

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

RELATÓRIO
SEMINÁRIO VIRTUAL
GUIAS ALIMENTARES BASEADOS
NO NÍVEL DE PROCESSAMENTO DOS
ALIMENTOS: EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS E
IMPLEMENTAÇÃO

29 e 30 de setembro de 2021



OPAS



Organização
Pan-Americana
da Saúde



Organização
Mundial da Saúde
ESCRITÓRIO REGIONAL PARA AS Américas

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

RELATÓRIO
SEMINÁRIO VIRTUAL
GUIAS ALIMENTARES BASEADOS
NO NÍVEL DE PROCESSAMENTO DOS
ALIMENTOS: EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS E
IMPLEMENTAÇÃO

29 e 30 de setembro de 2021



OPAS



Organização
Pan-Americana
da Saúde



Organização
Mundial da S
Américas

Brasília – DF

2022



Rede de Ação sobre Guias Alimentares baseados no nível de processamento dos alimentos nas Américas. Relatório Seminário Virtual. Guias Alimentares baseados no nível de processamento dos alimentos: evidências científicas e implementação

OPAS/BRA/NMH/21-0077

© **Organização Pan-Americana da Saúde 2022**

Alguns direitos reservados. Esta obra está disponível nos termos da licença Atribuição-NãoComercial-Compartilhável 3.0 OIG de Creative Commons; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/deed.pt>.

De acordo com os termos desta licença, esta obra pode ser copiada, redistribuída e adaptada para fins não comerciais, desde que a nova obra seja publicada com a mesma licença Creative Commons, ou equivalente, e com a referência bibliográfica adequada. Em nenhuma circunstância deve-se dar a entender que a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) endossa uma determinada organização, produto ou serviço. O uso do logotipo da OPAS não é autorizado.

A OPAS adotou todas as precauções razoáveis para verificar as informações constantes desta publicação. No entanto, o material publicado está sendo distribuído sem nenhum tipo de garantia, seja expressa ou implícita. A responsabilidade pela interpretação e uso do material recai sobre o leitor. Em nenhum caso a OPAS será responsável por prejuízos decorrentes de sua utilização.



COORDENAÇÃO GERAL

Ministério da Saúde

Gisele Ane Bortolini

Coordenadora-Geral de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica

Secretaria de Atenção Primária à Saúde (SAPS) do Ministério da Saúde (MS)

OPAS/OMS

Luisete Moraes Bandeira

Consultora Nacional da Unidade Técnica de Determinantes da Saúde, Doenças Crônicas Não Transmissíveis e Saúde Mental

Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde (OPAS/OMS) no Brasil

EQUIPE TÉCNICA

Ministério da Saúde

Ana Maria Spaniol

Ana Maria Thomáz Maya Martins

Ariene Silva do Carmo

Eduardo Augusto Fernandes Nilson

Jéssica Pedroso da Silva

Lorenza Longhi (consultora externa)

REVISÃO

Everton de Lima Miranda

EDIÇÃO DE VÍDEOS E DESIGN GRÁFICO

Fernanda Canalonga Calçada



INTRODUÇÃO	6
SESSÃO DE ABERTURA	8
CONFERÊNCIAS INICIAIS	11
Década de Ação pela Nutrição e Cúpula sobre Sistemas Alimentares das Nações Unidas	11
Guias Alimentares baseados em alimentos para combater a má nutrição no contexto da Covid-19.....	12
Rede de Ação sobre Guias Alimentares baseados no nível de processamento dos alimentos nas Américas	13
Por que as recomendações para uma alimentação saudável devem levar em conta a extensão e o propósito do processamento dos alimentos?	14
Processamento de alimentos, saúde e bem-estar: um novo paradigma	15
Disponibilidade, acesso e consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados na América Latina e estratégias para redução do consumo	16
APRESENTAÇÃO DOS PAÍSES SOBRE STRATÉGIAS DE DISSEMINAÇÃO, IMPLEMENTAÇÃO E MONITORAMENTO DE GUIAS ALIMENTARES DOS PAÍSES DA AMÉRICA LATINA E CARIBE	18
CONFERÊNCIAS	28
Policy Brief da Rede de Ação sobre Guias Alimentares baseados no nível de processamento dos alimentos nas Américas.....	28
Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos.....	29
Os Guias Alimentares como indutores de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis.....	30
CONCLUSÃO	32
REFERÊNCIAS	33



INTRODUÇÃO

Em 2016, por meio da Resolução 70/259, a Organização das Nações Unidas (ONU) endossou os resultados da II Conferência Internacional de Nutrição, proclamou a Década de Ação das Nações Unidas para Nutrição (2016-2025) e solicitou que a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) liderassem a implementação da Década¹. O objetivo da Década é coordenar esforços de diversos setores para o efetivo enfrentamento a todas as formas de má nutrição, partindo de uma perspectiva ampliada que reconhece as principais causas e fatores que contribuem para os diferentes desfechos¹.

O Brasil foi o primeiro país a formalizar compromissos no âmbito da Década de Ação das Nações Unidas para Nutrição. Em 2017, o Ministério da Saúde se comprometeu a deter o crescimento da obesidade e a melhorar o perfil alimentar por meio do aumento do consumo de frutas e hortaliças e da redução do consumo de bebidas adoçadas na população adulta. Nesse mesmo ano, durante a 44ª Sessão do Comitê de Segurança Alimentar da FAO, o Brasil divulgou o documento intitulado “Compromissos do Brasil para a Década de Ação das Nações Unidas para a Nutrição (2016-2025)”, que consolidou todos os compromissos do país para a Década de Ação².

O Plano de Trabalho da Década de Ação para Nutrição, identificou que a implementação de Redes de Ação, definidas como coalizões de países formais ou informais com o objetivo de trabalhar em uma questão específica para implementação de políticas públicas, seriam mecanismos catalisadores para o cumprimento dos compromissos assumidos³. Assim, considerando as mudanças no perfil alimentar, nutricional e epidemiológico do Brasil e demais países da Região das Américas, as crescentes evidências sobre o impacto dos alimentos ultraprocessados na saúde⁴, bem como a necessidade de potencializar os Guias Alimentares baseados em alimentos e nível de processamento como instrumentos indutores de práticas alimentares saudáveis e políticas públicas efetivas para promover ambientes mais saudáveis, o Ministério da Saúde do Brasil, com apoio da OPAS e da FAO, lançou, em 2018, a *Rede de Ação sobre Guias Alimentares baseados no nível de processamento dos alimentos nas Américas* como resposta aos desafios postos no âmbito da Década de Ação para Nutrição da ONU.

Os países que compõem a Rede atualmente são: Argentina, Brasil (presidente), Canadá, Chile, Colômbia, Costa Rica, Equador, México e Uruguai (copresidente). A Rede de Guias tem como objetivo apoiar os países na elaboração, implementação, monitoramento e avaliação de Guias Alimentares que incorporem a dimensão do processamento de alimentos para induzir políticas públicas, promover uma alimentação saudável que valorize os alimentos in natura e minimamente processados e que vise à redução do consumo de alimentos ultraprocessados.



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

O trabalho da Rede de Guias se desenvolve a partir da articulação entre os países mediante participação em encontros. Nesse contexto, estão sendo criados diferentes espaços nos últimos anos para promover discussão e compartilhamento de experiências sobre implementação e disseminação dos Guias Alimentares na região, com o objetivo de contribuir para o aprimoramento das políticas de promoção da alimentação adequada e saudável e fortalecimento da cooperação regional e internacional em Segurança Alimentar e Nutricional.

Neste contexto, o objetivo do **Seminário Virtual - Guias Alimentares baseados no nível de processamento dos alimentos: evidências científicas e implementação** foi disseminar evidências científicas recentes sobre o impacto do nível de processamento dos alimentos na saúde, na obesidade e outras doenças crônicas, bem como discutir estratégias de implementação e disseminação de Guias Alimentares baseados no nível de processamento dos alimentos nas Américas. Espera-se ainda a pactuação do trabalho a ser desenvolvido em conjunto pelos países que compõem a Rede nos próximos dois anos.



Raphael Câmara

Secretário de Atenção Primária à Saúde do Ministério da Saúde

“É uma honra recebermos aqui os países que fazem parte da rede de Guias Alimentares. O nosso Guia Alimentar para a População Brasileira é reconhecido internacionalmente como exemplo, exatamente por isso também ele serve de parâmetro para os Guias de muitos países.”

O Secretário de Atenção Primária à Saúde do Ministério da Saúde do Brasil, Dr. Raphael Câmara, deu as boas-vindas a todos os participantes do “Seminário Virtual - Guias Alimentares baseados no nível de processamento dos alimentos: evidências científicas e implementação”, em especial aos parceiros das agências das Nações Unidas e aos representantes dos países. Enfatizou a importância da alimentação saudável para a prevenção de doenças e promoção da saúde. Nesse sentido, Dr. Raphael reforçou o papel fundamental do Guia Alimentar para a População Brasileira e do Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos.



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)



Luisete Bandeira

Consultora da Organização Pan-Americana da Saúde /
Organização Mundial da Saúde (OPAS/OMS) no Brasil



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

“Os Guias Alimentares baseados no nível de processamento de alimentos são instrumentos potentes de promoção da alimentação adequada e saudável e são potentes indutores de políticas públicas efetivas para promover ambientes mais saudáveis.

[...] É crescente o número de países que vêm adotando Guias Alimentares baseados no nível de processamento, assim como crescem as evidências sobre o impacto do consumo de ultraprocessados na saúde das pessoas e do planeta.

Nestes dois dias, teremos a oportunidade de dialogar e refletir sobre estas evidências e sobre a implementação de Guias Alimentares pelos países da Região. Este trabalho de cooperação técnica entre os países contribuirá para o alcance dos compromissos assumidos no âmbito da Década de Ação pela Nutrição, e, conseqüentemente, para melhoria da alimentação das populações na região das Américas.”



Rafael Zavala

Representante da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) no Brasil

“Precisamos cada vez mais priorizar alimentos locais, de circuitos curtos, que ajudam não só a saúde humana, mas também a saúde do planeta. [...] Estamos a apenas quatro anos do fim da Década de Ação das Nações Unidas para a Nutrição (2016-2025).

[...] Mais do que nunca, precisamos que todos os Estados Membros das Nações Unidas trabalhem em busca de sistemas alimentares sustentáveis que

promovam a alimentação variada, equilibrada e saudável e que contemplem um amplo leque de alimentos e o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados. [...]

Estamos vivendo um momento ímpar de nossa história, onde é possível enxergar quais são as principais lacunas de nossos sistemas e, assim, criar oportunidades de avançar para a erradicação da fome e de todos os tipos de má nutrição, de modo que seja possível gerar caminhos para uma vida mais saudável.”



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)



Década de Ação pela Nutrição e Cúpula sobre Sistemas Alimentares das Nações Unidas

Lina Mahy

Oficial do Departamento de Nutrição da Organização Mundial da Saúde (OMS)



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

“Definitivamente, este trabalho é extremamente relevante, necessário e apoia os compromissos globais. Há sinergias entre o trabalho da Década de Ação pela Nutrição, proclamada pelas Nações Unidas em 2016, e a Cúpula sobre Sistemas Alimentares das Nações Unidas, em relação a áreas de ação, compromissos, redes e coalizões. Há bastante sinergia aqui.

[...] A OMS está muito engajada em duas coalizões da Cúpula sobre Sistemas Alimentares, uma sobre alimentação escolar e outra em dietas saudáveis baseadas em sistemas alimentares sustentáveis. [...]

Para concluir, essa Rede de Ação sobre Guias Alimentares apoia o alcance dos compromissos assumidos pelos países na Conferência Internacional de Nutrição (ICN2), na Década de Ação pela Nutrição, em especial a linha de ação 5, na Cúpula sobre Sistemas Alimentares e o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, da Agenda 2030.”



Guias Alimentares baseados em alimentos para combater a má nutrição no contexto da Covid-19

Israel Ríos

Oficial de Nutrição para a América Latina e Caribe da FAO



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

“De acordo com o último relatório sobre o Estado de Segurança Alimentar da FAO, o SOFI, a situação de insegurança alimentar se agravou. A fome aumentou na nossa região e no mundo, levando ao número crítico de 800 milhões de pessoas globalmente. Além disso, o relatório também coloca informações sobre o acesso a alimentos saudáveis e infelizmente indica que a nossa região é a segunda com o maior custo para o acesso à alimentação saudável”.

Nesse contexto, Israel Ríos também reforçou o papel fundamental dos Guias Alimentares para orientar as demais políticas que compõem a resposta dos governos, como, por exemplo, as políticas de transferência de renda.



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

Gisele Bortolini Coordenadora de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde do Brasil



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

“O contexto da pandemia de Covid-19 colocou ainda mais em evidência a importância dos sistemas alimentares saudáveis e seu impacto na saúde. [...] Além disso, a Rede de Ação visa fortalecer a importância do nível de processamento dos alimentos consumidos na saúde da população e também na saúde do planeta.”

Gisele destacou que os dois dias de Seminário têm como objetivo

disseminar as mais recentes evidências científicas sobre os Guias Alimentares baseados em Alimentos e sobre o impacto do nível de processamento na saúde da população, apresentou a proposta da agenda e convidou outros países a aderirem e fazerem parte da Rede de Ação.

Gisele Bortolini reforçou o agradecimento a todos os participantes e parceiros e, em especial, aos nove países que compõem a Rede de Ação, como também aos países do Mercosul e da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (CPLP) que acompanharam a reunião.



Por que as recomendações para uma alimentação saudável devem levar em conta a extensão e o propósito do processamento dos alimentos?

Carlos Augusto Monteiro

Coordenador Científico do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS), da Universidade de São Paulo (USP)



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

O professor Carlos Monteiro iniciou sua fala destacando a importância de os Guias Alimentares levarem em consideração o processamento de alimentos e apresentou a classificação NOVA, que agrupa os alimentos de acordo com o propósito do processamento.

Na classificação NOVA, os alimentos são categorizados em quatro grupos: alimentos in natura ou minimamente

processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados. As principais características dos alimentos ultraprocessados é que são produtos convenientes, de longa duração, hiper palatáveis, de baixo custo e tem o potencial de substituir todos os outros alimentos.

Em seguida, ele apresentou evidências científicas sobre a influência dos alimentos ultraprocessados na qualidade da dieta e saúde. Segundo demonstram as pesquisas, quanto mais alimentos ultraprocessados são consumidos na dieta, mais a dieta tem alta densidade energética, maior quantidade de açúcar e gorduras não saudáveis, e menor quantidade de fibras e proteínas. Em relação ao impacto na saúde, o consumo de alimentos ultraprocessados aumenta consideravelmente o risco de obesidade, hipertensão, diabetes, doenças cardiovasculares, síndrome metabólica, dislipidemias, depressão e mortalidade por todas as causas.

Baseado nessas evidências, o Brasil, Uruguai, Equador, Peru e Israel desenvolveram seus Guias Alimentares com base na classificação NOVA, trazendo recomendações claras e precisas para toda a população, ainda que em diferentes contextos. Nesse sentido, finalizou destacando os principais pontos do Guia Alimentar para a População Brasileira, cuja regra de ouro é: prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados, e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.



Processamento de alimentos, saúde e bem-estar: um novo paradigma

Geoffrey Cannon

Especialista em Saúde Pública e colaborador do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS), da Universidade de São Paulo (USP)



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

A apresentação de Geoffrey Cannon teve como foco o histórico da ciência, da nutrição e dos Guias Alimentares, procurando mostrar a importância da mudança de paradigmas, tendo em vista que a nutrição é uma ciência dinâmica que precisa responder às circunstâncias e diferentes contextos.

Geoffrey destacou as principais limitações de Guias Alimentares que continuam seguindo o paradigma bioquímico. E traz a urgência de mudanças, uma vez que o sistema alimentar global está sofrendo alterações e que as prevalências de sobrepeso e obesidade, e outras doenças crônicas não transmissíveis, estão aumentando na maior parte

dos países. Infelizmente, segundo ele, poucos países concretizaram essa mudança.

Por outro lado, Geoffrey ressaltou os benefícios da classificação NOVA, como referir-se às pessoas como cidadãos e não apenas como consumidores individuais, integrar todos os aspectos dos alimentos, incluindo preparações culinárias e refeições, endossar métodos essenciais e benignos de processamento de alimentos, entre outros. Nesse aspecto, faz referência à publicação, em 2014, do Guia Alimentar para a População Brasileira, que incorpora as mudanças de paradigma, tendo como objetivo proteger a saúde e o bem-estar.



Disponibilidade, acesso e consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados na América Latina e estratégias para redução do consumo

Fábio Gomes

Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS)



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

Fábio Gomes falou sobre o rápido aumento nas vendas de produtos ultraprocessados nos países da América Latina e sobre as estratégias utilizadas para restringir a expansão dos alimentos ultraprocessados (disponibilidade, acesso e consumo) na alimentação e nos sistemas alimentares. A análise das tendências de consumo mostra que esses alimentos têm tido um crescimento

mais rápido em comparação com os alimentos minimamente processados, deixando claro que os alimentos ultraprocessados são responsáveis pela piora na qualidade da alimentação na região.

Fábio exemplificou as principais práticas comerciais para a promoção de produtos ultraprocessados, as quais precisam ser reguladas para frear essa expansão. Mostrou como não é suficiente pensar na reformulação desses produtos, pois também há características além da sua composição. Nesse sentido, apresentou estratégias para reduzir essa expansão de alimentos ultraprocessados nos sistemas alimentares e como os Guias Alimentares podem apoiar essas iniciativas.

Como as práticas comerciais para estimular o consumo desse tipo de alimentos, destacou a evolução da rotulagem nutricional frontal ao longo dos anos. Acrescentou que é fundamental regular a rotulagem para que, entre outros aspectos, os países eliminem os elementos persuasivos das embalagens que levam as pessoas a tomarem decisões subconscientes ou inconscientes. Apresentou os principais modelos e aperfeiçoamentos adotados nos diferentes países da região.



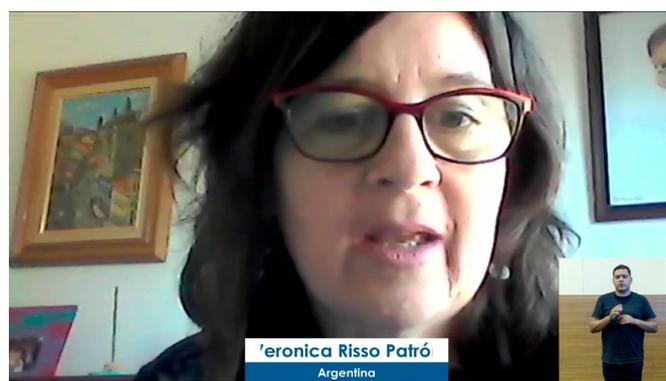
Outro ponto destacado por Fábio Gomes, é a necessidade de ter uma sinergia das ações e das medidas que regulam a rotulagem, a publicidade e o ambiente escolar. A regulação é fundamental também para a etapa inicial da vida, na qual o maior consumo de alimentos ultraprocessados também pode comprometer a continuação do aleitamento materno, o consumo tanto na infância quanto no futuro de gorduras saturadas, açúcares e sódio.

Ainda como argumento sobre a urgência de fortalecer medidas regulatórias, acrescentou que os preços relativos dos alimentos ultraprocessados vêm sendo reduzidos, o que demonstra a necessidade de aumentar os impostos sobre esses produtos, buscando reduzir acesso financeiro aos produtos ultraprocessados. Ele finalizou concluindo que os governos devem atuar urgentemente contra a influência indevida das corporações nas tomadas de decisão do governo.



APRESENTAÇÃO DOS PAÍSES SOBRE STRATÉGIAS DE DISSEMINAÇÃO, IMPLEMENTAÇÃO E MONITORAMENTO DE GUIAS ALIMENTARES DOS PAÍSES DA AMÉRICA LATINA E CARIBE

Argentina - Verónica Riso Patrón



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

Verónica iniciou sua apresentação reforçando o cenário de múltipla carga de má nutrição, mostrando as altas prevalências de sobrepeso e obesidade entre crianças, adolescentes e adultos, e o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados.

Relatou sobre as atualizações dos Guias Alimentares, publicados em 2016, a partir de processo adotado

pela FAO e com a participação de diferentes atores, incluindo a academia, a sociedade civil e o setor público e privado (este com declaração de conflitos de interesse para participação). Enfatizou que os Guias Alimentares para a População Argentina (GAPA) são a referência nacional para o desenho de políticas públicas de alimentação saudável e estão incluídas na resolução de Ambientes Escolares Saudáveis, visando criar critérios para a educação alimentar e nutricional, compra, distribuição e promoção de alimentos dentro das escolas. O GAPA também é utilizado como referência para a compra de alimentos para a população em vulnerabilidade.

O país conta com diferentes materiais, incluindo o manual metodológico, que estabelece todos os critérios e etapas usadas para a elaboração dos Guias Alimentares, e o manual de aplicação dos Guias Alimentares, um instrumento educativo que permite fazer educação alimentar e nutricional em vários locais, apoiados por outros materiais, vídeos e recursos educacionais. As atividades de difusão e implementação incluem capacitações presenciais e virtuais em todas as províncias dirigidas às equipes de saúde, de desenvolvimento social e docentes.



O ícone de alimentação do GAPA é acompanhado de 10 mensagens sobre alimentação, que passam por todos os grupos de alimentos. Atualmente, essas mensagens não estão baseadas no nível de processamento dos alimentos. A partir disso, trouxe que o nível de processamento de alimentos é considerado no manual de implementação e nas capacitações e que isso deve ser incluído na revisão dos Guias nacionais.

“[...] entendemos que é o momento de revisar e atualizar os nossos Guias Alimentares, porque na realidade houve mudanças na situação epidemiológica da região da Argentina e, particularmente, essas mudanças, como falei no começo, foram acentuadas pela Covid-19 e entendemos que as pessoas principalmente tem maior consumo de ultraprocessados e isso merece uma atualização para poder incorporar com maior clareza no Guia Alimentar. Por outro lado, como disse o doutor Monteiro, foi desenvolvida vasta evidência científica em relação aos impactos dos produtos ultraprocessados na saúde [...].”

Trouxe também a intenção do GAPA abordar de forma mais forte o foco de sustentabilidade e de sistemas alimentares, dar mais força à priorização das preparações culinárias regionais em defesa da alimentação, bem como sobre práticas alimentares. Finalizou sua fala trazendo que o GAPA está sendo revisado - em 2021, começaram com a elaboração e aprovação de um protocolo metodológico claro e transparente, com o apoio da FAO. Para 2022, será formada uma subcomissão dentro da Comissão Nacional de Alimentação para começar o trabalho intersetorial. Assim, estão torcendo para que em 2023 ou em 2024 tenham os Guias Alimentares para a população argentina atualizados.



Brasil - Gisele Bortolini



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

Na apresentação, Gisele Bortolini iniciou a fala mostrando que, no Brasil, a principal causa de morte são as doenças crônicas e que o cenário epidemiológico também é marcado pelas altas prevalências de excesso de peso e obesidade, além de um cenário de desnutrição e carências nutricionais que ainda persiste e que foi agravado pela pandemia.

Pontuou que alimentação inadequada é um dos principais fatores de risco para as diferentes formas de má nutrição e que a maior parte da energia consumida é proveniente de alimentos in natura e minimamente processados, contudo, a participação dos alimentos ultraprocessados vem aumentando em todas as idades.

O Brasil possui dois Guias Alimentares: o Guia Alimentar para a População Brasileira e o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos, que incorporam o nível de processamento dos alimentos. Os Guias são instrumentos para a promoção da saúde e também considerados indutores de políticas públicas em todos os setores. Destacou que uma conquista foi na alimentação escolar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que teve suas normas atualizadas limitando a oferta de alimentos ultraprocessados nas escolas.

Gisele relatou que o processo de elaboração do Guia Alimentar foi publicado na Revista Pan-Americana de Saúde, dentre o rol de artigos no âmbito da Década de Nutrição. Esse artigo sistematiza a metodologia utilizada, incluindo três importantes pilares: utilização das melhores evidências científicas disponíveis, ampla transparência no processo de elaboração e ausência de conflitos de interesse.

Além disso, trouxe alguns princípios do Guia que merecem destaque, dentre eles que a alimentação é mais que ingestão de nutrientes, que uma alimentação adequada e saudável deriva de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável e, mais recentemente, como princípio no Guia Alimentar Para Crianças Menores de Dois Anos, que adotar uma alimentação adequada e saudável é uma forma de fortalecer os sistemas alimentares sustentáveis, uma vez que a alimentação nessa fase do curso da vida deve ser composta por alimentos in natura e minimamente processados.



Os Guias brasileiros adotam a classificação NOVA e têm como grande recomendação uma regra de ouro que consiste em sempre preferir alimentos in natura e minimamente processados como a base da alimentação. Para crianças, o foco também é dado ao aleitamento materno continuado até os dois anos ou mais e exclusivo até os seis meses, e recomenda que alimentos ultraprocessados não devem ser oferecidos para crianças menores de dois anos. Os Guias também trazem outras abordagens com destaque para o ato de comer e a comensalidade e como é possível entender e superar os obstáculos para uma alimentação saudável.

“[...] Os Guias alimentares, além das recomendações que consideram o nível de processamento, trazem outras abordagens. Eu destaco, no Guia Alimentar para a População Brasileira, nós debatemos todo o ato de comer e a comensalidade, que são os modos de comer, e também discutimos como é possível entender e superar os obstáculos para que de fato a população brasileira tenha acesso à uma alimentação saudável e a grande maioria dos obstáculos exigem políticas públicas que muitas vezes extrapolam as competências do setor saúde [...]”

As estratégias de difusão são desafiadoras, considerando o tamanho do país, e incluem: versões resumidas dos dois Guias; versão de audiobook; uma autoavaliação sobre a alimentação para a população adulta, com recomendações de acordo com os resultados encontrados; materiais que desdobram as recomendações do Guia para o ambiente escolar, com recomendações de como os professores podem trabalhar a temática de alimentação saudável de acordo com a idade da criança, além de mensagens nos livros escolares destinados às escolas públicas; manual de implementação do Guia Alimentar para profissionais da Atenção Primária à Saúde, sobre como os gestores podem fazer a formação desses profissionais de saúde; e, mais recentemente, protocolos, chamamos de guias rápidos de aconselhamento para profissionais da Atenção Primária.

Sobre avaliação e monitoramento, destacou o financiamento de pesquisas sobre intervenções efetivas para pessoas com obesidade, hipertensão e diabetes, com base nas recomendações do Guia. Para finalizar, relatou alguns desafios do tema, incluindo a intensificação das estratégias de difusão e implementação dos Guias, o fortalecimento da avaliação e do monitoramento, e, especialmente, o desafio relacionado à intersetorialidade, para que os Guias possam ser utilizados como indutores de políticas públicas no âmbito da produção, do abastecimento e do consumo alimentar, e, assim, apoiem a população para terem uma alimentação saudável.

“[...] Fazer com que o Guia Alimentar, assim como o Guia Alimentar para a População Brasileira foi usado como base para a formulação de políticas na educação, que o Guia também possa ser o indutor de políticas na agricultura, na assistência, em todos os setores que de alguma forma podem contribuir com que a população brasileira coloque essas recomendações em prática [...]”



Chile - Andrea Bravo Zuniga



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

A representante do Ministério da Saúde do Chile, Andrea Bravo Zuniga, iniciou sua apresentação falando brevemente sobre o cenário epidemiológico do seu país. Com base na última Pesquisa Nacional de Saúde, perceberam que somente 15% da população consome a quantidade de porções recomendadas de frutas e verduras. A pesquisa também mostrou alto consumo de

bebidas açucaradas e de sal (quase o dobro do recomendado pela OMS). De forma geral, exemplificando a constatação de que apenas 5% da população se alimenta de acordo com o Guia Alimentar.

Em termos de sobrepeso e obesidade, os últimos dados também preocupam, especialmente entre as mulheres, pois elas apresentam a maior prevalência de obesidade e obesidade grave, assim como a população com menos anos de escolaridade.

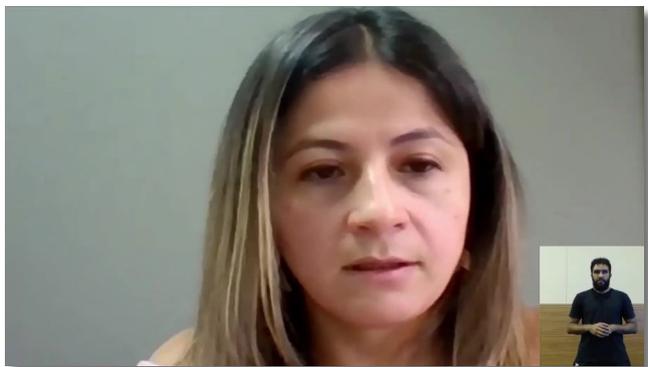
Com relação ao Guia Alimentar, os primeiros foram publicados em 1997, depois em 2005, e, em 2013, foi realizada sua atualização. Em 2015, foi elaborado o material gráfico complementar, que auxilia na sua divulgação. O processo de atualização foi realizado com o apoio da Universidade do Chile, de uma equipe técnica do Ministério da Saúde, do Instituto de Nutrição e Tecnologia de Alimentos do Chile (INTA), de um painel de especialistas e de processos de validação com grupos focais.

Andrea apresentou também as principais recomendações do Guia Alimentar, que vão desde o balanço energético à necessidade de realizar atividade física. Não há recomendações específicas sobre nível de processamento, mas, sim, sobre evitar o consumo de certos ingredientes. Em relação às estratégias de divulgação e disseminação, procuramos agregar essas informações a outras atividades, como as estratégias de promoção da saúde.

O Chile está em processo de atualização dos Guias Alimentares, a proposta é incorporar outras dimensões, como as dimensões biológica, ambiental e sociocultural. Assim, considerar a alimentação como uma prática social vinculada ao território. Também estarão alinhados à Lei do Etiquetado, uma vez que a legislação ainda não estava vigente na atual versão. *“O processo de atualização dos Guias Alimentares deve levar em consideração as diferentes realidades locais, a produção de alimentos autóctones e a disponibilidade de alimentos, de acordo com a sazonalidade e pertinência regional e cultural”*.



Colômbia - Zulma Fonseca



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

A apresentação da representante da Colômbia, Zulma Fonseca, também trouxe o cenário resultante dos múltiplos desfechos da má nutrição, com mais da metade dos domicílios apresentando algum tipo de insegurança alimentar, ao mesmo tempo, com pessoas com sobrepeso e obesidade. *“Temos a preocupação que esse cenário se agrave diante dos impactos da pandemia da Covid-19”.*

Zulma informou que o Guia Alimentar Baseado em Alimentos para a População Maior de 2 anos foi atualizado em 2015, e, mais recentemente, em 2018 atualizaram também o Guia Alimentar Baseado em Alimentos para Mulheres Gestantes, Mães Amamentando e Crianças Menores de 2 anos. Também desenvolveram ferramentas práticas para apoiar na implementação dos Guias com populações específicas.

Após um processo de atualização dos Guias anteriores, que contou com a participação de vários parceiros e um painel de especialistas, o Ministério da Saúde e Proteção Social, em parceria com o Instituto Colombiano de Bem-estar Familiar, também criou um ícone que procura condensar as principais informações do que seria “o prato saudável da família colombiana”. Nesse ícone, a população deve encontrar as orientações necessárias para permitir escolhas mais saudáveis, como dar preferência aos alimentos da estação e de sua região, incluir alimentos em porções adequadas e de todos os grupos de alimentos, dar preferência a alimentos in natura e minimamente processados, e evitar alimentos ultraprocessados, a necessidade de beber água ao longo do dia e também de praticar atividade física.

O documento também procura destacar as diferentes culturas alimentares de todas as regiões do país, fortalecendo práticas e tradições culinárias, ingredientes locais e de cada estação, observando as características e a diversidade de cada grupo étnico. Esse também foi o foco de um trabalho desenvolvido em parceria com a FAO sobre Estratégias de Divulgação e Difusão dos Guias, de educação, comunicação e segurança alimentar, de modo a envolver os agentes educativos, permitindo chegar a duas milhões de famílias. Igualmente, desenvolveram a chamada “Rota Metodológica para uma Educação Alimentar e Nutricional Efetiva” em 6 passos.

Zulma apresentou várias ferramentas desenvolvidas, como folhetos, programas de rádios e manuais, com o objetivo de facilitar as informações e diretrizes a todos os grupos étnicos e populacionais que habitam nas regiões rurais mais remotas da Colômbia.



Costa Rica - Cecília Gamboa



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

A representante da Costa Rica iniciou sua apresentação mostrando os principais dados epidemiológicos de seu país, que, assim como a maior parte da região, convive com tendências crescentes de sobrepeso e obesidade ao mesmo tempo que ainda persistem a desnutrição e carências nutricionais. Cecília disse que a incidência de sobrepeso e obesidade em mulheres adultas é o que mais preocupa, pois nos últimos

inquéritos quase 60% das mulheres de 20 a 44 anos estavam com sobrepeso ou obesidade.

A Costa Rica está em processo de atualização dos Guias Alimentares, o último já tem mais de 10 anos. Cecília apresentou a evolução dos Guias Alimentares desde 1997 e a mudança de enfoque. Os primeiros possuíam uma perspectiva de promoção da saúde, enquanto o Guia Alimentar Baseados em Alimentos para os Primeiros 1000 Dias de Vida, lançado neste ano, e o processo em andamento para a atualização dos Guias Alimentares para a População Maior de 2 anos, têm como abordagem os sistemas alimentares e uma população em grande parte acometida pelo sobrepeso e obesidade.

A metodologia utilizada para o Guia da Criança, e que está sendo utilizada para a elaboração do novo Guia Alimentar, tem como base a metodologia da FAO com foco em sistemas alimentares, e partindo de uma análise situacional para a construção das recomendações técnicas. Uma das preocupações é, além de trazer as recomendações, pensar também em possíveis ações para que isso se torne viável e possível.

Cecília também destacou que, apesar de terem elaborado alguns materiais de apoio e capacitações das diretrizes anteriores, ainda há aperfeiçoamentos a serem realizados para que as mensagens dos Guias Alimentares cheguem de fato a uma maior parcela da população.

Além disso, o país também convive com a múltipla carga da má nutrição, pois 3 a cada 10 crianças têm sobrepeso e obesidade, número que se repete na faixa etária dos adolescentes.



Equador - Gabriela Rosero



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

A representante do Equador também iniciou apresentando o panorama epidemiológico do Equador, em particular a preocupação com a alta e persistente incidência de desnutrição, que, infelizmente, atinge cerca de 1,5 milhões de pessoas no país. Além disso, também convivem com a múltipla carga da má nutrição, pois 3 a cada 10 crianças têm

sobrepeso e obesidade, número que se repete na faixa etária dos adolescentes.

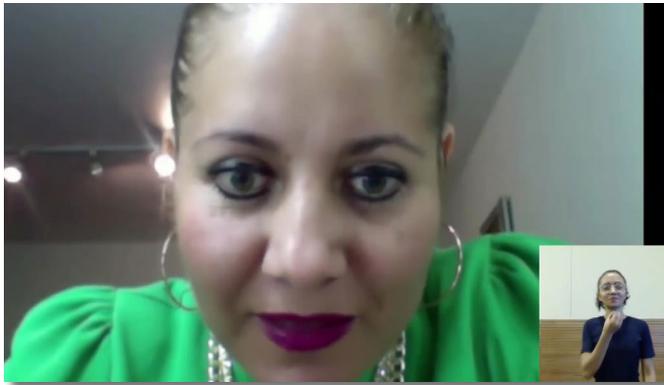
Em relação ao Guia Alimentar, eles também utilizaram como base a metodologia da FAO, sendo elaborado nos anos 2017-2018, de forma participativa, com representantes de vários setores e com etapas de validação. Atualmente, o Equador encontra-se em fase de implementação do Guia, que é representado com a simbologia de uma colher tradicional, tudo o que está dentro da colher concentra os alimentos que devem ser priorizados, e, fora, o que deve ser evitado, inclusive produtos ultraprocessados.

Gabriela também apresentou as principais mensagens, inclusive em relação à sustentabilidade, consumo de água, valorização da agricultura familiar, prática de atividade física e preferência aos alimentos locais e regionais, preservando as habilidades culinárias. Em seguida, ela apresentou as principais estratégias de difusão das mensagens do Guia, inclusive com parcerias estratégicas com supermercados, campanhas no Twitter e com a participação de personalidades. Também desenvolveram um plano de implementação com a formação de uma Câmara Técnica que apoiou a elaboração de materiais, guias, plataforma virtual de educação para capacitadores, folhetos e vídeos.

Em relação aos próximos passos, além de continuar a formação de capacitadores, pretendem elaborar uma página web exclusiva para o Guia Alimentar, publicar uma estratégia de campanha educacional e de comunicação a ser utilizada ao longo de todo o ano, e, por fim, elaborar um Guia Alimentar para os primeiros 1000 dias de vida.



México - Zaíra Valderrama Álvarez



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

Em relação à apresentação do México, Zaíra Valderrama, também iniciou sua apresentação com o cenário epidemiológico mexicano que segue a tendência da região, com múltiplos desfechos da má-nutrição. Deu destaque à alta prevalência de diabetes (8,6 milhões de pessoas acima de 20 anos) e ao consumo de bebidas açucaradas e refrigerantes em todas as faixas etárias. Mais

da metade do país apresenta algum nível de insegurança alimentar, confirmando assim a complexidade dos desfechos na população.

O Guia Alimentar e de Atividade Física foram publicados em 2015, com foco em profissionais de saúde e na população em geral. Antes disso, contavam apenas com normativa oficial que servia como base para diretrizes gerais. Zaíra apresentou brevemente a metodologia utilizada e o conteúdo do Guia, dividido em 9 capítulos, que contém, por exemplo, as principais recomendações em termos de porções, tipos de alimentos a serem priorizados e a serem evitados, atividade física e rotulagem frontal.

O México também desenvolveu um ícone gráfico para comunicar as principais recomendações do Guia, em forma de prato de alimento, o “Prato do Bem Comer”. O Instituto Nacional de Saúde Pública desenvolveu páginas na internet para apoiar a divulgação e disseminação das recomendações do Guia Alimentar, com materiais de apoio, ferramentas, sugestão de receitas, cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), entre outros.

Zaíra Valderrama informou que estão em processo de atualização do Guia, por meio de uma metodologia inclusiva, com a formação de comitês com a participação de representantes de vários setores, incluindo novos aspectos, como o impacto ambiental, a rotulagem frontal, diminuição do consumo de proteína animal e perdas e desperdícios. Atualmente, estão em fase final de consultas e validações.



Uruguai - Ximena Moratório



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

Na apresentação sobre o Uruguai, Ximena mostrou o cenário epidemiológico do seu país. Deu destaque à diminuição do aleitamento materno e preocupações em relação ao sobrepeso e obesidade, e, em decorrência, o crescente número de doenças e agravos não transmissíveis. Informou que de 4 a cada 10 crianças têm sobrepeso ou obesidade, grande parte em decorrência do consumo de ultraprocessados.

Tendo como referência a experiência brasileira, o Uruguai também atua com base no nível de processamento dos alimentos em suas recomendações. O consumo de ingredientes críticos (sódio, açúcar e gordura) confirma o aumento do consumo dos alimentos ultraprocessados. Em relação aos Guias Alimentares, a sua atualização iniciou em 2015, com a perspectiva de incorporar respostas à essa mudança no contexto epidemiológico. Também utilizaram o apoio técnico e metodologia da FAO, além de contribuições do professor Carlos Monteiro. Assim como nos demais países, foi estabelecido um grupo interministerial, uma vez que era fundamental incorporar um olhar mais abrangente e mais holístico em relação aos sistemas alimentares. Da mesma forma, foram feitas consultas, grupos focais e outros métodos qualitativos.

Uma grande preocupação era que a população incorporasse o conceito de ultraprocessados. Mas, diante de algumas pesquisas realizadas com grupos populacionais e as evidências sobre o tema, decidiu-se utilizar a classificação NOVA como critério de base do documento, superando a forte resistência da indústria de alimentos.

O Guia Alimentar teve uma excelente receptividade por parte da população, chegou a ser o documento público mais consultado. Para a sua disseminação e divulgação, também foram realizadas múltiplas oficinas e capacitações, assim como materiais de apoio, folhetos, manuais, mensagens audiovisuais, ferramentas de simulação de quantidade de sal e açúcar, entre outros. Também foram elaboradas publicações e campanhas com receitas, ideias de lanches e participação de personalidades. Todas essas medidas foram reforçadas pelo novo modelo de rotulagem frontal de advertência, aprovado no país. Para finalizar, Ximena acrescentou que o maior desafio é fazer com que o Guia Alimentar funcione como ferramenta indutora de políticas em outros setores.



Policy Brief da Rede de Ação sobre Guias Alimentares baseados no nível de processamento dos alimentos nas Américas



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

Nessa sessão, Gisele Bortolini (Ministério da Saúde do Brasil) e Luisete Bandeira (OPAS) lançaram o Policy Brief, resultante de uma atividade iniciada no I Encontro sobre Guias Alimentares, realizado presencialmente em 2018, em Brasília - Brasil. Na ocasião, os representantes indicaram a necessidade da construção de um documento com as informações e status acerca dos Guias Alimentares de cada país.

Assim como mostrado nas apresentações de cada país, ficou claro que muitos avançaram nos diferentes aspectos de seus respectivos Guias, seja na etapa de elaboração, monitoramento ou avaliação. Portanto, é um documento que retrata o momento que estavam os países em 2018 e que poderá ser atualizado.

O Policy Brief também aponta estratégias para o aperfeiçoamento dos Guias Alimentares, tendo os sistemas alimentares como aspecto central, de modo a proporcionar uma visão mais abrangente e que abarque novos elementos, como mudanças climáticas, sustentabilidade e gênero.

O documento completo, em inglês, espanhol e português, estará disponível na página da Organização Pan-Americana da Saúde.



Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos

Inês Rugani

Professora e Coordenadora do Núcleo de Alimentação e Nutrição Escolar (NUCANE), da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)



CLIQUE AQUI E ASSISTA

Na apresentação, a professora Inês Rugani relatou o processo de elaboração do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos, que contou com a colaboração de muitos profissionais e especialistas sobre o tema, com algumas etapas de consulta e escuta, e também com a existência de um grupo de monitoramento político

que garantiu a transparência de todo o processo, que está descrito com mais detalhes ao final do próprio documento.

Em relação aos aspectos inovadores, ela destacou alguns princípios presentes em suas diretrizes e recomendações, como: a alimentação é uma prática social e cultural; o ambiente familiar é espaço promotor da saúde; os primeiros anos de vida são fundamentais para a formação dos hábitos alimentares; e a adoção de uma alimentação adequada e saudável para uma criança é uma forma de fortalecer sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis.

O Guia Alimentar é voltado para as famílias, com a ideia de promover sua autonomia e seu empoderamento através de informações claras, diretas e com uma linguagem acessível e democrática. Obviamente, assim como o Guia Alimentar para a População Brasileira, ele também tem como base a classificação NOVA de alimentos. Também traz uma abordagem de aleitamento materno e alimentação complementar, procurando integrar esses dois conteúdos pensando em todo o ciclo dos dois anos de uma criança.

O Guia da Criança traz uma importante seção chamada “parece mas não é”, com informações claras sobre produtos destinados às crianças, que apesar de terem características e aparentarem serem apropriados para essa faixa etária, na realidade são alimentos ultraprocessados e que, portanto, não são recomendados. O documento procura responder às questões cotidianas das famílias, desde crianças parcialmente amamentadas, questões de gênero, a chegada da creche, interface da alimentação com seu desenvolvimento, e o uso indevido da propaganda, procurando qualificar e contribuir para o debate em torno da alimentação das crianças.



Os Guias Alimentares como indutores de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis

Yenóry Hernández-Garbanzo

Divisão de Alimentação e Nutrição da FAO



[CLIQUE AQUI E ASSISTA](#)

Em relação aos Guias Alimentares como ferramentas capazes de influenciar e moldar demais políticas de alimentação e, conseqüentemente, os sistemas alimentares vigentes, Yenóri Hernández-Garbanzo iniciou apresentando as tendências e impactos da alimentação no âmbito global, como de que 1 a cada 3 pessoas sofrem de alguma forma de má nutrição, e 1 a cada 5 mortes está associada à má nutrição.

Segundo ela, não existe um padrão único de boa alimentação, é justamente nesse aspecto que os Guias Alimentares se tornam fundamentais, pois eles devem ser construídos com base nas evidências, mas também respeitando os diferentes contextos locais. A boa notícia é que mais de 100 países possuem Guias Alimentares baseados em alimentos. Somente na região da América Latina e Caribe concentram-se 29 países com Guias.

Yenory mostra a evolução da metodologia elaborada pela FAO para o desenvolvimento de Guias Alimentares baseados em Alimentos, tendo marcos importantes com a 1ª e a 2ª Conferência Internacional de Nutrição. Ela destacou que muitos especialistas consideram os Guias Alimentares como documentos emblemáticos e com grande potencial de transformar os sistemas alimentares. Segundo especialistas, os Guias têm potencial de guiar e informar outras políticas para além da saúde, educação e assistência social, sendo também base para outros programas.



Em relação ao aperfeiçoamento da metodologia de elaboração e implementação dos Guias, Yenory acrescentou que a FAO realizou algumas reuniões com especialistas para debater sobre possíveis melhorias no processo. Inicialmente, propõem uma mudança de nomenclatura para Guias Alimentares baseados em Sistemas Alimentares, com enfoque mais amplo e que possa abarcar outros aspectos além da saúde e da sustentabilidade. As 6 principais características são: foco de sistemas alimentares com novos pontos de entrada; multisetorial; análise da situação e das evidências; recomendações em diferentes níveis; mix de implementação de estratégias e atividades; e monitoramento e avaliação como tema transversal. Ela convidou os países a pensarem nessa nova proposta e a contribuírem com o seu desenvolvimento.



CONCLUSÃO

O Seminário Virtual da Rede de Ação sobre Guias Alimentares contribuiu de forma significativa para disseminar entre os representantes dos países as últimas evidências e resultados de pesquisas sobre o impacto do consumo de ultraprocessados na saúde dos indivíduos, reforçando a importância de levar em consideração o nível de processamento de alimentos nas diretrizes e orientações sobre alimentação saudável para as populações.

O encontro também promoveu uma rica oportunidade de troca de experiências e de compartilhamento de desafios e obstáculos que os países da região têm enfrentado, e que foram agravados pela pandemia da Covid-19. Uma dificuldade em comum, apontada por vários representantes, é a dificuldade de os Guias Alimentares transcenderem a área da saúde e atuarem como indutores de todas as políticas que compõem a agenda de segurança alimentar e nutricional, desde a oferta de alimentação em escolas e outras instituições, até a regulação de ambientes alimentares e a produção de alimentos no campo. Da mesma forma, outro grande desafio trazido pelos países é a necessidade de monitorar e avaliar o impacto na implementação dos Guias Alimentares.

As discussões realizadas ao longo dos dois dias do Seminário Virtual e a definição dos produtos prioritários, acima relacionados, servirão de base para a construção de um Plano de Ação que será elaborado em conjunto pelos Ministérios da Saúde do Brasil e do Uruguai, e, posteriormente, compartilhado para sugestões com os demais países, e que deve orientar o trabalho da Rede de Ação nos próximos dois anos: 2022-2023.



¹Organização das Nações Unidas. Assembleia Geral. Resolução 75/259. Década de Ação pela Nutrição.2016. https://www.un.org/en/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/RES/70/259

² Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social. Década de Ação em Nutrição. Compromissos do Brasil. <https://www.fao.org/3/ca2787pt/CA2787PT.pdf>

³ World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations. United Nations Decade of Action on Nutrition. 2016-2025. Work Programme. https://www.un.org/nutrition/sites/www.un.org.nutrition/files/general/pdf/work_programme_nutrition_decade.pdf

⁴ Monteiro, C.A., Cannon, G., Lawrence, M., Costa Louzada, M.L. and Pereira Machado, P. 2019. Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. Rome, FAO. <https://www.fao.org/3/ca5644en/ca5644en.pdf>

OPAS



Organização
Pan-Americana
da Saúde



Organização
Mundial da Saúde
ESCRITÓRIO REGIONAL PARA AS Américas