



Nota técnica: revisão da Cesta Básica no âmbito da Reforma Tributária (PEC 45/2019)

Pesquisadora responsável: Ana Luiza Domingos

(Lattes:<http://lattes.cnpq.br/8369387836814213>)

Introdução

Esta nota técnica visa consolidar evidências contemporâneas de alto padrão científico para fundamentar a defesa da inclusão dos termos “diversidade regional e cultural” e “alimentação saudável e nutricionalmente adequada” no art. 8º da Proposta de Emenda à Constituição nº 45, de 2019, que institui a Cesta Básica Nacional.

A Cesta Básica Nacional foi implementada na década de 30, com base em estudos sobre as necessidades da sociedade daquela época. Sua definição se deu em paralelo à determinação do salário mínimo e se constituía a partir do conceito de garantia de direitos de alimentação, vestuário, habitação, higiene e transporte. Ou seja, em sua origem, a Cesta Básica embutia a preocupação com a garantia do direito humano à alimentação, na medida em que a definia como sendo aquela capaz de garantir a alimentação adequada e regular para o trabalhador (DIEESE, 2023). Desde a sua criação, os alimentos que a compõem permaneceram os mesmos a âmbito nacional: carne, leite, feijão, arroz, farinha de trigo, batata, legumes (tomate), pão francês, café em pó, frutas (banana), açúcar, óleo e manteiga.

No decorrer dos anos, o Brasil passou por mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais significativas, que repercutiram no estilo de vida e perfil de saúde da população, com destaque para alterações no padrão de consumo alimentar, o que afeta diretamente a definição da Cesta Básica.

Diante desse novo contexto, surge como desafio a coexistência entre a fome, a insegurança alimentar e a carência nutricional e de alimentos saudáveis, ao mesmo tempo em que observamos um aumento na prevalência de sobrepeso e obesidade em todas as faixas etárias. Essa coexistência da má-nutrição está inserida no contexto da sindemia global resultante da interligação entre as pandemias de obesidade, desnutrição e mudanças climáticas (SWINBURN et al., 2019). A nível global, as estimativas dos custos de desnutrição, da deficiência de micronutrientes e sobrepeso chegam a US\$3,5 trilhões anualmente (SWINBURN et al., 2019).

Atualmente, as mortes por Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) são a principal causa de morte entre adultos no Brasil. Em 2019, 54,7% dos óbitos registrados no país foram cau-



sados por DCNTs e 11,5%, por seus agravos. Os custos da pandemia de DCNTs recaem diretamente sobre o Sistema Único de Saúde (SUS) que, em 2018, registrou R\$ 3,45 bilhões em gastos com hipertensão, diabetes e obesidade (NILSON et al., 2020).

Estima-se que o custo global da obesidade chegue a US\$ 2 trilhões por ano, montante que representa cerca de 2,8% do Produto Interno Bruto Global. Além disso, avalia-se que o impacto econômico resultante de altos índices de massa corporal possa atingir a marca de US\$ 4,32 trilhões anualmente, caso as tendências atuais persistam (World Obesity Federation, 2023). Segundo estudo da Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), aproximadamente R\$ 1,5 bilhão dos R\$ 6,8 bilhões gastos no SUS com o tratamento de DCNTs são atribuíveis à epidemia de obesidade. É importante destacar que a proporção de pessoas obesas acima de 20 anos mais que dobrou entre 2003 e 2019, passando de 12,2% para 26,8%. A doença também atinge a população brasileira mais nova. De acordo com a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), o risco de obesidade em crianças maiores de 5 anos e adolescentes é quase três vezes maior em domicílios com insegurança alimentar do que naqueles com segurança alimentar.

Dentro das mortes por DCNTs, 14,1% foram relacionadas a fatores alimentares, com as principais contribuições sendo atribuídas a uma dieta com alto consumo de carne vermelha, baixo consumo de grãos integrais, elevado teor de sódio e escasso consumo de vegetais (MACHADO et al., 2022). Ainda, os custos associados ao consumo excessivo de sódio, abrangendo despesas com hospitalizações, consultas ambulatoriais, medicamentos e os impactos das mortes prematuras alcançaram um montante de US\$ 945 milhões no Brasil, em 2017 (GUEDES et al., 2022).

Alimentação nutricionalmente adequada e saudável

Os alimentos são essenciais para o corpo humano, por fornecerem energia e nutrientes necessários à formação e à manutenção dos tecidos, e regular o funcionamento dos órgãos. Mas além de serem uma necessidade básica e um direito humano, os alimentos estão intrinsecamente atrelados a questões sociais e culturais.

A abordagem da qualidade nutricional trata da composição química dos alimentos e da biodisponibilidade dos nutrientes, ressaltando que a composição dos alimentos é complexa e diversa, incluindo macronutrientes (proteínas, açúcares e gorduras) e micronutrientes (vitaminas e minerais). A qualidade nutricional também pode ser interferida pelas modificações sofridas durante os tratamentos tecnológicos e preparações culinárias, além do local e forma como os alimentos são produzidos. Assim, uma alimentação adequada do ponto de vista nutricional é aquela que fornece a quantidade suficiente de nutrientes para o bom funcionamento do



organismo, mantendo a saúde e o estado de bem estar (GALHARDO et al., 2021) (PEREIRA, N., FRANCESCHINI, S., & PRIORE, S., 2020).

Já o debate científico contemporâneo sobre alimentação saudável, engloba não só os aspectos nutricionais, mas também o conceito de padrão alimentar saudável. O debate científico contemporâneo acerca do que é uma dieta saudável reforça que esta deve abordar práticas alimentares que assumam a significação social e cultural dos alimentos como fundamento básico conceitual, além de entender o alimento como promotor ou detrator de saúde a partir de padrões de consumo alimentar. Neste sentido, é fundamental resgatar estas práticas bem como estimular a produção e o consumo de alimentos saudáveis regionais como legumes, verduras e frutas, sempre levando em consideração os aspectos comportamentais e afetivos relacionados às práticas alimentares (Ministério da Saúde, 2010).

Em consonância com a comunidade científica, a Organização Mundial da Saúde (OMS) afirma que o termo alimentação saudável desempenha um papel essencial na promoção do bem-estar físico, mental e social de uma população. Inclusive, o órgão intergovernamental incluiu este componente como uma estratégia indispensável em seu Plano de Ação Global para prevenção e controle de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs), temática que será abordada a seguir. O Comitê EAT-Lancet recomenda a adoção de uma dieta composta predominantemente com legumes, verduras, frutas e cereais integrais e consumo em quantidades reduzidas e de maneira ocasional de carnes, peixes, ovos, cereais refinados e tubérculos.

Existem diversos fatores que explicam a importância da alimentação saudável e sua complementaridade à qualidade nutricional. O consumo de frutas frescas e vegetais, por exemplo, são recursos-chave de fitoquímicos, vitaminas e energias elementares para uma alimentação saudável, sendo responsáveis por efeitos positivos como metabolismo de gordura, mediação de inflamação e diabetes, entre outros (Helas et Calder, 2020).

Desta forma, fica claro que essa abordagem complementar da qualidade nutricional e dos alimentos saudáveis contempla uma visão técnica alinhada às evidências científicas atuais e ao entendimento de órgãos oficiais de saúde, pois considera as práticas alimentares construindo padrões de consumo que constituem uma vida saudável para além da composição química dos alimentos.

De acordo com a Organização Mundial da Saúde, é recomendada a ingestão diária de pelo menos 400 gramas de frutas e hortaliças, equivalente a cerca de cinco porções. No entanto, tal recomendação não está presente nos hábitos alimentares dos brasileiros, conforme mostra o estudo “Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico” realizado pelo Ministério da Saúde em 2021.

O ministério constatou que nas 27 cidades avaliadas, a frequência do consumo recomendado de frutas e hortaliças atingiu 22,1%, sendo maior entre as mulheres (26,4%) do que entre os homens (16,9%). Em ambos os sexos, o consumo recomendado de frutas e hortaliças aumentou com o nível de escolaridade. Este dado é preocupante pois o consumo inadequado de Frutas, Legumes e Verduras (FLV) resulta na baixa ingestão de fibras alimentares, micronutrientes e compostos bioativos benéficos à saúde.



No caso do feijão, constatou-se que 60,4% das pessoas consomem a leguminosa cinco ou mais dias na semana, sendo mais prevalente entre os homens (65,9%) do que entre as mulheres (55,8%). O feijão assume um papel essencial na cultura alimentar brasileira, refletindo tradição e identidade culinária. A associação entre padrões alimentares embasados em alimentos tradicionais da dieta brasileira, especialmente frescos e minimamente processados, e a redução da ocorrência de obesidade e menor risco de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) é bem estabelecida, destacando a importância deste alimento como parte integrante do padrão de consumo saudável.

Apesar da comprovada importância do consumo de frutas, legumes e verduras para a saúde, o acesso a estes alimentos está relacionado à renda. Um estudo sobre o padrão alimentar baseado no orçamento das famílias na região metropolitana de São Paulo identificou que no nível de renda C, os alimentos de origem vegetal representam uma pequena parcela do consumo. No nível de renda D, o principal padrão de consumo é composto por alimentos de origem animal. Já no E, o padrão mais importante contém produtos processados e de preparação fácil e rápida (CAMARGO; SATOLO, 2018).

A Comissão EAT-Lancet, composta por cientistas de 16 países, foi formada com o propósito de estabelecer metas científicas globais para promover dietas saudáveis e uma produção de alimentos sustentável (WILLETT, 2019). Segundo o Professor Walter Willett, da Harvard T.H. Chan School of Public Health, “a transformação para dietas saudáveis até 2050 vai exigir mudanças substanciais na dieta. O consumo geral de frutas, vegetais, nozes e legumes terá que duplicar, e o consumo de alimentos como carne vermelha e açúcar terá que ser reduzido em mais de 50%. Uma dieta rica em alimentos à base de plantas e com menos alimentos de origem animal confere benefícios à saúde e ao meio ambiente”.

Recentemente, foi desenvolvido o Índice de Dieta para Saúde Planetária (PHDI), que tem como finalidade avaliar o grau de adesão à dieta proposta pela Comissão EAT-Lancet. Ao utilizar os dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2017-2018, pesquisadores identificaram que a pontuação total média do PHDI na população brasileira foi de 45,9, em uma escala de 0 a 150 pontos. Todas as regiões brasileiras apresentaram uma baixa adesão à dieta EAT-Lancet (MARCHIONI, 2022). Essas constatações ressaltam a necessidade de ampliar os esforços para promover dietas mais saudáveis e sustentáveis, especialmente no contexto brasileiro.

Cientistas brasileiros conduziram uma simulação de otimização de dietas com o objetivo de desenvolvê-las de forma a alcançarem metas nutricionais, levando em consideração preferências alimentares e restrições financeiras (VERLY et al. 2023). Durante a análise, eles avaliaram a redução do número de mortes bem como os impactos econômicos e os custos do sistema de saúde que seriam poupados no Brasil. As dietas otimizadas foram, em média, mais caras do que as dietas de base, variando de US\$ 0,02/dia (R\$ 0,45) a US\$ 0,52/dia (R\$ 1,18) por adulto. O número de mortes evitadas ou adiadas variou de 12.750 a 57.341 de acordo com os



diferentes cenários. As modificações na dieta economizariam de US\$ 50 a US\$ 219 milhões em hospitalizações e de US\$ 239 a US\$ 804 milhões anuais em perdas de produtividade com a redução de mortes prematuras. Isso demonstra que um número significativo de mortes e custos decorrentes de hospitalização e perdas de produtividade poderiam ser evitados mesmo com pequenas alterações nas dietas alimentares. No entanto, mesmo a intervenção mais barata pode ser proibitiva para famílias de baixa renda, enfatizando a importância dos subsídios e políticas sociais.

No que tange ao acesso à alimentação adequada, o relatório “O Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo (SOFI)”, divulgado em 2023 pela FAO, revela que cerca de 22,4% da população Brasileira relatou não possuir recursos financeiros suficientes para adquirir alimentos saudáveis. Tal dado evidencia o impacto do custo dos alimentos como um dos principais fatores determinantes nas escolhas alimentares, principalmente em populações de baixa renda.

Ao analisar a composição nutricional da Cesta Básica atual, é possível notar níveis de energia e sódio que excedem as recomendações estabelecidas para adultos. Ao mesmo tempo, a cesta apresenta deficiências significativas de nutrientes como cálcio, potássio e vitamina A e de bioativos. Além disso, a avaliação da qualidade das dietas revelou uma baixa ingestão de frutas, vegetais e cereais na dieta constituída pelos itens da Cesta Básica, evidenciando um desequilíbrio energético resultante do consumo excessivo de gorduras e açúcares adicionados (Santana; Sarti 2020).

Diversidade regional e cultural da Cesta Básica

Conforme consta na Política Nacional de Alimentação e Nutrição, “a alimentação saudável deve estar em acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis, com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos”. O Guia Alimentar para a População Brasileira reforça essa ideia ao enfatizar que a alimentação é mais do que ingestão de nutrientes; deve valorizar aspectos sociais e culturais, e combinar alimentos e nutrientes em sua preparação culinária.

A Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018, publicada pelos Ministérios do Meio Ambiente e Desenvolvimento Social, tem por objetivo definir as espécies da Sociobiodiversidade para comercialização in natura ou de seus derivados, abrangendo as operações conduzidas pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), a Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade (PGPMBio) da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A perspectiva da Sociobiodiversidade é compreendida como a interconexão entre a diversidade biológica e



a diversidade dos sistemas socioculturais. A portaria classifica 83 alimentos, estratificados por grandes regiões do Brasil e também por estados e o Distrito Federal, e visa valorizar alimentos presentes nos biomas brasileiros.

Globalmente, há um registro de 7.039 espécies de plantas catalogadas como comestíveis, sendo que 417 delas são suscetíveis de serem cultivadas. A descoberta de novas plantas e fungos continua a aumentar, contudo, o Brasil, considerado um dos países mais ricos em sociobiodiversidade em todo o mundo, enfrenta um cenário degradante para sua biodiversidade. A discrepância entre o potencial global existente e os atuais padrões agroalimentares é marcante: cerca de 90% do consumo humano provém de apenas 15 culturas, das quais 66% estão concentradas em somente nove produtos. É interessante observar que o trigo, milho e soja constituem 50% do suprimento alimentar, acentuando ainda mais essa disparidade.

Ao analisar os dados levantados nas últimas edições da POF, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2002-2003, 2008-2009 e 2017-2018, pesquisadores identificaram baixa participação calórica (3,12%) de alimentos regionais na dieta do brasileiro, sendo estes importantes para a cultura e segurança alimentar e nutricional da população (Silva; Louzada; Levy, 2022). Os resultados do mais recente Censo Agropecuário de 2017, também elaborado pelo instituto, revelaram que a cana-de-açúcar, a soja e o milho compõem a maior parcela da produção agrícola no Brasil. Esses dados apontam para uma possível relação entre a maneira de produzir alimentos e a redução da biodiversidade, assim como a homogeneização das dietas.

No Brasil, a quantidade média diária de alimentos disponíveis por pessoa, medida em gramas per capita, foi registrada em 1.092g, conforme apontado pelos dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017–2018. Adicionalmente, é importante observar que, dentre esses alimentos, a contribuição de 39 itens da biodiversidade totalizou uma média de apenas 7,09g: 5,89g de frutas e 1,20g de vegetais. Quando considerados os diferentes biomas, destaca-se que a Caatinga apresentou a maior disponibilidade de frutos (4,20g per capita/dia), enquanto a Amazônia se sobressaiu em relação aos legumes (1,52g per capita/dia). Esse resultado enfatiza que apesar do Brasil ser um país de rica biodiversidade, esse padrão não se reflete na diversidade alimentar da sua população (SILVA et al., 2023).

Ainda, segundo o “Estudo sobre a cadeia de alimentos”, o padrão alimentar no Brasil vem passando por um processo de padronização, em que mais de 45% do consumo se resume em apenas 10 alimentos: arroz, feijão, pão francês, carne bovina, frango, banana, leite, refrigerantes, cervejas e açúcar cristal. Em consequência, além do impacto nas práticas e saberes tradicionais, observa-se a baixa variação de nutrientes consumidos. Ainda, a análise regional da despesa revela diferentes hábitos de consumo e/ou variações de preços dos alimentos nos estados brasileiros (BELIK, 2020).



Diante da escassa diversificação alimentar na dieta brasileira, é crucial enfatizar que promover uma alimentação saudável vai além da simples seleção de alimentos adequados. Ela também envolve a preservação da rica biodiversidade de espécies, o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico intrínseco a cada alimento. Além disso, abrange o estímulo à culinária tradicional regional, uma abordagem que não apenas resgata tradições, mas também enriquece a experiência alimentar (BRASIL, 2015). A Unesco, por exemplo, reconhece a importância dos alimentos como patrimônio imaterial, que engloba elementos culturais que são transmitidos de geração em geração, como tradições orais, performances, rituais e práticas culinárias. O reconhecimento oficial de alimentos como patrimônio imaterial destaca sua importância na promoção da diversidade cultural e no fortalecimento das identidades locais.

Quando se aborda a temática da comercialização de alimentos, é recomendado dar ênfase inicial aos circuitos curtos de comercialização, os quais se caracterizam pela reduzida intervenção de intermediários e pela proximidade geográfica. No contexto brasileiro, intervenções governamentais têm exemplificado o potencial do Estado na reestruturação do sistema agroalimentar e nas dinâmicas de mercado, por meio de um enfoque voltado ao desenvolvimento rural sustentável. Por exemplo, tanto o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) quanto o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), com destaque para sua modalidade de Compra Institucional, têm efetivamente evidenciado a viabilidade da aquisição de alimentos de origem local. Através dessa abordagem, é possível não apenas apoiar os produtores, mas também oferecer vantagens diretas aos consumidores (FAO, 2016).

No decorrer da pandemia de COVID-19, iniciativas de distribuição de cestas de alimentos e refeições ganharam ampla abrangência em todo o território brasileiro. Uma quantidade significativa de alimentos de origem agroecológica foi integrada às Cestas Básicas fornecidas a inúmeras famílias durante o período de crise. Além de auxiliar pequenos produtores locais, essas ações aliviaram as dificuldades enfrentadas em relação à insegurança alimentar.

Conclusões

A análise da composição da Cesta Básica Nacional deixa claro a carência de diversidade nos grupos alimentares, com uma notável falta de oferta de frutas e hortaliças. Essa situação corrobora para a carência de determinados micronutrientes e macronutrientes na população, a dificuldade em obter acesso a alimentos saudáveis e a padronização alimentar, que tem impactos significativos em aspectos culturais, econômicos e sociais. A Cesta Básica atual não considera estes aspectos na definição do grupo de alimentos a serem utilizados considerando a rica biodiversidade que o Brasil possui.

Para além da garantia da qualidade nutricional de uma dieta, por meio da avaliação de sua composição química, bem como dos macronutrientes e micronutrientes, é de igual relevância reconhecer o valor social e cultural associado à alimentação. Nesse sentido, o conceito de



alimentação saudável se entrelaça com a promoção de práticas relacionadas ao cultivo e consumo de uma diversidade de alimentos regionais saudáveis, como legumes, verduras e frutas, sempre levando em consideração os aspectos comportamentais, socioculturais e emocionais que influenciam as escolhas alimentares (Alimentação saudável | Biblioteca Virtual em Saúde MS, [s.d]).

Portanto, a incorporação das expressões “diversidade regional e cultural” e “alimentação saudável e nutricionalmente adequada” ao texto que institui a Cesta Básica é justificada, pois contribui para a construção de um sistema alimentar mais sustentável e saudável para a população brasileira.

Proposta de alteração do Art. 8º da PEC 45/2019

“Art. 8º Fica criada a Cesta Básica Nacional de Alimentos, que considerará a diversidade regional e cultural da alimentação do país e garantirá a alimentação saudável e nutricionalmente adequada, em observância ao direito social à alimentação previsto no art. 6º da Constituição Federal.

.....”

Referências

ACT PROMOÇÃO DA SAÚDE. Propostas para uma Política Tributária de combate à Fome, Promoção da Saúde e do Meio Ambiente. Disponível em: <https://actbr.org.br/post/propostas-para-uma-politica-tributaria-de-combate-a-fome-promocao-da-saude-e-do-meio-ambiente/19446/>.

Acesso em: 14 ago. 2023.

AHMED, S.; DOWNS, S.; FANZO, J. Advancing an Integrative Framework to Evaluate Sustainability in National Dietary Guidelines. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, v. 3, p. 479129, 25 set. 2019.

Alimentação saudável | Biblioteca Virtual em Saúde MS. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/alimentacao-saudavel/>. Acesso em: 21 set. 2023.

BARCELOS, Herena Reis; MURTA, Nadja Maria Gomes. Alimentos regionais e sociobiodiversidade no Brasil: comparando obras de referência. In: *Anais do V Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional*. Salvador(BA): UFBA, 2022. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/VEnpssan2022/486928-ALIMENTOS-REGIONAIS-E-SOCIO->



BIODIVERSIDADE-NO-BRASIL--COMPARANDO-OBRAS-DE-REFERENCIA.

BELIK, W. Estudo sobre a Cadeia de Alimentos. Disponível em: https://www.ibirapitanga.org.br/wp-content/uploads/2020/10/EstudoCadeiaAlimentos_f_13.10.2020.pdf. Acesso em: 13 ago. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. Vigitel Brasil 2021: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2021 / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças não Transmissíveis. – Brasília: Ministério da Saúde, 2021. 128. : il.

CAMARGO, D. A.; SATOLO, L. F. Padrões de consumo alimentar baseados no orçamento das famílias na região metropolitana de São Paulo. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, SP, v. 25, n. 3, p. 94–103, 2018. DOI: 10.20396/san.v25i3.8652327. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8652327>. Acesso em: 25 ago. 2023.

DELPINO, F. M. et al. Ultra-processed food and risk of type 2 diabetes: a systematic review and meta-analysis of longitudinal studies. International journal of epidemiology, v. 51, n. 4, p. 1120–1141, 1 ago. 2022.

DA SILVA, J. T. et al. Greenhouse gas emissions, water footprint, and ecological footprint of food purchases according to their degree of processing in Brazilian metropolitan areas: a time-series study from 1987 to 2018. The Lancet Planetary Health, v. 5, n. 11, p. e775–e785, 1 nov. 2021.

DIEESE - Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos. Título do site: DIEESE - Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos. Disponível em: <https://www.dieese.org.br>. Acesso em: 25 ago. 2023.



EAT-LANCET. The EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health - EAT Knowledge. Disponível em: <<https://eatforum.org/eat-lancet-commission/>>. Acesso em: 21 set. 2023.

FAO et al. The State of Food Security and Nutrition in the World 2023, Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural-urban continuum. Rome: FAO; IFAD; UNICEF; WFP; WHO; 12 jul. 2023. Disponível em: <<http://www.fao.org/documents/card/en/cc3017en>>.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Superação da fome e da pobreza rural - Iniciativas brasileiras. Brasília: FAO; 2016.

GARZILLO JMF, MACHADO PP, LEITE FHM, MARTINEZ-STEELE E, POLI VFS, LOUZADA MLC, et al. Pegada de carbono da dieta no Brasil. Rev Saúde Pública. 2021;55:90. <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2021055003614>

GUEDES, L. F. F. et al. Health impacts caused by excessive sodium consumption in Brazil: results of the GBD 2019 study. Rev Soc Bras Med Trop, v. 55, suppl 1, e0266, 7 fev. 2022. doi: 10.1590/0037-8682-0266-2021.

ISAKSEN, I. M.; DANKEL, S. N. Ultra-processed food consumption and cancer risk: A systematic review and meta-analysis. Clinical nutrition (Edinburgh, Scotland), v. 42, n. 6, p. 919–928, 1 jun. 2023.

HELAS, C.; CALDER, C. Defining a Healthy Diet: Evidence for the Role of Contemporary Dietary Patterns in Health and Disease, p. 3, 27 jan. 2020

LANE, M. M. et al. Ultraprocessed food and chronic noncommunicable diseases: A systematic review and meta-analysis of 43 observational studies. Obesity reviews : an official journal of the International Association for the Study of Obesity, v. 22, n. 3, 1 mar. 2021.

LEAL, J. S. V. et al. Health economic impacts associated with the consumption of sugar-sweetened beverages in Brazil. Frontiers in nutrition, v. 9, p. 1088051, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.1088051>.

MACHADO ÍE, PARAJARA M do C, GUEDES LFF, MEIRELES AL, MENEZES MC de, FELISBINO-MENDES MS, et al. Burden of non-communicable diseases attributable to dietary risks in Brazil, 1990–2019: an analysis of the Global Burden of Disease Study 2019. Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical. 2022;55(suppl 1):e0282–2021.

MARCHIONI, D. M., CACAU, L. T., DE CARLI, E., CARVALHO, A. M., & RULLI, M. C. (2022). Low Adherence to the EAT-Lancet Sustainable Reference Diet in the Brazilian Population: Findings from the National Dietary Survey 2017-2018. Nutrients, 14(6), 1187. <https://doi.org/10.3390/nu14061187>



MENEGUELLI, T. et al. Food consumption by degree of processing and cardiometabolic risk: a systematic review. *International journal of food sciences and nutrition*, v. 71, n. 6, p. 678–692, 17 ago. 2020.

NILSON, E. A. F. et al. Custos atribuíveis a obesidade, hipertensão e diabetes no Sistema Único de Saúde, Brasil, 2018. *Rev Panam Salud Publica*, v. 44, p. e32, 10 abr. 2020.

NORDE, M.M.; PORCIUNCULA. L; GARRIDO, G. NUNES-GALBES NM.; SARTI FM; MARCHIONI DML; CARVALHO AM. Índice Multidimensional de Sistemas Alimentares Sustentáveis Revisado para o Brasil – MISFS-R: relatório ilustrado. São Paulo, 2022.

PEREIRA, N., FRANCESCHINI, S., & PRIORE, S.. (2020). Qualidade dos alimentos segundo o sistema de produção e sua relação com a segurança alimentar e nutricional: revisão sistemática. *Saúde E Sociedade*, 29(4), e200031. <https://doi.org/10.1590/S0104-12902020200031>

RODRIGUES, R. M. et al. Most consumed foods in Brazil: evolution between 2008-2009 and 2017-2018. *Rev Saude Publica*, v. 55, Supl 1, 26 nov. 2021. doi: 10.11606/s1518-8787.2021055003406.

SANTANA, A. B. C.; SARTI, F. M. Avaliação dos indicadores de aquisição, disponibilidade e adequação nutricional da cesta básica de alimentos brasileira. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 25, n. 10, p. 4001–4012, 28 set. 2020.

SANTOS, F. S. DOS et al. Food processing and cardiometabolic risk factors: a systematic review. *Revista de saude publica*, v. 54, p. 70, 2020.

LOUZADA, M. L. C. et al. Consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil: distribuição e evolução temporal 2008–2018. *Rev Saude Publica*, v. 57, p. 12, 2023

SILVA, M. A. L. DA; LOUZADA, M. L. DA C.; LEVY, R. B. Disponibilidade domiciliar de alimentos regionais no Brasil: distribuição e evolução 2002-2018. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 29, p. e022007–e022007, 22 jul. 2022.

SILVA, M.A.L.D., RODRIGUE, L.B., DOMENE, S.M.Á., & LOUZADA, M. L. D. C. (2023). Household availability of foods from Brazilian biodiversity. *Cadernos de Saúde Pública*, 39(6), e00206222. <https://doi.org/10.1590/0102-311XEN206222>

SWINBURN, B. A. et al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. *The Lancet*, v. 393, n. 10173, p. 791–846, 23 fev. 2019.

TANERI, P. E. et al. Association Between Ultra-Processed Food Intake and All-Cause Mortality: A Systematic Review and Meta-Analysis. *American journal of epidemiology*, v. 191, n. 7, p. 1323–1335, 1 jul. 2022.



VERLY, E. Jr. et al. Avoidable diet-related deaths and cost-of-illness with culturally optimized modifications in diet: The case of Brazil. PLoS One, v. 18, n. 7, e0288471, 11 jul. 2023. doi: 10.1371/journal.pone.0288471. PMID: 37432939; PMCID: PMC10335669.

WORLD OBESITY FEDERATION. World Obesity Atlas 2023. Disponível em: <https://data.worldobesity.org/publications/?cat=19>. Acesso em: 25 ago. 2023.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Healthy diet. Disponível em: https://www.who.int/health-topics/healthy-diet#tab=tab_1. Acesso em: 21 set. 2023.

WILLETT, W., ROCKSTRÖM, J., LOKEN, B., SPRINGMANN, M., LANG, T., VERMEULEN, S., GARNETT, T., TILMAN, D., DECLERCK, F., WOOD, A., JONELL, M., CLARK, M., GORDON, L. J., FANZO, J., HAWKES, C., ZURAYK, R., RIVERA, J. A., DE VRIES, W., MAJELE SIBANDA, L., AFSHIN, A., MURRAY, C. J. L. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet (London, England), 393(10170), 447–492. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

Parceiros:





**PACTO
CONTRA
A FOME**

