

8 a 12 de outubro de 2018

Nesta edição

1. Curso de Educação a Distância do Programa Bolsa Família na Saúde: Turmas de Outubro do ano de 2018
2. FAO lança campanha para acabar com a fome no mundo até 2030
2. Ministério do Meio Ambiente lança Chamada Pública “Boas Práticas no Combate à Perda e ao Desperdício de Alimentos”
3. Materiais de Alimentação, Nutrição e Promoção da Saúde
3. IDEC lança plataforma sobre Sistemas Alimentares
4. De Olho na Evidência: Bacon e outras carnes processadas aumentam risco de câncer de mama, aponta estudo
5. Implementando o Guia Alimentar para a População Brasileira
5. Espaço dos estados e municípios
6. Monitoramento dos programas
7. Saiu na Mídia

Curso de Educação a Distância do Programa Bolsa Família na Saúde: Turmas de Outubro do ano de 2018

A Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde, em parceria com o DATASUS, oferece três turmas no mês de outubro de 2018, do Curso de Educação a Distância sobre o Programa Bolsa Família (PBF) na Saúde. A capacitação é destinada aos profissionais que atuam nos municípios e estados na execução de ações de monitoramento e acompanhamento das famílias beneficiárias.

TURMAS	INSCRIÇÕES	PERÍODO DE OFERTA	VAGAS
4°	08 a 10/10	08 a 13/10/2018	600
5°	15 a 17/10	15 a 20/10/2018	600
6°	22 a 24/10	22 a 27/10/2018	600

O curso possui carga horária total de 20 horas de estudo e avaliação do estudante ao final do curso. É composto por Quatro Módulos:

- Módulo I – Principais Características do Programa Bolsa Família.
- Módulo II – Os Compromissos do SUS com o PBF; As Condições de Saúde; e Assistência Integral à Saúde dos Beneficiários.
- Módulo III – Organização do Setor Saúde; Intersetorialidade; e Vigências.
- Módulo IV – Sistema de Gestão do PBF na Saúde no e-Gestor AB;

O curso é ofertado há 8 anos e já capacitou mais de 20 mil alunos. Recentemente o conteúdo do curso passou por atualizações, entre elas:

- Revisão dos valores transferidos pelo Programa;
- Melhor relação das ações do Programa com a PNAB e a PNAN;
- Melhor abordagem da atenção integral à saúde do beneficiário do PBF;
- Criação de telas e *layouts* para o quarto módulo, abordando a transição do Sistema BFA para a Plataforma e-Gestor AB; e
- Criação de estudos de caso para aprofundamento do conteúdo abordado.

Os interessados devem se cadastrar no [Universus](#) no canto superior direito da tela. Na tela seguinte, o usuário precisa digitar todas as informações solicitadas e, ao final, receberá uma mensagem por e-mail com instruções para finalização do processo.

Caso o aluno permaneça inacessível ou apresente dúvidas referentes ao acesso ao curso, o interessado pode enviar e-mails para universus@saude.gov.br ou cristinas@saude.gov.br.

O cadastro deverá ser preenchido momentos antes da inscrição, ou seja, na semana em que a turma será ofertada, caso contrário, o ambiente virtual não permite que o cadastro seja concluído.

Em caso de dúvidas, os alunos possuem acesso às perguntas mais frequentes do curso (FAQ). O ambiente também oferece acesso à biblioteca, que contém arquivos de relevância para o entendimento do PBF.

Para aprovação no curso, o participante deverá ter 70% ou mais de acerto na Avaliação Final. O certificado poderá ser impresso somente após aprovação e a conclusão do curso.

Outras informações podem ser obtidas pelo e-mail bfasaude@saude.gov.br.

FAO lança campanha para acabar com a fome no mundo até 2030

Conclamar a sociedade para realizar ações que possam combater a fome no mundo como evitar o desperdício de alimentos, buscar novas formas de desenvolver a agricultura e adotar um modo de vida mais saudável e sustentável. Com esses objetivos, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) lançou a campanha do Dia Mundial da Alimentação 2018 com o tema “Nossas ações são nosso futuro. Um mundo #fomezero para 2030 é possível” (traduzido para o português).



O Dia Mundial da Alimentação é celebrado anualmente no dia 16 de outubro – data de fundação da FAO, em 1945 – para estimular a sensibilização e a ação em escala mundial em favor das pessoas que sofrem com a fome e responder à necessidade de garantir a segurança alimentar e nutricional para todos. São realizados eventos em mais de 130 países de todo o mundo, sendo um dos dias mais celebrados pela Organização das Nações Unidas (ONU).

O progresso coletivo alcançado por vários países para erradicar a fome voltou a piorar recentemente como consequência dos conflitos prolongados, dos fenômenos meteorológicos relacionados às mudanças climáticas e da recessão econômica. Hoje, 821 milhões de pessoas em todo o mundo sofrem com a subalimentação crônica, segundo o documento “O Estado da segurança alimentar e a nutrição no mundo em 2018” (SOFI).

Ao mesmo tempo, os níveis de obesidade estão aumentando rapidamente e muitos países experimentam a carga dupla de fome e obesidade. Dados do relatório mostram que 1,9 bilhão de pessoas têm sobrepeso, das quais 672 milhões são obesas. Para a ONU, o mundo pode alcançar o objetivo de acabar com a fome se as nações realizarem ações tendo em conta melhores práticas e as lições já aprendidas.

[Clique aqui](#) para acessar a campanha (versão em espanhol)

[Clique aqui](#) para acessar o relatório (versão em inglês)

Fonte: Ascom/Consea, com ONU

Disponível em: http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/noticias/2018/copy4_of_maio/semana-mundial-da-alimentacao/view

Ministério do Meio Ambiente lança Chamada Pública “Boas Práticas no Combate à Perda e ao Desperdício de Alimentos”

O Ministério do Meio ambiente (DPCS/SAIC/MMA) lançou na semana passada uma Chamada Pública para seleção de boas práticas no combate à perda e ao desperdício de alimentos, com vistas à identificação, chancela e divulgação de iniciativas em curso que promovam a redução de perda e desperdício de alimentos no Brasil.

As melhores iniciativas serão divulgadas nas mídias eletrônicas do MMA, receberão certificado de reconhecimento e comporão a base de dados do MMA de iniciativas de combate à perda e ao desperdício de alimentos no Brasil. As 3 iniciativas melhores avaliadas em cada uma das 5 categorias - produção, pós-colheita, processamento, comercialização e consumo - participarão de um seminário em Brasília, que acontecerá durante a Semana Nacional de Conscientização da Perda e Desperdício de Alimentos 2018 (“Semana PDA 2018”), a qual ocorrerá entre os dias 5 e 11 de novembro.

Poderão participar desta chamada pública pessoas físicas e instituições registradas no Brasil; instituições pertencentes à administração pública municipal, estadual e federal, direta ou indireta; instituições de pesquisa e/ou tecnologia; instituições privadas, com e sem fins lucrativos.

Para saber mais, clique [aqui](#).

Saiu nas Redes Sociais do Ministério da Saúde

[@minsaude](#) Você sabe o que é alergia à proteína do leite de vaca? Conhecida como APLV, requer cuidados com a alimentação. Entenda: <http://www.blog.saude.gov.br/o8x1dm>



[@planalto](#) Ao dar preferência a sites oficiais e veículos de confiança, cidadãos terão informações com mais qualidade e segurança. Confira: <https://t.co/EJtSlGB130>



Confira sete dicas para identificar notícias falsas sobre saúde
Ao dar preferência a sites oficiais e veículos de confiança, cidadãos terão informações com mais qualidade e segurança
brasil.gov.br

[@minsaude](#) A gente sabe que [#ÀsQuartasUsamosRosa](#). Mas em Outubro, todo dia é [#OutubroRosa](#), né?! Confira! <http://www.blog.saude.gov.br/xk0nga>



Acha difícil encontrar as publicações sobre alimentação, nutrição e promoção da saúde do Ministério da saúde e saber quais estão vigentes?

Compilamos todos os materiais em um único link que manteremos atualizado. [Acesse e compartilhe!](#)

IDEC lança plataforma sobre Sistemas Alimentares

Sistemas alimentares envolvem todos os processos relacionados à alimentação - desde a produção, o processamento e a distribuição de um alimento, até sua preparação e consumo.

Quando esses sistemas sofrem desequilíbrios, como a falta de acesso a alimentos saudáveis e a oferta massiva de alimentos ultraprocessados com informações enganosas, as pessoas passam a se alimentar de forma não saudável, consequentemente, a saúde da população é afetada, e isso acaba se tornando um problema global.

Devido a esse desequilíbrio, a epidemia da obesidade tem crescido de forma alarmante nos últimos anos e isso se relaciona diretamente ao aumento de casos de câncer e de outras doenças crônicas não transmissíveis, como pressão alta e diabetes.

Para sanar esta situação de risco, e que tende a avançar caso não seja controlada, é necessário um amplo investimento em pesquisas científicas e em políticas públicas eficazes que atinjam o maior número de pessoas possível.

Nesse caminho, a América Latina e o Caribe destacam-se como regiões do mundo com mais experiências em andamento.

Para dar mais destaque aos esforços de melhoria dos sistemas alimentares nesta região, o Idec, com apoio do IDRC, do Canadá, preparou uma série de vídeos com pesquisas e projetos que aconteceram em países da região. [Confira!](#)



 De OLHO na **EVIDÊNCIA****Bacon e outras carnes processadas aumentam risco de câncer de mama, aponta estudo**

Conclusão faz parte de uma análise sistemática de 15 pesquisas, que somam dados sobre mais de um milhão de mulheres.

Comer bacon e salsicha com frequência pode aumentar o risco de câncer de mama, conclui estudo publicado recentemente no International Journal of Cancer.

Em uma revisão sistemática de 15 pesquisas, cientistas de diversos países - entre eles Estados Unidos, Reino Unido, Japão e Itália -, apontaram no levantamento que mulheres que consomem altos níveis de carne processada apresentam um risco 9% maior de desenvolver a doença, em comparação com aquelas que comem pouco.

Os achados confirmam descobertas anteriores da Organização Mundial de Saúde (OMS), que coloca as carnes processadas na lista de alimentos que considera cancerígenos.

Especialistas recomendam, no entanto, cautela em relação aos resultados do estudo, já que as pesquisas avaliadas têm definições diferentes do que seria "consumo elevado" e, muitas vezes, têm caráter observacional - ou seja, levam em consideração informações fornecidas pelos pacientes, não sendo suficientes para estabelecer relação direta de causa e efeito.

Os autores do estudo, publicado no International Journal of Cancer, afirmam que a relação que eles encontraram se refere apenas à carne processada, e não à carne vermelha.

A OMS lista a carne processada como cancerígena, principalmente devido a evidências que a associam a um risco elevado de câncer de intestino, enquanto a carne vermelha é classificada como "provavelmente cancerígena".

A carne processada é modificada para estender o prazo de validade ou alterar o sabor - é geralmente defumada, curada, salgada ou contém conservantes.

Entre elas, estão o bacon, linguiça, salsicha, salame, carne enlatada, carne seca e presunto.

Existem diferentes teorias de por que esse tipo de alimento pode aumentar o risco de câncer - uma delas diz que o conservante pode reagir com a proteína da carne, tornando-a cancerígena.

O estudo, que inclui dados sobre mais de um milhão de mulheres, mostra uma ligação entre o consumo de carne processada e o risco de câncer de mama, mas não está claro se esse tipo de alimento realmente causa a doença.

Há outras questões a serem consideradas.

Os 15 estudos analisados têm diferentes definições para o que seria uma taxa de consumo elevada.

Por exemplo, uma pesquisa do Reino Unido classifica o alto consumo em mais de 9 gramas por dia - o equivalente a apenas duas ou três fatias por semana, enquanto outros estudos consideram uma quantidade muito maior.

Além disso, a maioria das pesquisas analisadas é observacional, então não conseguem provar relação de causa e efeito, se baseando na memória das participantes sobre o que e quanto comeram.

Os pesquisadores registraram o relato das mulheres e as acompanharam para ver se desenvolveriam câncer de mama.

Mas o problema desta metodologia é que quem consome mais ou menos carne processada também pode ter outros hábitos diferentes, que podem explicar as diferenças no risco de desenvolver a doença.

A principal autora do estudo, Maryam Farvid, da Escola T.H. Chan de Saúde Pública de Harvard, nos Estados Unidos, recomenda reduzir o consumo de carne, em vez de eliminá-la por completo.

Atualmente, o sistema público de saúde britânico (NHS, na sigla em inglês) recomenda não ingerir mais de 70g de carne vermelha e processada por dia.

[Acesse aqui o estudo na íntegra.](#)

Fonte: G1

Disponível em: <https://g1.globo.com/bemestar/noticia/2018/10/03/bacon-e-outras-carnes-processadas-aumentam-risco-de-cancer-de-mama-aponta-estudo.ghtml>

Implementando o Guia Alimentar para a População Brasileira

Diadema realiza formação para implementar Guia Alimentar

A preocupação com alimentação saudável é algo que passa por todas as fases da vida, desde o aleitamento materno até o cuidado para evitar doenças crônicas relacionadas à nutrição. Com o objetivo de implementar o Guia Alimentar para a População Brasileira, a Coordenação de Atenção Básica da Secretaria Municipal da Saúde de Diadema desenvolveu, em parceria com a Faculdade de Saúde Pública da USP, um projeto de formação para os profissionais da Atenção Básica.

Durante setembro, 55 profissionais, entre eles enfermeiros, psicólogos, nutricionistas e assistentes sociais participaram de oficinas conduzidas por nutricionistas do Programa de Aprimoramento Profissional em Nutrição em Saúde Pública, no SESI de Diadema. “O próximo passo é realizar oficinas em todas as Unidades Básicas de Saúde (UBS) para atingir todos os profissionais da cidade”, contou o coordenador da Atenção Básica, Douglas Scheneider.

O projeto teve início a partir de discussões da Linha de Cuidado de Sobrepeso e Obesidade, do qual a Secretaria de Saúde de Diadema vem participando junto com as sete cidades do ABC. Diadema priorizou a promoção da Alimentação Adequada e Saudável, como parte do enfrentamento do cenário crescente de excesso de peso.

“Com cerca de 50% da população com excesso de peso, promover a alimentação saudável e a atividade física faz parte da promoção à saúde e pode prevenir o excesso de peso e a obesidade, bem como a incidência de várias doenças crônicas como hipertensão arterial, diabetes tipo 2, entre outras”, destacou a nutricionista Claudia dos Reis Lisboa Novaes.

O Guia Alimentar para a População Brasileira é elaborado pelo Ministério da Saúde do Brasil em parceria com a Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde (OPAS/OMS) e a Universidade de São Paulo (USP). O Guia oferece várias dicas de combinações saudáveis para o café da manhã, almoço, jantar e lanches, respeitando as diferenças regionais e sugerindo alimentos e bebidas de fácil acesso para os brasileiros.

Fonte: Diário Regional

Disponível em: <https://www.diarioregional.com.br/autor/reportagem-local/>

Espaço dos Estados e Municípios

Fiocruz realiza oficina de monitoramento e avaliação com foco na vigilância alimentar e nutricional na Atenção Primária à Saúde em Minas Gerais

A oficina foi realizada nos dias 25 e 26 de setembro com a presença de técnicos das 28 Unidades Regionais de Saúde e da Diretoria de Promoção à Saúde da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais. O evento é parte do projeto “Avaliação da implantação da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde em Minas Gerais”, coordenado pelas pesquisadoras Marly Cruz, Denise de Barros e Santuzza Vitorino da Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca - ENSP

Este projeto está sendo realizado em etapas pela equipe da ENSP em parceria com a Universidade Federal de Ouro Preto e a Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais.

A realização da oficina foi a terceira etapa da pesquisa e os temas foram abordados através de exposições dialogadas e atividades em grupos para discussão e aprofundamento dos conteúdos. Teve como objetivos apresentar e discutir os resultados encontrados na segunda etapa, realizada em campo com técnicos dos municípios sob a jurisdição das Unidades Regionais de Saúde de Pouso Alegre e Teófilo Otoni; pactuar os itens que deveriam estar presentes na matriz de monitoramento e avaliação da VAN e pactuar o público-alvo e os formatos mais apropriados para disseminação dos resultados encontrados, tendo como objetivo final a melhoria dos processos de gestão no SUS.

Fonte: Laís Santos Antero - Coordenadoria de Alimentação e Nutrição/Diretoria de Promoção à Saúde/Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais

Suplementação de Vitamina A – parcial de 10/10/2018:

- **1.741.912** crianças de 6 a 59 meses foram suplementadas com vitamina A, o que representa **29,73% da meta** de crianças de 6 a 59 meses.

- Em comparação com setembro de 2017, estamos com menos 786.969 crianças suplementadas e menos 10,4 pontos percentuais.

- Estados que estão abaixo da cobertura média nacional (**29,73%**): **AC, CE, DF, MT, PA, PR, RJ, RS e SP.**

Abaixo, a tabela com o monitoramento parcial referente ao dia 10/10/2018 por Unidade Federativa.

UF	Meta Crianças 6 - 59 meses	Crianças 6 - 59 meses suplementadas	Cobertura
AC	60.907	17.928	29,44%
AL	209.910	62.603	29,82%
AM	291.048	87.416	30,03%
AP	55.682	16.567	29,75%
BA	813.880	252.889	31,07%
CE	501.780	98.567	19,64%
DF	101.332	21.075	20,80%
ES	57.925	20.928	36,13%
GO	223.404	88.434	39,58%
MA	493.617	155.626	31,53%
MG	193.885	91.374	47,13%
MS	74.890	27.492	36,71%
MT	117.020	30.357	25,94%
PA	580.482	113.784	19,60%
PB	223.325	81.732	36,60%
PE	522.713	205.635	39,34%
PI	190.877	59.525	31,19%
PR	58.570	16.914	28,88%
RJ	153.413	8.578	5,59%
RN	183.396	63.579	34,67%
RO	99.072	36.924	37,27%
RR	37.739	17.072	45,24%
RS	45.844	7.513	16,39%
SC	21.848	8.505	38,93%
SE	131.685	44.936	34,12%
SP	319.468	53.856	16,86%
TO	95.731	52.103	54,43%
BRASIL	5.859.443	1.741.912	29,73%

Saiu na Mídia

Como o tema da educação alimentar é inserido nas escolas

Por lei, assunto deve ser incorporado às disciplinas de ciências e biologia a partir do ano letivo de 2019

A partir de 2019, os currículos do ensino fundamental e médio deverão incluir o tema da educação alimentar e nutricional nas disciplinas de ciências e biologia, respectivamente.

A obrigatoriedade foi determinada pela lei 13.666/2018, sancionada pelo presidente do país em maio de 2018. A nova norma alterou a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, passando a incluir o assunto no currículo escolar como tema transversal. Como entra em vigor seis meses após a sanção, começará a valer no ano letivo de 2019.

O objetivo, segundo o autor do projeto, é reduzir a obesidade infantil e assegurar informações sobre alimentação saudável desde cedo.

Segundo um estudo publicado em 2016 na revista científica *The Lancet*, o índice de obesidade no Brasil, entre meninos, saltou de 0,93% para 12,7% e, entre meninas, de 1,01% para 9,37%, nas últimas quatro décadas.

Na definição do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, de 2012, elaborado pelo Ministério do Desenvolvimento Social – ao qual competem os temas de segurança alimentar e alimentação saudável –, a educação alimentar e nutricional é “um campo de conhecimento e de prática contínua (...) que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis”. Tem sido considerada uma estratégia fundamental para a prevenção e o controle dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos, como as doenças crônicas não transmissíveis e as deficiências nutricionais, como obesidade, colesterol alto, hipertensão e diabetes. Contribui também para a valorização das diferentes expressões da cultura alimentar, o fortalecimento de hábitos regionais, a redução do desperdício de alimentos e a promoção do consumo sustentável e da alimentação saudável. O marco diz ainda que a prática deve fazer uso de “abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos”, considerando “todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar”.

Por que incluir no ensino básico

Em entrevista ao *Nexo*, a professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Minas Gerais, Luana Caroline dos Santos, diz que a função da educação alimentar e nutricional é empoderar os indivíduos, por meio do conhecimento, em relação a suas escolhas alimentares.

“Acredito que a lei é um avanço importante em relação à alimentação infantil, tendo em vista os problemas nutricionais já identificados nesse período, que antes estavam presentes só na população adulta”, disse Santos.

“A alimentação escolar é uma pauta nesse momento, é possível fazer muitas coisas nessa interdisciplinaridade. Ainda bem que temos a lei agora para nos respaldar, falar sobre a alimentação natural e pontuar, para os alunos mais velhos, o que a indústria [alimentícia] faz”, disse ao *Nexo* a embaixadora do programa *Food Revolution* (criado pelo chef Jamie Oliver) no Brasil, Lara Folster.

“Acho que o maior impacto vai ser uma sensibilização sobre a importância para a saúde de uma alimentação equilibrada, mas também prazerosa”, diz a professora da UFMG. Segundo ela, abordar alimentação e nutrição em sala pode contribuir para um resgate da “comida de verdade”, que diminua o consumo de alimentos ultraprocessados e privilegie os *in natura*, consumidos frescos. Espera-se que o trabalho de conceitos de alimentação e nutrição desde cedo aja sobre a formação e consolidação de hábitos alimentares mais saudáveis, que acompanhem os alunos até a idade adulta.

Como deve ser abordada na prática

A indicação da lei para que o tema transversal entre em cena nas aulas de ciências e biologia direciona para uma abordagem ligada à saúde, na avaliação da professora da UFMG. Mas “na verdade, pode-se trabalhar a nutrição em todas as disciplinas”, diz Santos. “Em geografia e história, pode-se perguntar de onde os alimentos vêm, qual sua origem geográfica, como foi a evolução do preparo culinário”.

Além de embaixadora do *Food Revolution*, Lara Folster é fundadora da empresa *Lanche&Co*, que reformula cantinas de escolas para torná-las mais saudáveis e oferece aulas de educação alimentar e nutricional. “Na educação nutricional e alimentar em sala de aula que a gente já pratica há seis anos, apostamos muito na junção com outras matérias. Por exemplo, em história: como os alimentos chegavam no Brasil; por que eram salgados antes de serem

utilizados; como era alimentação das pessoas naquele momento; de onde vinha o que comiam; se havia industrializados. [Questões] que agucem a curiosidade dos alunos, para não ser monótono, mais uma matéria que entraria no currículo”, disse Folster.

Com os mais velhos, ela diz ser possível fazer, por exemplo, um pão de levain ou um bolo na aula de química. Na educação infantil, destaca a importância de ensinar o reconhecimento dos alimentos que as crianças ainda não conhecem ou não sabem diferenciar. “Nessa fase, com os mais novos, falar de alimentação é um momento lúdico, um momento muito feliz. Eles estão muito abertos”, diz Folster. A obrigatoriedade da educação alimentar e nutricional no ensino irá exigir capacitação dos professores, que deve ocorrer em médio e longo prazos. “Vários municípios e estados já realizam essas capacitações através das secretarias de saúde, das secretarias municipais de segurança alimentar e nutricional, como é o caso de Belo Horizonte, e isso tem funcionado muito bem”, disse Luana Caroline dos Santos.

O Ministério da Saúde e o Fundo Nacional de Educação já disponibilizam materiais para os professores com sugestões de atividades. “Nas aulas de educação nutricional que a gente pratica desde o início [da Lanche&Co, em 2012], a gente percebe que [os alunos] começam a questionar muitas outras coisas”, disse Lara Folster. “Porque perguntar de onde vem o alimento, o porquê de ser ou não industrializado é um questionamento político, poderoso, gostoso e saudável de fazer. Leva a fazer uma escolha melhor para si e gera uma discussão muito legal. A gente tem resultados muito interessantes. A escola é uma porta para a transformação e a gente vê que as coisas mudam [com a educação alimentar]. Queremos ver isso chegar na escola pública e que seja uma mudança de paradigma para o Brasil”.

O que são os temas transversais

Os temas transversais passaram a fazer parte do currículo do ensino básico no final da década de 1990, como mecanismos integradores para superar a fragmentação do conhecimento escolar. Os assuntos tratados normalmente dizem respeito a conteúdos de caráter social, incluídos não como uma área de conhecimento específica, mas como parte das áreas que compõem o currículo.

Você sabia que o Ministério da Saúde tem uma série de materiais para apoiar ações de educação alimentar e nutricional nas escolas?

<p>MINISTÉRIO DA SAÚDE UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO</p> <p>A CRECHE como PROMOTORA da AMAMENTAÇÃO e da ALIMENTAÇÃO ADEQUADA e SAUDÁVEL</p> <p>Livreto para gestores</p>  <p>Brasil - DF 2018</p>	<p>MINISTÉRIO DA SAÚDE UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO</p> <p>CADERNO DE ATIVIDADES PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL</p> <p>Educação Infantil</p>  <p>Brasil - DF 2014</p>	<p>MINISTÉRIO DA SAÚDE UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO</p> <p>CADERNO DE ATIVIDADES PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL</p> <p>Ensino Fundamental I</p>  <p>Brasil - DF 2018</p>
Baixe aqui.	Baixe aqui.	Baixe aqui.

Fonte: Nexo

Disponível em: <https://www.nexojornal.com.br/expresso/2018/10/03/Como-o-tema-da-educa%C3%A7%C3%A3o-alimentar-%C3%A9-inserido-nas-escolas>

Rótulo deve garantir informação necessária a uma alimentação adequada e saudável

Por Adalberto Pasqualotto



A alimentação adequada e saudável é um direito fundamental do ser humano, cujo instrumento básico de garantia no Brasil é a Lei 11.346/2006, que instituiu o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan). Trata-se de direito inerente à dignidade da pessoa humana, que apresenta duas dimensões: estar livre da fome e ter acesso regular e permanente a alimentos de qualidade. Para tanto, impõem-se práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, econômica e socialmente sustentáveis. Nesse contexto, cabe ao Estado respeitar o gozo efetivo desse direito, observando o princípio do não retrocesso social; proteger, impedindo que terceiros interfiram no gozo do direito ou o violem; promover, criando condições para a efetividade do direito; e prover alimentos a quem não possa obtê-los.

Uma das condições de realização do direito à alimentação adequada é a informação ao consumidor, permitindo que ele saiba o que come. A rotulagem nutricional é o instrumento recomendado para esse fim, conforme a recomendação da Estratégia Global sobre Alimentação, Atividade Física e Saúde, preocupada em reduzir o impacto das doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs).

A informação adequada e clara sobre produtos e serviços, com especificações corretas de características, composição e qualidade é um direito básico do consumidor (artigo 6º, III, do Código de Defesa do Consumidor), incidente diretamente na questão alimentar e nutricional. A legislação brasileira específica, porém, atualmente não assegura essa informação, como é da experiência comum dos consumidores que procuram saber a composição dos alimentos industrializados pela leitura das complicadas tabelas nutricionais estampadas nos rótulos.

Com a finalidade de melhorar a informação, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) vem conduzindo o processo administrativo que visa a uma nova regulação da matéria. Uma das etapas do processo foi a Tomada Pública de Subsídios, que contou com 3.579 participações de entidades e pessoas físicas. Desse total, 63% eram consumidores, o que demonstra o interesse geral — interesse manifestado inclusive do exterior, pois registraram-se 101 comentários originários de 27 países. Os participantes ofereceram 33 mil contribuições. A análise dos resultados da TPS servirá de base para o Relatório de Impacto Regulatório, que irá subsidiar a futura regulação.

Uma amostragem preliminar da TPS indicou que o modelo preferencial de rotulagem é o de advertência frontal. Esse modelo foi desenvolvido no Chile e é constituído por selos colocados na parte frontal do rótulo dos alimentos processados e ultraprocessados, indicando teores excessivos de açúcares, sal, gorduras totais e saturadas. Na lei chilena, alimentos que incidam em mais de uma advertência frontal não podem fazer publicidade. O modelo concorrente é o britânico, que transmite alertas com as cores do semáforo. Pesquisas indicam que esse modelo pode confundir o consumidor, na medida em que um mesmo alimento pode exibir sinalização verde, porque não contém excesso de um elemento potencialmente nocivo, ao mesmo tempo em que apresenta sinal vermelho para outro.

Que ninguém se iluda, porém: trata-se de uma luta política. Vejam-se três indícios sintomáticos: 1) a indústria alimentícia, que inicialmente era contrária à mudança da legislação atual, ante a inexorabilidade da mudança, acabou aderindo ao modelo semaforístico. Ao final do período da TPS, pediu prorrogação do prazo de 60 dias para coleta das contribuições públicas, sob a peculiar alegação de que a Copa do Mundo e a greve dos caminhoneiros prejudicaram sua manifestação tempestiva; b) incentivos fiscais a produtores de insumos de refrigerantes, que haviam sido cortados como forma de financiar a redução dos fretes na greve dos caminhoneiros, acabaram sendo restabelecidos no Senado às vésperas da campanha eleitoral; c) recentemente, em declarações à imprensa, o novo presidente da Anvisa manifestou-se favoravelmente ao modelo semaforístico, contrariando o relatório preliminar da TPS, produzido pela própria agência.

Na trincheira oposta, lutando por uma regulação eficiente, encontram-se entidades representativas da sociedade civil reunidas na Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável, constituída por 40 entidades, e liderada por organizações consolidadas e respeitáveis, como o Idec e a ACT Promoção da Saúde. Em colaboração com a Universidade Federal do Paraná, o Idec apresentou um modelo similar ao chileno, que foi levado à Anvisa como sugestão. Registre-se que a academia está engajada com pesquisas de qualidade em matéria nutricional, do que é exemplo o Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições, da Universidade Federal de Santa Catarina, com importante pesquisa sobre a percepção dos consumidores sobre as informações nutricionais contidas nos rótulos.

Em 30 de agosto deste ano, o Uruguai tornou-se o primeiro país do Mercosul e o terceiro das Américas a implantar o modelo de advertência frontal. Enquanto isso, a pauta da alimentação saudável é negligenciada na plataforma da maioria dos candidatos à Presidência da República.

Fonte: Consultor Jurídico

Disponível em: <https://www.conjur.com.br/2018-out-03/garantias-consumo-rotulo-garantir-informacoes-alimentacao-adequada>

Atenção: Envio da Segundeira por e-mail



Para aprimorar e agilizar o envio da Segundeira, haverá mudanças internas de fluxos, as quais exigirão um cadastro prévio.

Assim, quem desejar receber a Segundeira por e-mail deverá cadastrar seus dados (Nome, CPF, UF e e-mail) no site do Departamento de Atenção Básica.

Para realizar seu cadastro, [clique aqui](#).

Quer ler mais notícias?

Acompanhe a RedeNutri no [Facebook](#) e no [Twitter](#).

Acesse também as Segundeiras já publicadas pelo [portal do Departamento de Atenção Básica - DAB](#) e pelas [notícias da RedeNutri](#).