



## Posicionamento ABIA - Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA) sobre o pedido de revisão do Guia Alimentar Brasileiro feito pelo MAPA

**A Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA) esclarece que apoia a existência do Guia Alimentar para População Brasileira e sua constante revisão, à medida em que a ciência avança.** Trata-se de um documento de extrema importância para a sociedade civil e tem como objetivo informar e educar a população sobre hábitos de vida saudáveis, que envolvem alimentação equilibrada, atividade física e qualidade de vida.

A edição mais recente, lançada em 2014 pelo Ministério da Saúde, traz diversas inovações positivas, embora apresente lacunas na melhor ciência desenvolvida para a classificação de alimentos.

A industrialização garantiu e continua garantindo a segurança alimentar, fundamental para a evolução da sociedade. A ciência, as pesquisas e a tecnologia estão em constante evolução para se adaptar às novas demandas do consumidor.

Por isso, na visão da indústria de alimentos e bebidas, não há alimento “bom” ou ruim”: é consenso entre especialistas de que tudo depende do equilíbrio na dieta. Todos os produtos alimentícios - sejam caseiros ou industrializados – podem ter alta ou baixa densidade de nutrientes. Mas a atual edição do Guia Alimentar ainda não considera o valor nutricional absoluto de alimentos e bebidas, nem a densidade de nutrientes neles presentes. Com isso, não está em conformidade com o empregado por órgãos internacionais competentes em relação às diretrizes alimentares para reduzir o risco de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs).

O recente estudo de [Springmam 2020](#), que teve o objetivo de avaliar a saudabilidade e a sustentabilidade de guias alimentares, analisou guias de 97 países e posicionou as recomendações do guia brasileiro no ranking 86, à frente, portanto, de apenas 11 países. Já o estudo do Comité Científico da Agência Espanhola de Segurança Alimentar e Nutrição ([AESAN-2020](#)) diz que “está demonstrado que o grau e tipo de processamento e o número de ingredientes presentes em alimentos definidos como ultraprocessados não se correlaciona com sua qualidade nutricional”.



A ABIA, como representante da indústria brasileira de alimentos e bebidas, tem como um de seus principais compromissos o bem-estar do consumidor e defende a importância da educação e do equilíbrio alimentar e da adoção de estilos de vida saudáveis.

A constante revisão do Guia Alimentar deve acompanhar o progresso e a evolução da ciência alimentar realizada por profissionais como engenheiros, pesquisadores, cientistas de alimentos, além, é claro, dos órgãos governamentais e da sociedade civil. Trata-se de aprimoramento contínuo em benefício da população brasileira.