

**NOTA OFICIAL**

**Comunicado de Nupens/Universidad de Sao Paulo sobre la Nota Técnica nº 42/2020 del Ministerio de Agricultura con ataques inadmisibles a la Guía Alimentaria para la Población Brasileña**

El miércoles pasado, 16/9/2020, el Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (Nupens/USP) [Núcleo de Investigaciones Epidemiológicas en Nutrición y Salud de la Universidad de San pablo NUPENS/USP] se anotició de un oficio encaminado por la Sra. Ministra de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (Mapa) de la Nación, Tereza Cristina Corrêa da Costa Dias, al Sr. Ministro de Salud, Eduardo Pazuello, solicitando la revisión urgente de la [Guía Alimentaria para la Población Brasileña](#), publicación editada por el Ministerio de Salud de Brasil el 5 de noviembre de 2014.

Conforme señala el preámbulo de la publicación y según la Coordinación General de Alimentación y Nutrición del Ministerio de Salud, *“...la Guía Alimentaria para la Población Brasileña se constituye como instrumento para apoyar e incentivar prácticas alimentarias saludables en el ámbito individual y colectivo, así como para subsidiar políticas, programas y acciones cuyo objetivo sea el de incentivar, apoyar, proteger y promover la salud y la seguridad alimentaria y nutricional de la población”*.

El oficio de la Sra. Ministra del Mapa está acompañado de una [Nota Técnica \(nº 42/2020\)](#) que justificaría la necesidad de una urgente revisión de la publicación aludida.

Las justificaciones presentadas por la Nota Técnica se centran en críticas a la clasificación de alimentos utilizada por la Guía Alimentaria y su recomendación en lo que refiere a evitar el consumo de alimentos ultraprocesados. Sin embargo, tales críticas se resumen a afirmaciones no respaldadas por alguna evidencia científica.

Por ejemplo, sobre la clasificación NOVA, se menciona que:

*“Sin embargo, la clasificación NOVA utilizada es confusa, incoherente y perjudica la implementación de directrices adecuadas para promover la alimentación adecuada y saludable para la brasileña. La clasificación definida por el criterio de tipo de procesamiento no presenta ninguna contribución para (constituir) una guía alimentaria pública, representando la posición del Gobierno Federal. La clasificación es arbitraria y confunde niveles de procesamiento con la cantidad y tipos de ingredientes utilizados en la formulación de los alimentos industrializados (REGO 2014)<sup>1</sup>”*. [Nótese que la referencia ofrecida para amparar la afirmación en ningún momento se refiere a la clasificación NOVA.](#)

Para contraponerse a la recomendación de la Guía Alimentaria de evitar el consumo de alimentos ultraprocesados, la Nota Técnica dice que *“...existen alimentos procesados que contribuyen con una amplia variedad de nutrientes en todos los niveles de procesamiento (EICHER-MILLER et al., 2012. p. 49-79)<sup>2</sup>”*. Además de ignorar el hecho de que la Guía Alimentaria enfatiza los diversos beneficios del procesamiento de alimentos — como ampliar su duración y diversificar la dieta — recomendando que se evite apenas el consumo de alimentos ultraprocesados, el estudio de EICHER-MILLER et al., 2012, que evaluó el perfil

nutricional de alimentos consumidos en los Estados Unidos, simplemente no consideró la categoría de alimentos ultraprocesados en su evaluación.

Además de amparar todas sus afirmaciones en la supuesta incoherencia de la clasificación NOVA y sobre la supuesta inocuidad de los alimentos ultraprocesados en dos referencias que no se refieren a la clasificación y no evalúan alimentos ultraprocesados, la Nota Técnica omite la vasta literatura científica nacional e internacional acumulada desde 2009, cuando la clasificación y el concepto de alimentos ultraprocesados fueron propuestos por el Nupens/USP.

Omite los más de 400 estudios científicos indexados en la base PubMed que utilizaron la clasificación NOVA y el concepto de alimentos ultraprocesados.

Omite las cinco revisiones sistemáticas, además de una revisión narrativa, que demostraron la asociación inequívoca entre el consumo de esos alimentos con el riesgo de la aparición de enfermedades crónicas de gran importancia epidemiológica en el Brasil y en la mayor parte de los países, como la obesidad, la diabetes, las enfermedades cardiovasculares y los accidentes vasculares cerebrales, incluyendo la más reciente publicada por Pagliai et al.<sup>3</sup> en la revista British Journal of Nutrition.

Omite también el primer ensayo clínico controlado sobre dietas ultraprocesadas, realizado por Hall et al.<sup>4</sup> en el mayor centro de investigación sobre salud en el mundo (National Institutes of Health), que confirmó la relación causal entre el consumo de esas dietas con los aumentos acentuados en la ingesta de calorías y en el aumento de grasa corporal.

Nuevamente, sin ofrecer evidencia científica alguna, y para nuestra sorpresa, la Nota Técnica del Mapa llega a afirmar que *“...en la actualidad la Guía brasileña es considerada una de las peores [del planeta]”*.

Así, no consideran a los organismos técnicos de las Naciones Unidas, como la FAO, la OMS y la UNICEF, que consideran la Guía brasileña un ejemplo a ser seguido. Tampoco piensan en los Ministerios de Salud de Canadá, de Francia, de Uruguay, de Perú y de Ecuador, cuyas guías alimentarias y sus políticas de alimentación y nutrición están inspirados en la Guía brasileña. Finalmente, tampoco consideran a los autores de un riguroso estudio publicado en 2019 por la revista Frontiers in Sustainable Food Systems, que eligió a la Guía Alimentaria Brasileña como la que mejor atendía los criterios previamente estipulados en relación a la promoción de la salud humana, del medio ambiente, de la economía y de la vida política y sociocultural (Ahmed etl 2019)<sup>5</sup>.

Frente a la fragilidad e inconsistencia de los argumentos presentados en la referida Nota Técnica del Mapa y de la absurda e irrespetuosa evaluación de la Guía Alimentaria Brasileña, confiamos en que el Ministerio de Salud y la sociedad brasileña sabrán responder con la altura requerida a lo que se configura como un ataque fuera de lugar a la salud y a la seguridad alimentaria y nutricional de nuestro pueblo.

<sup>1</sup>REGO, R. A. Os fatores de influência do mercado de ingredientes. In: BRASIL ingredients trends 2020. Campinas: ITAL, 2014. p. 49-79.

<sup>2</sup>Eicher-Miller HA, Fulgoni VL 3rd, Keast DR. Contributions of processed foods to dietary intake in the US from 2003-2008: a report of the Food and Nutrition Science Solutions Joint Task Force of the Academy of Nutrition and Dietetics, American Society for Nutrition, Institute of Food Technologists, and International Food Information Council. J Nutr. 2012;142(11):2065S-2072S. doi:10.3945/jn.112.164442.

<sup>3</sup>Pagliai G, Dinu M, Madarena MP, Bonaccio M, Iacoviello L, Sofi F. Consumption of ultra-processed foods and health status: a systematic review and meta-analysis [published online ahead of print, 2020 Aug 14]. Br J Nutr. 2020;1-11. doi:10.1017/S0007114520002688.

<sup>4</sup>Hall KD, Ayuketah A, Brychta R, et al. Ultra-Processed Diets Cause Excess Calorie Intake and Weight Gain: An Inpatient Randomized Controlled Trial of Ad Libitum Food Intake [published correction appears in Cell Metab. 2019 Jul 2;30(1):226]. Cell Metab. 2019;30(1):67-77.e3. doi:10.1016/j.cmet.2019.05.008.

<sup>5</sup>Ahmed S, Downs S and Fanzo J. Advancing an Integrative Framework to Evaluate Sustainability in National Dietary Guidelines. Front. Sustain. Food Syst. 2019 3:76. doi: 10.3389/fsufs.2019.00076.