesta data, pela Ministra Teresa Cristina ao seu correspondente no Ministério da Saúde, solicitando Revisão (em trabalho conjunto das 2 pastas) do Guia Alimentar, bem como o e-mail que o encaminhou ao Ministério da Saúde.

Cordialmente,

Francisco Facundo
Secretário da Câmara Setorial

Anexos:

Oficio_10819128.html
E_mail_10889722.html



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
COORDENAÇÃO-GERAL DO GABINETE DO MINISTRO

REGISTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE OBJETOS Nº - 90/2020 - CGGAB

Setor Destinatário:			
Item	Remetente	Tipo de Objeto	Observação
01.	CGGAB-GM	OFÍCIO Nº 600/2020/GAB-GM/MAPA - MAPA - Via registrada Anexos via DVD: I - Ofício CSCBOV nº 02/2020, da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina, da Secretaria de Política Agrícola - SPA (10201109); II - Nota Técnica 24, da Secretaria de Política Agrícola - SPA (10569442); III - Despacho 98, da Coordenação-Geral de Produção Animal, do Departamento de Desenvolvimento das Cadeias Produtivas, da Secretaria de Inovação e Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI (10675727); IV - Artigo da Universidade de Mpumalanga, da África do Sul - Nota (10676087); V - Despacho 201, da Coordenação-Geral de Mudanças Climáticas, unidade do Departamento de Mudanças Climáticas, da Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI (10720655); e VI - Despacho 1941, com endosso Secretário Adjunto de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI (10784196).	Ao Senhor MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE INTERINO Esplanada dos Ministérios, Bloco G - Edifício sede 70058-900 - Brasília - DF
02.			
03.			
04.			
05.			
06.			
07.			
08.			
09.			
10.			
Total de itens: 2			
Responsável pelo Cadastramento: Julia Ohara			

Brasília - DF, 04 de junho de 2020.

OBS: Quando receber o Objeto físico, por favor dar ciência neste documento.



Documento assinado eletronicamente por **JULIA DE GODOY OHANA, Assistente Técnica**, em 04/06/2020, às 14:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10919150** e o código CRC **A9AB2DFA**.



MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA EXECUTIVA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACAO
COORDENAÇÃO-GERAL DE LOGISTICA INSTITUCIONAL
COORDENACAO DE ADMINISTRACAO DE PATRIMONIO E DOCUMENTACAO
DIVISAO DE GESTAO DE DOCUMENTOS
SERVICO DE PROTOCOLO

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

tem	Remetente	Tipo de Objeto	Observação	Nº DO RASTREAMENTO
01.	CGGAB-GM	OFÍCIO Nº 600/2020/GAB-GM/MAPA - MAPA - Via registrada Anexos via DVD: I - Ofício CSCBOV nº 02/2020, da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina, da Secretaria de Política Agrícola - SPA (10201109); II - Nota Técnica 24, da Secretaria de Política Agrícola - SPA (10569442); III - Despacho 98, da Coordenação-Geral de Produção Animal, do Departamento de Desenvolvimento das Cadeias Produtivas, da Secretaria de Inovação e Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI (10675727); IV - Artigo da Universidade de Mpumalanga, da África do Sul - Nota (10676087); V - Despacho 201, da Coordenação-Geral de Mudanças Climáticas, unidade do Departamento de Mudanças Climáticas, da Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI (10720655); e VI - Despacho 1941, com endosso Secretário Adjunto de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI (10784196).	Ao Senhor MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE INTERINO Esplanada dos Ministérios, Bloco G - Edifício sede 70058-900 - Brasília - DF	JU699332529BR

Documento enviado ao destinatário

Segue o nº do registro para rastreamento nos correios

VIA REGISTRADA

Atenciosamente,

Julio Cesar Cunha Coelho



Documento assinado eletronicamente por **JULIO CESAR CUNHA COELHO, Assistente Administrativo**, em 04/06/2020, às 17:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10924075** e o código CRC **D0706320**.

Referência: Processo nº 21000.019332/2020-90

SEI nº 10924075



MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
GABINETE
COORDENAÇÃO-GERAL DO GABINETE DA MINISTRA

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

Assunto: Revisão "Guia Alimentar para a População Brasileira".

À Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação,

Por solicitação da Senhora Coordenadora-Geral do Gabinete da Ministra, restituo o presente processo para ciência e acompanhamento dessa Secretaria, tendo em vista a expedição do OFÍCIO Nº 600/2020/GAB-GM/MAPA, subscrito pela Senhora Ministra, dirigido ao Senhor Ministro de Estado da Saúde Interino, que trata de Guia Alimentar para a População Brasileira, endereçado via correios e mensagem eletrônica.

Respeitosamente,

CGGAB, 5 de junho de 2020.

JÚLIA DE GODOY OHANA
Assistente Técnica



Documento assinado eletronicamente por **JULIA DE GODOY OHANA, Assistente Técnica**, em 05/06/2020, às 17:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10936725** e o código CRC **ED77F54F**.



MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

AO DEPROS,

AO DECAP,

1. Trata o presente processo do Ofício CSCBOV nº 02/2020 – Guia Alimentar (10201109), proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina, do Conselho Nacional de Política Agrícola, em que solicita avaliação do conteúdo publicado no **Guia Alimentar para a População Brasileira**, de autoria do Ministério da Saúde.
2. Após manifestação das áreas técnicas deste Ministério, no tocante aos pontos que devem ser modificados no Guia Alimentar, bem como da necessidade de que futuras publicações semelhantes ao do caso em tela, sejam elaboradas de forma conjunta entre Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde, a Ministra da Agricultura encaminhou o Ofício 600 (10819128), ao Ministro Interino da Saúde, por meio do qual reafirmou que, caso o Ministério da Saúde delibere pela revisão do mencionado Guia Alimentar, nossas equipes estão à disposição para auxiliar nesse trabalho.
3. Dessa forma, encaminho os autos para conhecimento e acompanhamento do processo, bem como do inteiro teor do Ofício 600 (10819128).

Atenciosamente,

EDUARDO MATTOS DE FREITAS

Assessor da SDI



Documento assinado eletronicamente por **EDUARDO MATTOS DE FREITAS, Assessor**, em 08/06/2020, às 11:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10940145** e o código CRC **8845D1FA**.



MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO
DEPARTAMENTO DE PRODUCAO SUSTENTAVEL E IRRIGACAO

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

À COORDENAÇÃO-GERAL DE MUDANÇAS CLIMÁTICAS - CGMC

Senhor Coordenador-Geral,

Trata o presente processo do Ofício CSCBOV nº 02/2020 - Guia Alimentar (10201109), proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina, do Conselho Nacional de Política Agrícola, em que solicita avaliação do conteúdo publicado no **Guia Alimentar para a População Brasileira**, de autoria do Ministério da Saúde.

Após manifestação das áreas técnicas deste Ministério, no tocante aos pontos que devem ser modificados no Guia Alimentar, bem como da necessidade de que futuras publicações semelhantes ao do caso em tela, sejam elaboradas de forma conjunta entre Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde, a Ministra da Agricultura encaminhou o Ofício 600 (10819128), ao Ministro Interino da Saúde, por meio do qual reafirmou que, caso o Ministério da Saúde delibere pela revisão do mencionado Guia Alimentar, nossas equipes estão à disposição para auxiliar nesse trabalho, conforme Despacho 2167 (10940145).

Desta feita, encaminho os autos para conhecimento e acompanhamento do processo.

Atenciosamente,

MARIANE CRESPOLINI DOS SANTOS
Diretora



Documento assinado eletronicamente por **MARIANE CRESPOLINI DOS SANTOS, Diretor (a)**, em 10/06/2020, às 11:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?



acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10948211** e o código CRC **56B1A7E6**.

Referência: Processo nº 21000.019332/2020-90

SEI nº 10948211



MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DAS CADEIAS PRODUTIVAS

DESPACHO

Processo nº 21000.019332/2020-90

Interessado: CAMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA

À CGPA.

Trata o presente processo do Ofício CSCBOV nº 02/2020 - Guia Alimentar (10201109), proveniente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Carne Bovina, do Conselho Nacional de Política Agrícola, em que solicita avaliação do conteúdo publicado no **Guia Alimentar para a População Brasileira**, de autoria do Ministério da Saúde.

De ordem, encaminho os autos para conhecimento e acompanhamento do processo, bem como do inteiro teor do Ofício 600 (10819128).

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **ROSANE NARCISO BORGES, Assistente Administrativo**, em 08/06/2020, às 16:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10950170** e o código CRC **D790370D**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
COORDENAÇÃO-GERAL DE APOIO ÀS CÂMARAS SETORIAIS E TEMÁTICAS
CÂMARA TEMÁTICA DE AGRICULTURA ORGÂNICA

Ofício CTAO- 018/2019

Brasília 09/12/2019

Exma. Sra.
Tereza Cristina Corrêa da Costa Dias
Ministra da Agricultura Pecuária e Abastecimento

Ref.: GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS BRASILEIRAS MENORES DE 2 ANOS
Publicado em 2019, pelo Ministério da Saúde/Secretaria de Atenção Primária à Saúde/
Departamento de Promoção da Saúde

Prezada Ministra,

Faz pouco tempo, o Ministério da Saúde lançou a versão do Guia Alimentar voltado para crianças menores de 2 anos. Cabe, inicialmente, destacar a importância dessa publicação e parabenizar o Ministério da Saúde e, destacadamente, toda a equipe envolvida na realização desse importante trabalho.

Exatamente por reconhecer a importância dessa publicação e querer utilizá-la como referência e exemplo em todas as nossas publicações, aulas e palestras é que entendemos ser importante levantar o problema detectado na parte do texto que fala dos alimentos orgânicos e de base agroecológica.

Na página 66 do Guia, no item que fala sobre uma das vantagens do consumo de Alimentos in natura ou minimamente processados “favorece as formas tradicionais de produção de alimentos, maior diversidade e a preservação de recursos naturais e do meio ambiente, além de fortalecer a agricultura familiar, especialmente se eles forem orgânicos e de base agroecológica.”

E traz a seguinte definição:

“Os alimentos orgânicos são aqueles que não utilizam agrotóxicos ou outro produto químico. Já os alimentos de base agroecológica, além de não utilizarem agrotóxico, são produzidos com base na justiça social, valorizando os pequenos produtores e agricultores familiares, promovendo condições de trabalho mais justas, além de zelar pelo meio ambiente e pelos recursos naturais, incluindo o cuidado do solo, das plantas dos animais, da água do ar e da biodiversidade. Além disso, alimentos produzidos dessa forma são extremamente saborosos.”

Essa definição além de levar a todos e todas que lerem este Guia, a um entendimento incorreto sobre o que são os alimentos orgânicos, também está desconsiderando toda a legislação brasileira que trata dessa matéria. Começando pela Lei nº 10.831, de dezembro de 2003, que é a Lei base da produção orgânica no Brasil, logo no seu início diz:

“Art. 1º Considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de

organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente.

§ 1º A finalidade de um sistema de produção orgânico é:

- I – a oferta de produtos saudáveis isentos de contaminantes intencionais;
- II – a preservação da diversidade biológica dos ecossistemas naturais e a recomposição ou incremento da diversidade biológica dos ecossistemas modificados em que se insere o sistema de produção;
- III – incrementar a atividade biológica do solo;
- IV – promover um uso saudável do solo, da água e do ar, e reduzir ao mínimo todas as formas de contaminação desses elementos que possam resultar das práticas agrícolas;
- V – manter ou incrementar a fertilidade do solo a longo prazo;
- VI – a reciclagem de resíduos de origem orgânica, reduzindo ao mínimo o emprego de recursos não-renováveis;
- VII – basear-se em recursos renováveis e em sistemas agrícolas organizados localmente;
- VIII – incentivar a integração entre os diferentes segmentos da cadeia produtiva e de consumo de produtos orgânicos e a regionalização da produção e comércio desses produtos;
- IX – manipular os produtos agrícolas com base no uso de métodos de elaboração cuidadosos, com o propósito de manter a integridade orgânica e as qualidades vitais do produto em todas as etapas.”

Só pelo texto da Lei já é possível ver o equívoco da definição do guia ao limitar a caracterização dos alimentos orgânicos a produtos sem agrotóxicos e outros produtos químicos. Só que o erro ficou ainda mais grave quando fez a comparação com a produção de base agroecológica, que não possui uma Lei específica que a defina. A única definição oficial que temos para a produção de base agroecológica é a que consta do Decreto nº 7.794, de agosto de 2012, que criou a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica e nele temos a seguinte definição no inciso III do Artigo 2º:

“ produção de base agroecológica - aquela que busca otimizar a integração entre capacidade produtiva, uso e conservação da biodiversidade e dos demais recursos naturais, equilíbrio ecológico, eficiência econômica e justiça social, abrangida ou não pelos mecanismos de controle de que trata a Lei nº 10.831, de 2003 , e sua regulamentação;”

Essa definição foi colocada exatamente para deixar claro que pode existir produção de base agroecológica que não esteja submetida a legislação e aos mecanismos de controle regulamentados para a produção orgânica, mas reforça que a produção orgânica está dentro do que é considerado como produção de base agroecológica.

No fim das contas, a informação presente no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, acaba por colocar os produtos orgânicos como que fossem de uma categoria inferior aos de base agroecológica, prejudicando todo um esforço que vem sendo feito pelo próprio Governo Federal, desde 2005, com as campanhas de incentivo ao consumo de orgânicos, campanhas essas em que o Ministério da Saúde tem sido um importante parceiro em quase todas as suas edições.

Diante de tudo o que foi exposto acima é que pedimos à vossa Excelência para que solicite ao Ministério da Saúde que faça uma correção no texto do Guia Alimentar, em questão. Sabemos que a edição impressa já deve ter sido toda distribuída, mas é importante que se ajuste o texto na versão digital e em possíveis novas tiragens impressas que venham a ser feitas.

Reitero em nome da CTAO e seus membros nossos votos de estima e elevada consideração, aproveitando o momento para desejar-lhe um novo ano pleno de paz, saúde e prosperidade e de muito sucesso a frente da pasta.

Muito atenciosamente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Luiz Carlos Demattê Filho', with a stylized flourish at the end.

Luiz Carlos Demattê Filho
Presidente da Câmara Temática de Agricultura Orgânica - CTAO



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLITICA AGRICOLA
DEPARTAMENTO DE ESTUDOS E PROSPECCAO
COORDENACAO GERAL DE APOIO AS CAMARAS SETORIAIS E TEMATICAS

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

Encaminho o presente para avaliação e providencias junto ao Gabinete da senhora Ministra, com referencia ao GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS BRASILEIRAS MENORES DE 2 ANOS Publicado em 2019, pelo Ministério da Saúde/Secretaria de Atenção Primária à Saúde/Departamento de Promoção da Saúde.



Documento assinado eletronicamente por **HELINTON JOSE ROCHA, Coordenador(a) Geral de Apoio às Câmaras Setoriais e Temáticas - CGST/DEP**, em 11/12/2019, às 09:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **9360910** e o código CRC **FBF01783**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA
DEPARTAMENTO DE ESTUDOS E PROSPECÇÃO

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

Assunto: Solicitar correção no texto digital do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos

Prezado Chefe de Gabinete da Secretaria de Política Agrícola,

1. Referente ao Processo nº 21000.090207/2019-56 e ao Ofício CTAO- 018/2019 (9360880), da Câmara Temática de Agricultura Orgânica (CTAO), com a solicitação de correção no texto do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, na versão digital e em possíveis novas tiragens impressas, publicado em 2019 pelo Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde, encaminho o presente para avaliação e possíveis providências junto ao Gabinete da Ministra.
2. Destaco a importância da interação do MS com o MAPA na promoção e incentivo de consumo de frutas e hortaliças recomendando que o Gabinete avalie a pertinência de endossar o documento da Câmara Temática de Agricultura Orgânica, remetendo-o a pasta da saúde.

Atenciosamente,

Luís Eduardo Pacifici Rangel

Diretor



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL**, Diretor de Estudos e Prospecção, em 18/12/2019, às 11:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **9446334** e o código CRC **FF16DDBD**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA - GABINETE

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

À Chefia de Gabinete da Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação - GAB/SDI-MAPA,

Encaminho, para conhecimento e manifestação complementar dessa Secretaria ao Despacho 205 (documento SEI nº9446334), Ofício nº CTAO- 018/2019 (documento SEI nº9360880), de 09 de dezembro de 2019, da Câmara Temática de Agricultura Orgânica, que solicita correção no texto digital do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos.

Atenciosamente,

LUCIANA GONTIJO PIMENTA

Chefe de Gabinete Substituta



Documento assinado eletronicamente por **LUCIANA GONTIJO PIMENTA, Chefe de Gabinete Substituto (a)**, em 18/12/2019, às 17:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **9451257** e o código CRC **64473F54**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

À SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA - SPA

1. Versa o processo em tela sobre correção em texto, referente a produtos orgânicos, do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, publicado pelo Ministério da Saúde em 2019, conforme Ofício CTAO-018/2019 (9360880), do senhor Luiz Carlos Demattê Filho, Presidente da Câmara Temática de Agricultura Orgânica - CTAO.
2. Em resposta ao Despacho 1536 (9451257), do Gabinete da SPA, informo que o assunto em comento não pertence mais à alçada desta Secretaria, mas à Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA.
3. Desta forma, restituo os autos para ciência e providências pertinentes.

Atenciosamente,

PEDRO ALVES CORRÊA NETO
Secretário Adjunto



Documento assinado eletronicamente por **PEDRO ALVES CORREA NETO**, Secretário(a) Adjunto, em 23/12/2019, às 11:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **9463687** e o código CRC **59B409CE**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA - GABINETE

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: GAB/SDA-MAPA

À Chefia de Gabinete da Secretaria de Defesa Agropecuária - GAB/SDA-MAPA,

Consoante o disposto no Despacho 3641 (documento SEI nº9463687), encaminho, para conhecimento e manifestação complementar dessa Secretaria ao Despacho 205 (documento SEI nº 9446334), Ofício nº CTAO- 018/2019 (documento SEI nº9360880), de 09 de dezembro de 2019, da Câmara Temática de Agricultura Orgânica, que solicita correção no texto digital do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos.

Atenciosamente,

MAURÍCIO FLEURY CURADO

Chefe de Gabinete



Documento assinado eletronicamente por **MAURICIO PINHEIRO FLEURY CURADO, Chefe de Gabinete**, em 23/12/2019, às 15:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **9498351** e o código CRC **1C54219F**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

À CPO/DTEC

Trata o presente processo sobre correção em texto referente a produtos orgânicos do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, publicado pelo Ministério da Saúde em 2019, conforme Ofício CTAO-018/2019 (9360880) do senhor Luiz Carlos Demattê Filho, Presidente da Câmara Temática de Agricultura Orgânica - CTAO.

Face ao exposto, encaminho os autos para análise e manifestação.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **LEANDRO BARBIERI DE CARVALHO, Diretor(a) substituto(a) do Departamento de Serviços Técnicos**, em 13/01/2020, às 15:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **9506575** e o código CRC **8F083ED7**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS
COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO ORGÂNICA

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

À Secretaria de Política Agrícola,

Em primeiro lugar, lamentamos tomar conhecimento desse processo apenas nesse momento, que resultou no postergar de um encaminhamento importante para a promoção dos produtos orgânicos, assim como para a consolidação da parceria com o Ministério da Saúde, como recomenda o Senhor Diretor de Estudos e Prospecção desta Secretaria de Política Agrícola.

Esta Coordenação de Produção Orgânica, como membro e responsável pela Secretaria Executiva da Câmara Temática de Agricultura Orgânica - CTAO, participou das discussões sobre o tema do Ofício CTAO - 018/2019 (9360880), que teve seu conteúdo construído a partir do consenso emanado da Reunião Ordinária realizada em 22 de novembro de 2019.

Portanto, não há o que acrescentar, mas sim esta Coordenação endossa o Ofício CTAO - 018/2019 (9360880) e reforça a necessidade de que o documento seja encaminhado ao Ministério da Saúde, com relevância para a solicitação e pedindo acompanhamento das providências a serem tomadas para as devidas correções.

Sem mais, nos colocamos à disposição do Ministério da Saúde para contribuir tecnicamente, para que as correções atendam ao propósito maior do Guia Alimentar, que deva ser difundir o hábito da alimentação saudável entre os brasileiros.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **VIRGINIA MENDES CIPRIANO LIRA, Coordenador(a) de Agroecologia e Produção Orgânica**, em 31/03/2020, às 22:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10352031** e o código CRC **4C8C17C9**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA - GABINETE

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: DAEP/SPA

Ao Departamento de Análise Econômica e Políticas Públicas - DAEP/SPA-MAPA,

Consoante o disposto no Despacho 65 (documento SEI nº10352031), restituo os autos, para confecção de minuta de Ofício ao Ministério da Saúde, a ser assinada pela autoridade máxima desta Pasta.

Atenciosamente,

LUCIANA GONTIJO PIMENTA
Coordenadora



Documento assinado eletronicamente por **LUCIANA GONTIJO PIMENTA, Coordenador(a)**, em 01/04/2020, às 20:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10367911** e o código CRC **AE98F3D1**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA
DEPARTAMENTO DE ANÁLISE ECONÔMICA E POLÍTICAS PÚBLICAS

NOTA TÉCNICA Nº 25/2020/DAEP/SPA/MAPA

PROCESSO Nº 21000.090207/2019-56

INTERESSADO: CÂMARA TEMÁTICA DE AGRICULTURA ORGÂNICA

Assunto: informações do Guia Alimentar do Ministério da Saúde

Contextualização:

A edição do Guia Alimentar do Ministério da Saúde orienta as boas práticas nutricionais no Brasil, trazendo recomendações e conceitos sobre os alimentos e a alimentação. Essa prática vem sendo realizada desde meados dos anos 2000 por meio da Secretaria de Atenção à Saúde do Ministério da Saúde e encontra-se na sua 4ª Edição.

As questões relacionadas a boa alimentação e sua estreita correção com a saúde são a base de estímulo a essas publicações que tem um efeito direto no cardápio do brasileiro, principalmente no reflexo que possui junto a merenda escolar. A prática recomendatória neste caso, tem um efeito muito mais forte por estar correlacionado as atividades do poder público que criam vinculação natural, apesar de não ser mandatório.

Os aspectos gerais do conteúdo do Guia Alimentar trazem definições e contextos de maneira ampla, voltados as questões nutricionais. É obviamente um documento de caráter técnico cercado de conceitos científicos. Entretanto, algumas polêmicas do contexto desse documento são de origem pseudocientífica quando se propõe a dissertar sobre temas além dos nutricionais como ambientais e sociais.

O incomodo do documento veio de áreas diferentes dentro dos setores do agronegócio. O primeiro deles, o setor da agricultura orgânica, pede revisão do texto no sentido de corrigir um erro semântico na tratativa da agricultura orgânica e da agricultura de base agroecológica. Mesmo com essa nuance interpretativa, o setor da agricultura orgânica é muito enaltecido dentro do documento o que não encontra respaldo do ponto de vista nutricional, haja visto que a ciência não diferencia a qualidade nutricional dos alimentos advindos de diferentes sistemas de produção. Mesmo aqueles que utilizem defensivos agrícolas em seu modelo produtivo, são considerados sem risco pela ANVISA quando avaliados os modelos de resíduos em alimentos.

Já o setor da proteína animal apresenta descontentamento no sentido de o documento apontar motivos sociais e ambientais para escolha dos alimentos, fator que não deve ser discutido no âmbito nutricional.

Os argumentos muitas vezes apresentados são contrastantes com a realidade dos fatos da agricultura quando relacionados a aquecimento global, desmatamento e poluição. Entretanto, assim como mencionado anteriormente, os dados são pseudocientíficos e vem sendo refutados sistematicamente pela Embrapa e demais instituições de pesquisa.

Além disso fazem parte da atual política pública do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a intensificação da promoção da Agricultura de Baixo Carbono – ABC, da promoção ainda mais intensa da agricultura familiar nas linhas de financiamento PRONAF e PRONAMP, na assistência técnica desses setores pela ANATER e a preferência nas compras públicas para estes segmentos, incentivada e promovida por este Ministério.

Análise:

Em face desses posicionamentos e do pedido de manifestação da autoridade máxima da pasta junto ao Ministro da Saúde para revisão do documento, entendemos que o tema não deva ser levado de maneira a atender a Câmara Temática de Agricultura Orgânica, nem a Câmara Setorial da Carne Bovina.

A proposta deve levar em conta a necessidade de revisão do documento com a estreita colaboração das áreas técnicas de ambos os ministérios, de preferência ancorados por cientistas e referências sólidas, para reduzir (uma vez que consideramos impossível eliminar), imprecisões que causem problemas de entendimento em consumidores em relação a agropecuária.

Recomendo que a Secretaria de Inovação Desenvolvimento Rural e Irrigação seja a área indicada para conduzir essa discussão com o Ministério da Saúde, caso eles acatem a sugestão para revisão em conjunto.

Dessa forma, visando atender a demanda de ambas as Câmaras que submeteram pedidos a Ministra Teresa Cristina de envio de expediente ao Ministério da Saúde, sugerimos um texto da seguinte forma:

MINUTA

“Ofício XXXX

Senhor Ministro,

O Guia Alimentar para a População Brasileira editado pelo Ministério da Saúde tem uma proposta fundamental para orientação da nossa população sobre questões nutricionais que são fundamentais para a saúde da população.

Entretanto, alguns pontos abordados no documento não possuem total convergência com as questões nutricionais e comprometem conceitos importantes da produção agropecuária que vimos trabalhando nos últimos anos.

Por ser um documento orientativo de grande amplitude, as informações ali constantes devem ser apuradas ao máximo e sustentadas sempre de conceitos científicos, reduzindo imprecisões interpretativas.

Solicito que seja promovida uma revisão do atual documento considerando a leitura atenta de nossas equipes em conjunto, para oferecer a informação mais precisa a sociedade brasileira, cumprindo o objetivo dessa iniciativa.

Cordialmente,

Tereza Cristina

Ministra de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento”

Conclusão:

É comum dentro da administração pública que documentos que tem por objetivo uma causa explícita, acabem suscitando interpretações de outras agendas e submetam a críticas outras políticas públicas, colocando-as em rotas de conflito.

Em que pese a excelência do setor nutricional do Ministério da Saúde, em especial o trabalho de promoção ao consumo de frutas e hortaliças e a iniciativa do Guia Alimentar para a População Brasileira, as imprecisões e interpretações pseudocientíficas trazidas nessas ocasiões, comprometem o sucesso das políticas públicas.

É necessária uma revisão do documento, considerando as visões de ambos os atores envolvidos nos conceitos de segurança alimentar no Brasil, com suporte de especialistas e cientistas para o melhor grau de comunicação possível.



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL, Diretor de Estudos e Prospecção**, em 27/04/2020, às 11:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10569539** e o código CRC **F5B1B441**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA
DEPARTAMENTO DE ANÁLISE ECONÔMICA E POLÍTICAS PÚBLICAS

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

À Secretaria de Política Agrícola,

Conforme análise feita por este Departamento de Análise Econômica e Políticas Públicas vimos sugerir ao Gabinete da Ministra emissão de ofício ao Ministério da Saúde no que tange a revisão conjunta do documento Guia Alimentar para a População Brasileira.

A minuta do ofício encontra-se na nota técnica 25 (10569539) do presente processo.



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL**, **Diretor de Estudos e Prospecção**, em 27/04/2020, às 11:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10569622** e o código CRC **9D775D2E**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA

Esplanada dos Ministérios, bloco D, ed. Sede, 5º andar, sala 501, Gabinete, Brasília/DF - CEP 70.043-900
Tel.: (61) 3218-2505 / 2507 - spa@agricultura.gov.br

OFÍCIO Nº 239/2020/GAB-SPA/SPA/MAPA

Brasília, 27 de abril de 2020.

À Senhora

FLAVIA MONTEIRO DE CASTRO CAMPOS

Assessora

Gabinete da Ministra

Esplanada dos Ministérios, bloco D, 8º andar, Sala 800

70.043-900 – Brasília/DF

Assunto: "**Guia Alimentar para a População Brasileira**" do Ministério da Saúde.

Senhora Assessora,

Tratam os autos de solicitação de correção no texto digital do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, do Ministério da Saúde, conforme Ofício CTAO- 018/20 (documento SEI 9360880), de 09 de dezembro de 2019, da Câmara Temática de Agricultura Orgânica desta Pasta.

Em seguimento às tratativas sobre o assunto, **ratifico** NOTA TÉCNICA Nº 25/2020/DAEP/SPA/MAPA e Despacho 114 (documentos SEI 10569539 e 10569622); e encaminho a esse Gabinete para providências subsequentes.

Atenciosamente,

EDUARDO SAMPAIO MARQUES

Secretário



Documento assinado eletronicamente por **EDUARDO SAMPAIO MARQUES, Secretário de Política Agrícola**, em 27/04/2020, às 20:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10572756** e o código CRC **E2DC1E7F**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
GABINETE DA MINISTRA

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

Assunto: Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, do Ministério da Saúde.

PRAZO: 06 de maio de 2020.

À Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação,

1. Trata o presente processo do Ofício CTAO- 018/20, de 9 de dezembro de 2019, contendo solicitação da Câmara Temática de Agricultura Orgânica desta Pasta, para correção do texto do **Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos** de autoria do Ministério da Saúde.
2. Sobre o assunto, o Departamento de Análise Econômica e Políticas Públicas, unidade da Secretaria de Política Agrícola, elaborou a Nota Técnica nº 25/2020 (10569539), devidamente endossada pelo titular da mencionada Unidade (Ofício nº 239/2020-SPA (10572756), a qual submeto para avaliação dessa Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação, especialmente quanto à indicação para que essa Unidade conduza as tratativas com o Ministério da Saúde, com vistas à avaliação e correção do mencionado Guia Alimentar.
3. Assim sendo, solicito posicionamento dessa Secretaria quanto à proposta em tela, assim como peço a gentileza de indicar, o mais rápido possível, os interlocutores que ficarão responsáveis pela negociação em questão, para que esse Gabinete possa expedir o ofício sugerido no bojo da citada Nota Técnica.

Atenciosamente,

GM, em 28 de abril de 2020.

PAULO MARCIO MENDONÇA ARAUJO
Chefe de Gabinete



Documento assinado eletronicamente por **PAULO MARCIO MENDONCA ARAUJO**, **Chefe de Gabinete da Ministra**, em 28/04/2020, às 15:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10581554** e o código CRC **18E82222**.

Data de Envio:

04/05/2020 12:17:30

De:

MAPA/E-MAIL DEPARTAMENTAL <CGAC@AGRICULTURA.GOV.BR>

Para:

luiz.dematte@cpmo.org.br
camara.orgnicos@agricultura.gov.br
helinton.rocha@agricultura.gov.br

Assunto:

Acompanhamento de demanda - SEI 21000.090207/2019-56

Mensagem:

Prezado Presidente da CTAO,

Encaminho informação sobre a tramitação da demanda sobre o Guia Alimentar das Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos. O processo foi encaminhado a SDI em 29 de abril para posicionamento. Informo que existe processo de demanda para alteração do Guia pela Câmara de Bovinos (SEI 21000.019332/2020-90).

Atenciosamente,

Antônio Siqueira Assreuy
Supervisor da CTAO

Anexos:

Oficio_9360880_CTAOrganica_Gab_Ministra_Correcao_Guia_Alimentar_ate_2_anos_09DEZ19.pdf
Despacho_9360910.html
Despacho_9446334.html
Despacho_9451257.html
Despacho_9463687.html
Despacho_9498351.html
Despacho_9506575.html
Despacho_10352031.html
Despacho_10367911.html
Nota_Tecnica_10569539.html
Despacho_10569622.html
Oficio_10572756.html
Despacho_10581554.html



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVACAO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGACAO

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

AO GM

Trata o presente processo do Ofício CTAO- 018/20, de 9 de dezembro de 2019, contendo solicitação da Câmara Temática de Agricultura Orgânica desta Pasta, para correção do texto do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, de autoria do Ministério da Saúde.

Em resposta ao Despacho 518 (10581554), do Gabinete da Ministra, de acordo com o Decreto 10.253/2020 informo que o assunto em comento não pertence mais à alçada desta Secretaria, mas à Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA.

Atenciosamente,

PEDRO ALVES CORRÊA NETO
Secretario Adjunto



Documento assinado eletronicamente por **PEDRO ALVES CORREA NETO, Secretário(a) Adjunto**, em 15/05/2020, às 16:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10662960** e o código CRC **F1E7485B**.

MINUTA

OFÍCIO Nº 569/2020/GAB-GM/MAPA

Brasília, 20 de maio de 2020.

Ao Senhor
MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE SUBSTITUTO
Esplanada dos Ministérios, Bloco G - Edifício sede
70058-900 – Brasília - DF

Assunto: Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos.

Senhor Ministro Substituto,

1. Ao cumprimentá-lo, faço referência ao Guia Alimentar para a População Brasileira, última edição publicada por esse Ministério, o qual se apresenta proposta fundamental para orientação sobre questões nutricionais, essenciais para a saúde da população.
2. Entretanto, gostaria de observar que alguns pontos abordados no citado documento não possuem total convergência com as questões nutricionais e comprometem conceitos importantes da produção agropecuária que vimos trabalhando nos últimos anos, conforme alertado no Ofício CTAO-018/2019, pela Câmara Temática de Agricultura Orgânica, colegiado sob a gestão do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
3. Segundo posicionamento da Secretaria de Política Agrícola desta Pasta (Despacho nº 65 e Nota Técnica nº 25), a publicação em questão merece encaminhamento importante para a promoção dos produtos orgânicos, bem como para a consolidação da parceria com o Ministério da Saúde. Além do mais, por se tratar de um documento de caráter orientativo de grande amplitude, o mesmo deve conter informações apuradas ao máximo, e sempre sustentadas de conceitos científicos, de forma a reduzir imprecisões interpretativas.
4. Assim, consulto sobre a possibilidade de se promover uma atualização da versão atual do comentado Guia Alimentar, considerando a viabilidade de acurada leitura, numa parceria de nossas equipes (MS e MAPA), com foco na revisão, a fim de oferecer à sociedade informação mais precisa sobre o tema e, desse modo, cumprir integralmente o objetivo dessa iniciativa.

Atenciosamente,

TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS
Ministra

Anexo: I - Ofício CTAO/MAPA (9360880):
II - Despacho 65 (10352031);
III - Nota Técnica 25 (10569539); e
IV - Ofício 239 (10572756).



Documento assinado eletronicamente por **FELIPE ARAUJO SANTANA, Chefe de Divisão**, em 22/05/2020, às 13:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10758721** e o código CRC **043A6AE5**.

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, 8º Andar - Bairro Zona Cívico-Administrativa - Telefone: (61) 3218-2800
CEP 70043900 Brasília/DF - <http://www.agricultura.gov.br>

Referência: Processo nº 21000.090207/2019-56

SEI nº 10758721



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

OFÍCIO Nº 569/2020/GAB-GM/MAPA

Brasília, 20 de maio de 2020.

Ao Senhor
MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE SUBSTITUTO
Esplanada dos Ministérios, Bloco G - Edifício sede
70058-900 – Brasília - DF

Assunto: Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos.

Senhor Ministro Substituto,

1. Ao cumprimentá-lo, faço referência ao Guia Alimentar para a População Brasileira, última edição publicada por esse Ministério, o qual se apresenta proposta fundamental para orientação sobre questões nutricionais, essenciais para a saúde da população.
2. Entretanto, gostaria de observar que alguns pontos abordados no citado documento não possuem total convergência com as questões nutricionais e comprometem conceitos importantes da produção agropecuária que vimos trabalhando nos últimos anos, conforme alertado no Ofício CTAO-018/2019, pela Câmara Temática de Agricultura Orgânica, colegiado sob a gestão do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
3. Segundo posicionamento da Secretaria de Política Agrícola desta Pasta (Despacho nº 65 e Nota Técnica nº 25), a publicação em questão merece encaminhamento importante para a promoção dos produtos orgânicos, bem como para a consolidação da parceria com o Ministério da Saúde. Além do mais, por se tratar de um documento de caráter orientativo de grande amplitude, o mesmo deve conter informações apuradas ao máximo, e sempre sustentadas de conceitos científicos, de forma a reduzir imprecisões interpretativas.
4. Assim, consulto sobre a possibilidade de se promover uma atualização da versão atual do comentado Guia Alimentar, considerando a viabilidade de acurada leitura, numa parceria de nossas equipes (MS e MAPA), com foco na revisão, a fim de oferecer à sociedade informação mais precisa sobre o tema e, desse modo, cumprir integralmente o objetivo dessa iniciativa.

Atenciosamente,


TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS
Ministra

Anexo: I - Ofício CTAO/MAPA (9360880):

II - **Despacho 65 (10352031)**;

III - Nota Técnica 25 (10569539); e

IV - Ofício 239 (10572756).

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, 8º Andar - Bairro Zona Cívico-Administrativa – Telefone: (61) 3218-2800
CEP 70043900 Brasília/DF - <http://www.agricultura.gov.br>

Data de Envio:

21/05/2020 17:53:51

De:

MAPA/E-mail da unidade CGGAB <cggab.gm@agricultura.gov.br>

Para:

chefia.gm@saude.gov.br

Assunto:

Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos.

Mensagem:

Prezado (a) Senhor (a),

Encaminho o anexo Ofício Nº 569/2020/GAB-GM/MAPA, subscrito pela Senhora Ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, dirigido Ao Senhor Ministro de Estado da Saúde Substituto.

Solicito a gentileza de confirmar o recebimento deste e-mail e dos documentos anexos.

Respeitosamente,

Felipe Araújo Santana
Chefe de Divisão
Coordenação-Geral do Gabinete da Ministra
(61) 3218-2079
felipe.santana@agricultura.gov.br

Anexos:

Oficio_10796696_Oficio_n__569_2020_GAB_GM_MAPA.pdf
Oficio_9360880_CTAOrganica_Gab_Ministra_Correcao_Guia_Alimentar_ate_2_anos_09DEZ19.pdf
Despacho_10352031.html
Nota_Tecnica_10569539.html
Oficio_10572756.html



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
GABINETE DA MINISTRA
COORDENAÇÃO-GERAL DO GABINETE

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

Assunto: Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos.

À Secretaria de Política Agrícola,

Por solicitação da Senhora Coordenadora-Geral do Gabinete da Ministra, restituo o presente processo para ciência e acompanhamento dessa Secretaria, tendo em vista a expedição do Ofício 569/2020/GAB-GM/MAPA (10758721), subscrito pela Senhora Ministra, dirigido ao Senhor Ministro de Estado da Saúde Substituto, que trata da Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos.

Respeitosamente,

CGGAB, 22 de maio de 2020.

NÁJLA CHRISTINNE SOUZA CRUZ
Assistente Técnica



Documento assinado eletronicamente por **NAJLA CHRISTINNE SOUZA CRUZ, Assistente Técnico**, em 22/05/2020, às 18:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10804491** e o código CRC **2F771A50**.

Data de Envio:

22/05/2020 14:56:57

De:

MAPA/E-MAIL DEPARTAMENTAL <CGAC@AGRICULTURA.GOV.BR>

Para:

luiz.dematte@cpmo.org.br
virginia.lira@agricultura.gov.br
camara.orgnicos@agricultura.gov.br

Assunto:

Informa sobre o guia alimentar das crianças brasileiras menores de dois anos

Mensagem:

Encaminho informação sobre a tramitação da demanda sobre o Guia Alimentar das Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos. A senhora Ministra encaminhou Ofício 569/2020GAB-GM/MAPA, de 20/05/2020, para o Ministério da Saúde.

Consulta sobre a necessidade de mantermos o acompanhamento do presente ou pelo seu encerramento.

Atenciosamente,

Antônio Siqueira Assreuy
Supervisor da CTAO

Anexos:

Despacho_10662960.html
Oficio_10758721.html
Oficio_9360880_CTAOrganica_Gab_Ministra_Correcao_Guia_Alimentar_ate_2_anos_09DEZ19.pdf



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA - GABINETE

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: DAEP/SPA

Ao Departamento de Análise Econômica e Políticas Públicas - DAEP/SPA-MAPA,

Consoante o disposto no Despacho 662 (documento SEI nº10804491), restituo os autos, para conhecimento do envio do Ofício 569/2020/GAB-GM/MAPA (documento SEI 10758721), subscrito pela Senhora Ministra, dirigido ao Senhor Ministro de Estado da Saúde Substituto, que trata da Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos; e demais providências, se cabíveis.

Atenciosamente,

LUCIANA GONTIJO PIMENTA

Coordenadora



Documento assinado eletronicamente por **LUCIANA GONTIJO PIMENTA, Coordenador(a)**, em 22/05/2020, às 20:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10808896** e o código CRC **9DEFDE56**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
COORDENAÇÃO-GERAL DO GABINETE DO MINISTRO

REGISTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE OBJETOS Nº - 76/2020 - CGGAB

Setor Destinatário:			
Item	Remetente	Tipo de Objeto	Observação
01.	CGGAB-GM	OFÍCIO Nº 569/2020/GAB-GM/MAPA - Via registrada com A.R. Anexos: I - Ofício CTAO/MAPA (9360880): II - Despacho 65 (10352031); III - Nota Técnica 25 (10569539); e IV - Ofício 239 (10572756).	Ao Senhor MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE SUBSTITUTO Esplanada dos Ministérios, Bloco G - Edifício sede 70058-900 – Brasília - DF
02.			
03.			
04.			
05.			
06.			
07.			
08.			
09.			
10.			
Total de itens: 5			
Responsável pelo Cadastramento: Felipe Araújo			

Brasília - DF, 25 de maio de 2020.

OBS: Quando receber o Objeto físico, por favor dar ciência neste documento.



Documento assinado eletronicamente por **FELIPE ARAUJO SANTANA, Chefe de Divisão**, em 25/05/2020, às 13:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10814891** e o código CRC **BB4E74AC**.



MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA EXECUTIVA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACAO
COORDENAÇÃO-GERAL DE LOGISTICA INSTITUCIONAL
COORDENACAO DE ADMINISTRACAO DE PATRIMONIO E DOCUMENTACAO
DIVISAO DE GESTAO DE DOCUMENTOS
SERVICO DE PROTOCOLO

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

Item	Remetente	Tipo de Objeto	Observação	Nº DO RASTREAMENTO
01.	CGGAB-GM	OFÍCIO Nº 569/2020/GAB-GM/MAPA - Via registrada com A.R. Anexos: I - Ofício CTAO/MAPA (9360880); II - Despacho 65 (10352031); III - Nota Técnica 25 (10569539); e IV - Ofício 239 (10572756).	Ao Senhor MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE SUBSTITUTO Esplanada dos Ministérios, Bloco G - Edifício sede 70058-900 - Brasília - DF	JU481548626BR

Documento enviado ao destinatário

Segue o nº do registro para rastreamento nos correios

VIA REGISTRADA

Atenciosamente,

Julio Cesar Cunha Coelho



Documento assinado eletronicamente por **JULIO CESAR CUNHA COELHO, Assistente Administrativo**, em 25/05/2020, às 17:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site



http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10819687** e o código CRC **0BB6414B**.

Referência: Processo nº 21000.090207/2019-56

SEI nº 10819687



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA
DEPARTAMENTO DE ANÁLISE ECONÔMICA E POLÍTICAS PÚBLICAS

NOTA TÉCNICA Nº 42/2020/DAEP/SPA/MAPA

PROCESSO Nº 21000.090207/2019-56

ASSUNTO

“Guia Alimentar para a População Brasileira” do Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2ª edição de 2014.

REFERÊNCIAS

1. A presente Nota Técnica é referente aos processos nº 21000.090207/2019-56 e nº 21000.019332/2020-90 e ao Despacho 1101 (10808896) sobre os Ofícios 569/2020/GAB-GM/MAPA (10758721) e Ofício nº 600/2020/GAB-GM/MAPA (10819128), subscrito pela Senhora Ministra, dirigido ao Senhor Ministro de Estado da Saúde Interino sobre o “Guia Alimentar para a População Brasileira”, 2ª edição de 2014.

SUMÁRIO EXECUTIVO

2. A referida publicação estabelece que o “Guia Alimentar para a População Brasileira se constitui em uma das estratégias para implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico [...] 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. [...] Este guia é para todos os brasileiros.”
3. O documento continua declarando que: “Guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares - O acesso a informações confiáveis sobre características e determinantes da alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.”
4. No referido Guia, as recomendações do “Capítulo 2. A Escolha dos Alimentos” “dão grande importância ao tipo de processamento a que são submetidos os alimentos antes de sua aquisição, preparo e consumo.” O Guia estabelece uma classificação NOVA dos alimentos em quatro categorias, “definidas de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção [...] a primeira reúne alimentos in natura ou minimamente processados [...] a segunda categoria corresponde a produtos extraídos de alimentos in natura ou diretamente da natureza [...] a terceira categoria corresponde a produtos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar a um alimento *in natura* ou minimamente processado [...] a quarta categoria corresponde a produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e

vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial”.

5. O Guia esclarece que: "Uma forma prática de distinguir alimentos ultraprocessados de alimentos processados é consultar a lista de ingredientes que, por lei, deve constar dos rótulos de alimentos embalados que possuem mais de um ingrediente. Um número elevado de ingredientes (frequentemente cinco ou mais) e, sobretudo, a presença de ingredientes com nomes pouco familiares e não usados em preparações culinárias".
6. O Guia conclui o Capítulo 2 com quatro recomendações e uma regra de ouro:
 - Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação;
 - Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias;
 - Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados.
 - Evite alimentos ultraprocessados;
 - A regra de ouro. Prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.
7. Em outro ponto, o Guia declara que: "a diminuição da demanda por alimentos de origem animal reduz notavelmente as emissões de gases de efeito estufa (responsáveis pelo aquecimento do planeta), o desmatamento decorrente da criação de novas áreas de pastagens e o uso intenso de água."

ANÁLISE

8. A afirmação do próprio “Guia Alimentar para a População Brasileira” de sua relevância para o país é inquestionável. Fator que eleva a sua responsabilidade em ser claro, coerente e auxiliar a estabelecer diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável.
9. 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).
10. Em relação a diferenciação de 'alimento ultraprocessado' por meio da contagem do número de ingredientes (frequentemente cinco ou mais) parece ser algo cômico. As receitas domésticas que utilizam vários ingredientes não podem em hipótese alguma serem rotuladas dessa forma, o que demonstra um evidente ataque sem justificativa a industrialização. Em relação ao outro ponto de diferenciação de 'alimento ultraprocessado', a verificação da "presença de ingredientes com nomes pouco familiares e não usados em preparações culinárias", a mensagem fica mais confusa. A discussão sobre o limite do conhecimento do cidadão em se familiarizar com os nomes dos ingredientes de uso industrial nos alimentos envolve uma complexa análise de risco, no seu eixo de comunicação, devendo estipular qual o tamanho da responsabilidade do Estado em regular e fiscalizar estes ingredientes. Existem normas para o uso de ingredientes nos alimentos e o poder público é responsável pelo seu controle. O consumidor tem o acesso a estas informações, que constam dos rótulos dos alimentos, para tomar suas decisões.
11. Pesquisas demonstram que não existem evidências de que o valor nutricional e a saudabilidade de um alimento estejam relacionados aos níveis de processamento, uma vez que

existem alimentos processados que contribuem com uma ampla variedade de nutrientes em todos os níveis de processamento (EICHER-MILLER et al., 2012). Os determinantes mais importantes da qualidade da dieta são os tipos específicos de alimentos consumidos e não o seu nível de processamento.

12. A discriminação de alimentos pelo tipo de processamento, afirmando que os alimentos ultraprocessados são “nutricionalmente desbalanceados” é uma incoerência nesta classificação. A própria afirmação do Guia que coloca que: “com exceção do leite materno nos primeiros seis meses de vida, nenhum alimento sozinho proporciona aos seres humanos o teor de nutrientes que seu organismo requer.” Desta forma, nenhum alimento é nutricionalmente completo, mesmo os alimentos *in natura* são nutricionalmente desbalanceados para uma alimentação adequada e saudável.
13. Embora declare ser importante ampliar a autonomia, o Guia induz a população brasileira a uma limitação da autonomia das escolhas alimentares. Quando um documento oficial do Governo Brasileiro orienta “Evite alimentos ultraprocessados”, está generalizando algo que é muito diversificado. Quando usamos esta classificação equivocada, pesquisas mostram que existem alimentos que são classificados nesta 'categoria ultraprocessados' e que são feitos industrialmente de forma semelhante a preparações culinárias caseiras.
14. Por outro lado, enquanto o raciocínio de utilizar uma classificação equivocada dos alimentos, determinando que os 'alimentos processados' devem ser de uso limitado e evitado os 'ultraprocessados', fica a regra de ouro para dar preferência "sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias". Esta regra de ouro não alerta que uma alimentação que utiliza "sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias" é perigosa. O Guia não orienta que o uso apenas de alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias em consumo excessivo está associado a doenças do coração, obesidade e outras doenças crônicas, de forma semelhante as outras categorias de alimentos, várias vezes colocadas neste documento.
15. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, considerando suas competências de fomento e de comando e controle questiona severamente a utilização dessa classificação, não compreendendo sua utilidade que apenas confunde, diminui a autonomia das escolhas alimentares sem informar corretamente o que é importante para uma alimentação adequada e saudável. A regra de ouro talvez devesse ser: harmonize uma combinação diversificada de porções moderadas de cada alimento escolhido para atender as necessidades nutricionais, manter o peso corporal recomendado e os indicadores de saúde adequados.
16. Em relação a declaração do Guia sobre a diminuição da demanda por alimentos de origem animal e suas consequências, mantemos a posição apresentada na Nota Técnica 25 (10569539), que faz as seguintes considerações:

Os argumentos muitas vezes apresentados são contrastantes com a realidade dos fatos da agricultura quando relacionados a aquecimento global, desmatamento e poluição. Entretanto, assim como mencionado anteriormente, os dados são pseudocientíficos e vem sendo refutados sistematicamente pela Embrapa e demais instituições de pesquisa.

Além disso fazem parte da atual política pública do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a intensificação da promoção da Agricultura de Baixo Carbono – ABC, da promoção ainda mais intensa da agricultura familiar nas linhas de financiamento PRONAF e PRONAMP, na assistência técnica desses setores pela ANATER e a preferência nas compras públicas para estes segmentos, incentivada e promovida por este Ministério.

REFERÊNCIAS

17. EICHER-MILLER, H. A. et al. Contributions of processed foods to dietary intake in the US from 2003–2008. The Journal of Nutrition, v. 142, n. 11, p. 2065S-2072S, Nov.2012.

18. REGO, R. A. Os fatores de influência do mercado de ingredientes. In: BRASIL ingredients trends 2020. Campinas: ITAL, 2014.

CONCLUSÃO

19. A análise realizada no “Guia Alimentar para a População Brasileira” do Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2ª edição de 2014, revela uma necessidade de urgente de sua revisão. O referido Guia tem a responsabilidade de ser claro, coerente e auxiliar a estabelecer diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável. Entretanto, esta edição do Guia está usando uma classificação confusa, incoerente, que impede ampliar a autonomia das escolhas alimentares e, principalmente, por prejudicar a correta formação de diretrizes para promover a alimentação de forma adequada e saudável.
20. A revisão completa do Guia deverá contar com ampla discussão com setores especializados na ciência dos alimentos. Entendemos que a ciência médica e da nutrição são fundamentais nesse contexto do Guia, entretanto é absolutamente indispensável a participação de outros especialistas como os Engenheiros de Alimentos.
21. Em que pese a necessidade de uma ampla revisão, a fim de melhor classificar o Guia Alimentar brasileiro entre os demais no planeta (atualmente o Guia brasileiro é considerado um dos piores), a recomendação mais forte nesse momento é a imediata retirada das menções a classificação NOVA no atual guia alimentar e das menções equivocadas, preconceituosas e pseudocientíficas sobre os produtos de origem animal.

À consideração superior, atenciosamente,

Eduardo Mello Mazzoleni

Coordenador-Geral

Luís Eduardo Pacifici Rangel

Diretor



Documento assinado eletronicamente por **EDUARDO MELLO MAZZOLENI, Coordenador Geral**, em 14/09/2020, às 17:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL, Diretor de Análises Econômicas e Políticas Públicas -DAEP**, em 15/09/2020, às 10:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **11951918** e o código CRC **8F2AD366**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA
DEPARTAMENTO DE ANÁLISE ECONÔMICA E POLÍTICAS PÚBLICAS

MINUTA

MINUTA Nº

Ao Senhor
Chefe de Gabinete do Ministro da Saúde
Esplanada dos Ministérios
Bloco G, Brasília, Distrito Federal. CEP: 70.058-900
E-mail: chefia.gm@saude.gov.br

Assunto: Solicitação de revisão do Guia Alimentar para a População Brasileira

Prezado Chefe de Gabinete,

1. Ao cumprimentá-lo, faço referência aos Ofícios 569/2020/GAB-GM/MAPA (documento SEI nº 10758721 - comprovante de entrega no dia 28/05) e Ofício nº 600/2020/GAB-GM/MAPA (documento SEI nº 10819128 - comprovante de entrega no dia 09/06), assinado pela Senhora Ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, dirigido ao Senhor Ministro de Estado da Saúde Interino sobre a solicitação de revisão do “Guia Alimentar para a População Brasileira”, 2ª edição de 2014.
2. Em virtude da relevância do tema, foi anexada a Nota Técnica 42 (documento SEI nº 11951918) reforçando o entendimento deste Ministério sobre a necessidade de uma revisão urgente do referido Guia.
3. O Ministério reforça sua disposição para parceria de nossas equipes (MS e MAPA), com foco na revisão, a fim de oferecer à sociedade informação mais precisa sobre o tema e, desse modo, cumprir integralmente o objetivo dessa iniciativa.

Atenciosamente,

PAULO MÁRCIO MENDONÇA ARAÚJO

Chefe de Gabinete da Ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Documento assinado eletronicamente por **EDUARDO MELLO MAZZOLENI, Coordenador Geral**, em 14/09/2020, às 18:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL**, Diretor de Análises Econômicas e Políticas Públicas -DAEP, em 15/09/2020, às 10:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **11952484** e o código CRC **A925128F**.

Processo nº 21000.090207/2019-56

SEI nº 11952484



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA
DEPARTAMENTO DE ANÁLISE ECONÔMICA E POLÍTICAS PÚBLICAS

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

A Secretaria de Política Agrícola,

Assunto: Solicitação de revisão do Guia Alimentar para a População Brasileira

1. Referente aos processos nº 21000.090207/2019-56 e nº 21000.019332/2020-90 e ao Despacho 1101 (10808896) sobre os Ofícios 569/2020/GAB-GM/MAPA (10758721) e Ofício nº 600/2020/GAB-GM/MAPA (10819128), subscrito pela Senhora Ministra, dirigido ao Senhor Ministro de Estado da Saúde Interino sobre a solicitação de revisão do “Guia Alimentar para a População Brasileira”, 2ª edição de 2014, devolvemos o presente processo com a Nota Técnica 42 (11951918) e a Minuta DAEP (11952484) para a avaliação desta Secretaria e, havendo concordância, encaminhamento a este processo.

Atenciosamente,

Luís Eduardo Pacifici Rangel

Diretor



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL**, Diretor de Análises Econômicas e Políticas Públicas -DAEP, em 15/09/2020, às 10:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **11952617** e o código CRC **CB2512CD**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA

Esplanada dos Ministérios, bloco D, ed. Sede, 5º andar, sala 501, Gabinete, Brasília/DF - CEP 70.043-900
Tel.: (61) 3218-2505 / 2507 - spa@agricultura.gov.br

OFÍCIO Nº 621/2020/GAB-SPA/SPA/MAPA

Brasília, 15 de setembro de 2020.

À Senhora

FLAVIA MONTEIRO DE CASTRO CAMPOS

Assessora

Gabinete da Ministra

Esplanada dos Ministérios, bloco D, 8º andar, Sala 800
70.043-900 – Brasília/DF

Assunto: "**Guia Alimentar para a População Brasileira**" do Ministério da Saúde.

Senhora Assessora,

Ratifico Minuta de Ofício à Chefia de Gabinete do Ministério da Saúde (documento SEI 11952484), assim como NOTA TÉCNICA Nº 42/2020/DAEP/SPA/MAPA (documento SEI 11951918), que objetivam reiterar solicitação de correção no texto digital do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, do referido Ministério; e encaminhamento os autos para providências subsequentes.

Atenciosamente,

CÉSAR HALUM
Secretário



Documento assinado eletronicamente por **CESAR HANNA HALUM, Secretário de Política Agrícola**, em 15/09/2020, às 15:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **11964691** e o código CRC **4EDF520F**.

Data de Envio:

17/09/2020 12:49:18

De:

MAPA/E-mail da unidade CGGAB <cggab.gm@agricultura.gov.br>

Para:

chefia.gm@saude.gov.br

Assunto:

OFÍCIO Nº 1069/2020/GAB-GM/MAPA - Revisão do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Mensagem:

Prezado (a) Senhor (a),

Encaminho o anexo OFÍCIO Nº 1069/2020/GAB-GM/MAPA, subscrito pelo Senhor Chefe de Gabinete da Ministra da de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, dirigido ao Senhor Chefe de Gabinete do Ministro de Estado da Saúde .

Solicito a gentileza de confirmar o recebimento deste e-mail e dos documentos anexos, bem como informar o número de registro do processo nesse Órgão Ministerial.

Respeitosamente,

Felipe Araújo Santana
Chefe de Divisão
Coordenação-Geral do Gabinete da Ministra
(61) 3218-2079
felipe.santana@agricultura.gov.br

Anexos:

SEI_MAPA - 10819128 - Ofício 600.pdf
Oficio_10796696_Oficio_n__569_2020_GAB_GM_MAPA.pdf
Nota_Tecnica_11951918.html
Oficio_11970215.html

Ivo Barbosa Leite

De: NM - Eliane Cristine Costa Rodrigues <eliane.cristine@saude.gov.br> em nome de CHEFIA DE GABINETE DO MINISTRO DA SAUDE <chefia.gm@saude.gov.br>
Enviado em: quinta-feira, 17 de setembro de 2020 15:45
Para: Ivo Barbosa Leite
Assunto: RES: OFÍCIO Nº 1069/2020/GAB-GM/MAPA - Revisão do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Acusamos o recebimento.

Att:



De: Ivo Barbosa Leite <ivo.barbosa@agricultura.gov.br>
Enviada em: quinta-feira, 17 de setembro de 2020 15:41
Para: CHEFIA DE GABINETE DO MINISTRO DA SAUDE <chefia.gm@saude.gov.br>
Assunto: OFÍCIO Nº 1069/2020/GAB-GM/MAPA - Revisão do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Conforme contato telefônico, solicito desconsiderar o Ofício OFÍCIO Nº 1069/2020/GAB-GM/MAPA, encaminhado por e-mail, hoje às 12:49.

Oportunamente será feito o envio do Ofício após a revisão dos anexos.

Att

Ivo Barbosa Leite
Coordenador
Coordenação-Geral do Gabinete da Ministra
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Tel: (61) 3218-2714

Esta mensagem pode conter informação confidencial e/ou privilegiada. Se você não for o destinatário ou a pessoa autorizada a receber esta mensagem, não pode usar, copiar ou divulgar as informações nela contidas ou tomar qualquer ação baseada nessas informações. Se você recebeu esta mensagem por engano, por favor avise imediatamente o remetente, respondendo o e-mail e em seguida apague-o.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
GABINETE DA MINISTRA

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

Assunto: "Guia Alimentar para a População Brasileira" do Ministério da Saúde.

À Secretaria de Política Agrícola,

A pedido dessa Secretaria, restituo os presentes autos.

Atenciosamente,

GM, 17 de setembro de 2020.

FLAVIA MONTEIRO DE CASTRO CAMPOS
Assessora



Documento assinado eletronicamente por **FLAVIA MONTEIRO DE CASTRO CAMPOS, Assessora**, em 17/09/2020, às 19:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **12003923** e o código CRC **F61594DA**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
DEPARTAMENTO DE ANÁLISE ECONÔMICA E POLÍTICAS PÚBLICAS - DAEP
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Bairro Zona Cívico-Administrativa - DF, CEP
70043900
Tel: 61 2182133

INFORMAÇÃO Nº 33/DAEP/SPA/MAPA
PROCESSO Nº 21000.090207/2019-56

INTERESSADO(A): CÂMARA TEMÁTICA DE AGRICULTURA ORGÂNICA

Em atenção a necessidade complementação de informações àquelas exaradas na Nota Técnica 42 do Departamento de Análise Econômica e Políticas Públicas, em especial as que relacionam a qualidade do atual Guia Alimentar e Nutricional da População Brasileira, vimos produzir esta informação.

O primeiro esclarecimento se deve ao histórico de construção da referida nota. O documento em comento foi resultado de prospecções feitas por este Departamento junto as Câmaras Setoriais e Temáticas, que assessoram o Conselho Nacional de Política Agrícola, que demonstraram descontentamento com aspectos explicitados no atual Guia Alimentar relacionados a produtos de origem animal e aqueles desenvolvidos pela agroindústria. A partir dessa motivação, foram feitas reuniões técnicas com especialistas em tecnologia de alimentos de entidades renomadas como o Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL de São Paulo e da Embrapa. As conclusões dessas reuniões foram consensuais e indicaram que o atual documento merece revisão quanto as menções da chamada classificação NOVA e aquelas que erroneamente rotulam os produtos de origem animal e o modelo de produção brasileiro como não sustentável.

Em especial ao esclarecimento que deve ser feito sob o comentário feito na Nota Técnica 42 acerca da atual classificação do Guia Alimentar e Nutricional Brasileiro, informamos que essa alusão foi retirada da publicação científica *"The healthiness and sustainability of national and global food based dietary guidelines: modelling study"* no *British Medical Journal* que classifica as recomendações do Guia Alimentar Brasileiro como "bastante vagas", recebendo pontuação 4,5 em uma escala 5 pontos (sendo 1 a pontuação de "menor incerteza" e 5 de "maior incerteza"). A pontuação do guia brasileiro foi pior do que a média da pontuação dos guias dos 97 países analisados (3,31) e pior que a média dos países da América Latina e Caribe (3,64). Em relação aos 97 países avaliados, o Brasil ficou em 86º. lugar, ficando melhor apenas que 11 países. Os países que tiveram seus Guias alimentares classificados com o menor grau de incerteza em relação a recomendação de grupos de alimentos foram Malta, Finlândia, Estados Unidos, Turquia e Bulgária. (<https://www.bmj.com/content/370/bmj.m2322>)

Dessa forma, considero esclarecido o comentário feito na nota deste DAEP.



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL**, Diretor de Análises Econômicas e Políticas Públicas -DAEP, em 22/09/2020, às 11:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site



http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **12042827** e o código CRC **F4FBB68F**.

Referência: Processo nº 21000.090207/2019-56

SEI nº 12042827



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
GABINETE DA MINISTRA

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

Assunto: "Guia Alimentar para a População Brasileira" do Ministério da Saúde.

Senhor Secretário de Política Agrícola,

Em atenção à manifestação do Departamento de Análise Econômica e Políticas Públicas, da Secretaria de Política Agrícola deste Ministério, ainda que haja mérito na discussão de aspectos do Guia Nutricional e Alimentar da População Brasileira, este Gabinete entende não serem suficientes os elementos mencionados na Nota Técnica 42 (11951918) para suscitar a motivação do envio, ao Ministério da Saúde, dos argumentos apresentados.

Os aspectos relacionados no referido Guia que se referem diretamente à agropecuária e à área de atuação do MAPA devem se manter na pauta de debate entre as Pastas da Saúde e da Agricultura, a fim de manter a convergência da boa política pública.

Dessa forma, os expedientes já enviados que se relacionam a nomenclaturas voltadas à agricultura orgânica ou agroecológica, ou mesmo as referências à sustentabilidade da agropecuária, devem ser mantidos na discussão técnica.

Os aspectos relacionados às questões nutricionais são competência das áreas de saúde. Uma vez que o MAPA também atua nas políticas relativas à produção e industrialização de alimentos, a revisão de documentos públicos, como o mencionado Guia, pode ser proposta por este Órgão desde que tecnicamente bem embasada.

Diante do exposto, incumbiu-me a Senhora Ministra de restituir o presente processo a essa Secretaria, rejeitando o teor da mencionada Nota Técnica, por não considerá-la suficiente e consistente para fundamentar uma boa discussão sobre o tema, estando em dissonância com as recomendações deste Gabinete sobre a necessidade de qualificação dos documentos antes de serem endossadas pela titular da Pasta.

Respeitosamente,

PAULO MARCIO MENDONÇA ARAUJO
Chefe de Gabinete



Documento assinado eletronicamente por **PAULO MARCIO MENDONCA ARAUJO**, **Chefe de Gabinete da Ministra**, em 24/09/2020, às 16:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **12083951** e o código CRC **D8B291D7**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA - GABINETE

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: DAEP/SPA

Ao Departamento de Análise Econômica e Políticas Públicas - DAEP/SPA-MAPA,

De ordem, restituo os autos, para conhecimento do disposto no Despacho 1153 (documento SEI 12083951) e demais providências subsequentes, se cabíveis; ou conclusão dos autos.

Atenciosamente,

LUCIANA GONTIJO PIMENTA

Coordenadora



Documento assinado eletronicamente por **LUCIANA GONTIJO PIMENTA, Coordenador (a)**, em 24/09/2020, às 17:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **12086766** e o código CRC **E463F92C**.



Ministério da Saúde
Secretaria de Atenção Primária à Saúde
Gabinete

OFÍCIO Nº 654/2020/SAPS/GAB/SAPS/MS

Brasília, 25 de junho de 2020.

Ao Senhor
Eduardo Sampaio Marques
Secretário
Secretaria de Política Agrícola
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Ed. Sede, 5º andar, sala 501, Gabinete
CEP: 70.043-900 - Brasília/DF

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA,
SEPRO-CGLI

28/09/2020 16:37
21000.090207/2019-56

Referência: Ofício nº 239/2020/GAB-SPA/SPA/MAPA (NUP 21000.090207/2019-56)

Assunto: Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos.

Senhor Secretário,

Em atenção ao Ofício em referência (ID 0014955065), que trata do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos, encaminhe-se o Despacho CGAN (ID 0015404639), contendo as informações apresentadas pela Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição, do Departamento de Promoção da Saúde, desta Secretaria.

Atenciosamente,

DANIELA DE CARVALHO RIBEIRO

Secretária de Atenção Primária à Saúde - Substituta



Documento assinado eletronicamente por **Raphael Camara Medeiros Parente, Secretário(a) de Atenção Primária à Saúde**, em 13/08/2020, às 18:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015; e art. 8º, da Portaria nº 900 de 31 de Março de 2017.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
http://sei.saude.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0015454205** e o código CRC **51FAD779**.

Referência: Processo nº 21000.090207/2019-56

SEI nº 0015454205

Gabinete - GAB/SAPS
Esplanada dos Ministérios, Bloco G - Bairro Zona Cívico-Administrativa, Brasília/DF, CEP 70058-900
Site - saude.gov.br



Ministério da Saúde
Secretaria de Atenção Primária à Saúde
Departamento de Promoção da Saúde
Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição

DESPACHO

CGAN/DEPROS/SAPS/MS

Brasília, 22 de junho de 2020.

Ao Gab/SAPS

Interessado: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)

Assunto: Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos.

1. Trata-se da análise do Ofício nº 569/2020 0014955065, de 20 de maio de 2020, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que dispõe sobre o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos.
2. Conforme o Ofício traz, o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos, de fato, orienta as boas práticas nutricionais no Brasil e traz recomendações importantes sobre os alimentos e a alimentação.
3. Guias alimentares baseados em alimentos são elaborados por diversos países com o objetivo de orientar e estimular as pessoas a adotarem estilos de vida mais saudáveis e a fazerem escolhas alimentares mais adequadas. Assim, os guias alimentares são considerados uma tecnologia de saúde essencial para a melhora dos padrões de alimentação e nutrição e a promoção da saúde das populações.
4. Sobre o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, foi construído com base nos seguintes pilares: transparência, escuta abrangente, ausência de conflito de interesses e baseado nas melhores evidências científicas disponíveis. A versão final do Guia foi elaborada após as contribuições recebidas durante a fase de consulta pública que contou com 5.463 contribuições de 165 indivíduos/instituições, entre julho e agosto de 2018, período em que foram realizadas reuniões por todo o Brasil com a finalidade de fomentar o debate e o envio de sugestões sobre o conteúdo da versão preliminar.
5. O Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos reforça o compromisso e a prioridade do Ministério da Saúde de contribuir para o desenvolvimento de estratégias para a promoção da alimentação adequada e saudável de crianças, considerando a especificidade e a relevância dos primeiros anos de vida no desenvolvimento do ser humano e na garantia de boas condições de vida, saúde, nutrição, crescimento e desenvolvimento pleno. Desta forma, agradecemos a disponibilidade do MAPA em contribuir com a construção de recomendações alinhadas à uma alimentação saudável. Assim que o processo de revisão for iniciado, encaminharemos convite para que possam apoiar as discussões.

Documento assinado eletronicamente por **Gisele Bortolini, Coordenador(a)-Geral de Alimentação e Nutrição**, em 22/06/2020, às 15:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º,



§ 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015; e art. 8º, da Portaria nº 900 de 31 de Março de 2017.



Documento assinado eletronicamente por **Juliana Rezende Melo da Silva, Diretor(a) do Departamento de Promoção da Saúde, Substituto(a)**, em 23/06/2020, às 16:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015; e art. 8º, da Portaria nº 900 de 31 de Março de 2017.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.saude.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0015404639** e o código CRC **69DD7F9C**.

Referência: Processo nº 21000.090207/2019-56

SEI nº 0015404639

Criado por keila.vitoriano, versão 2 por keila.vitoriano em 22/06/2020 15:52:51.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE POLITICA AGRICOLA
DEPARTAMENTO DE ANALISE ECONIMICA E POLITICAS PUBLICAS

DESPACHO

Processo nº 21000.090207/2019-56

Interessado: Câmara Temática de Agricultura Orgânica

Consonante com o email 761/2020/COAD/CG/MAPA (12154478) em solicitação ao despacho do presente processo, remetemos o presente processo a Corregedoria Geral do MAPA.



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL**, **Diretor de Análises Econômicas e Políticas Públicas -DAEP**, em 30/09/2020, às 16:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **12154492** e o código CRC **66A1023F**.