



CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Estado de Pernambuco

GABINETE DO VEREADOR TADEU CALHEIROS

Requeremos à Mesa Diretora, ouvido o Plenário e cumpridas as formalidades regimentais, Indicação ao Secretário de Educação do Recife, Sr. Fred Amancio, a fim de proibir a inclusão e distribuição de alimentos ultraprocessados na merenda escolar.

JUSTIFICATIVA

A Proposição possui o escopo de velar pela saúde das crianças recifenses, indicando, para tanto, a criação de barreiras de acesso ao consumo de alimentos ultraprocessados, visto sua nocividade para o organismo humano, bem como a vulnerabilidade desse público menor de idade. Além de possuir pouca composição nutricional e favorecer o consumo excessivo de calorias, esse tipo de alimento possui efeitos negativos sobre a saúde, se consumidos a longo prazo, propiciando o aparecimento de diversas doenças.

Ultraprocessados consiste em um termo cunhado pelo Nupens/USP (Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo) e hoje aceito mundialmente. Para compreender mais sobre esse conceito, deve-se salientar sua intrínseca relação com o crescimento da obesidade, das doenças crônicas como diabetes e doenças cardiovasculares, além da mudança radical na forma de produzir alimentos.

O Nupens/USP estuda há quase três décadas padrões de consumo de alimentação e doenças relacionadas e, por esse motivo, talvez tenha sido o primeiro grupo a identificar, no Brasil, um crescimento explosivo da obesidade. Nos últimos 15 anos, foi percebido um aumento de quase um ponto percentual a cada ano, ou seja, um milhão de novos brasileiros obesos a cada 360 dias. Essa escalada equivale a dos Estados Unidos. No censo de 2016/2017, mais de 20% da população brasileira adulta foi considerada obesa.





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Estado de Pernambuco

GABINETE DO VEREADOR TADEU CALHEIROS

Assim sendo, ao estudar sobre a obesidade no Brasil, o Nupens/USP (Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo) percebeu uma aparente contradição: a obesidade e o consumo de açúcar e de sal estavam aumentando desenfreadamente, contudo, a população estava comprando cada vez menos açúcar, sal, óleo, arroz e feijão. A realidade era paradoxal. Por outro lado, durante a análise dos dados, constatou-se que as famílias compravam cada vez mais bolachas, salgadinhos, refrigerantes, outras bebidas adoçadas e pratos prontos. Foi, portanto, que se concluiu pelo consumo indireto de açúcar, sal e óleo.

Viu-se, também, uma mudança radical na forma de produzir alimentos, pois já não havia somente os alimentos naturais ou alimentos com os primeiros processamentos da humanidade (fermentação ou conservação). Nesse contexto, a pirâmide alimentar não seria mais suficiente para dar as respostas científicas, motivo pelo qual se criou uma classificação nova, que divide todos os alimentos em quatro grupos: os alimentos in natura (ex.: abacaxi), os ingredientes culinários processados (ex.: sal, açúcar e óleo), os processados (ex.: o abacaxi em conserva) e os ultraprocessados (ex.: o suco de abacaxi em pó ou em caixa). Os três primeiros grupos são a base de uma alimentação saudável, que acompanha a humanidade há muitos séculos. Quanto a eles, não há nenhuma evidência que o seu consumo esteja associado às mesmas doenças já relacionadas aos alimentos ultraprocessados, os quais estão no quarto grupo.

Mas, afinal, o que são alimentos ultraprocessados? Trata-se de formulações industriais, geralmente feitas de partes de alimentos. São feitos, por exemplo, com o açúcar extraído de um alimento, com amido extraído de outro e com a proteína isolada de um terceiro alimento. Assim, praticamente não possuem nenhum alimento inteiro em sua composição, nenhum alimento integral. A eles são adicionadas várias substâncias industrializadas e aditivos cosméticos que modificam ou potencializam as características sensoriais. Por exemplo, refrigerantes, sucos artificiais, bolachas, cereais matinais, embutidos e todos os pratos prontos para consumo que imitam as refeições, como as lasanhas congeladas e os nuggets.





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Estado de Pernambuco

GABINETE DO VEREADOR TADEU CALHEIROS

Além disso, uma característica forte dos alimentos ultraprocessados é a de imitar as preparações ou os alimentos in natura, às vezes até com uma foto apelativa na embalagem. Todavia, não há nenhum controle dos níveis de sal, de açúcar e de óleo; os ultraprocessados são desenvolvidos por psicólogos e engenheiros, combinando ingredientes para atingir o máximo de aceitação e irresistibilidade do produto.

Portanto, não é possível fazer um ultraprocessado em uma cozinha caseira, porque são produtos que possuem aditivos e substâncias químicas, proteínas modificadas, aminoácidos e uma série de ingredientes que apenas a indústria possui acesso. Resultam na destruição química do alimento e envolvem várias etapas e várias indústrias. Ademais, são ingredientes, no geral, de baixo custo.

Eles dão muito lucro para indústria, porque é barato para produzir, além de apresentar outras vantagens para o consumidor: possuem longo prazo de validade e agradam muito o paladar por conta dos aditivos, responsáveis por exagerar no sabor. Todavia, são extremamente nocivos para a saúde do homem, com diversos estudos apontando para a relação direta entre o seu consumo e o desenvolvimento de doenças crônicas e da depressão.

Segundo o Guia Alimentar do Ministério da Saúde, publicado em 2014, ingredientes de uso industrial comuns nesses produtos incluem proteínas de soja e do leite, extratos de carnes, substâncias obtidas com o processamento adicional de óleos, gorduras, carboidratos e proteínas, bem como substâncias sintetizadas em laboratório a partir de alimentos e de outras fontes orgânicas como petróleo e carvão. Assim, um alimento deixa de ser inocente quando se apresenta como produto cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos.

Com relação à gordura trans, por exemplo, há uma incompatibilidade entre nosso organismo, nosso cérebro e nossa estrutura hormonal com a gordura trans: não conseguimos digerir. Ela é tóxica, mesmo em quantidade muito pequena, atacando o coração e o sistema cardiovascular. Sabemos disso desde o final dos anos 50, porém, só





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Estado de Pernambuco

GABINETE DO VEREADOR TADEU CALHEIROS

agora houve a proibição pelo FDA da utilização de gordura hidrogenada em qualquer produto alimentício – proibição essa que contemplou um período de moratória, para a indústria estadunidense se adaptar. No Brasil, a Anvisa já está estabelecendo um prazo para proceder do mesmo modo.

Outro componente que se utiliza é o emulsificante. Ele permite que você misture, ou emulsifique, ingredientes que não se misturam de forma natural. Trata-se de um aditivo que promove a elasticidade, melhora a textura e dá maciez a massas, ajudando o produto a ter uma textura agradável. Todavia, esses emulsificantes são completamente estranhos ao nosso organismo. No intestino, eles acabam tirando a proteção de gordura da parede do intestino.

É justamente pelo ultraprocessamento trazer muitos problemas ao mesmo tempo, do ponto de vista de novos compostos químicos que vão entrar dentro do nosso organismo, que já se estuda como a alimentação com ultraprocessados gera doenças e quais tipos de doenças, qual a velocidade etc. Esses estudos estão sendo realizados no Brasil e em diversos países e, embora se tenha começado pela obesidade, o mundo presencia um boom de artigos nesse sentido. De 2015 a 2020, houve seis revisões sistemáticas publicadas na literatura. Em 2021, já há uma revisão com quarenta e três estudos observacionais.

Da literatura existente, já se tem muita confiança sobre a relação direta entre os ultraprocessados e a obesidade, o diabetes, as doenças cardiovasculares (AVC etc.) e até mesmo a depressão (pois sua fisiopatologia está muito associada a um estado de inflamação crônica de baixa intensidade). Estudos sobre depressão e ultraprocessados apontam que há uma atrofia em determinada parte do cérebro de ratos por conta do consumo desses ultraprocessados, e isso vem se confirmando em cérebros de humanos.

Os estudos para essas quatro doenças são padrão ouro de confiabilidade, pois já existem inúmeros confirmando a hipóteses. Outros estudos, de menor quantidade, apontam para uma possível relação entre ultraprocessados e a doença renal crônica, a fragilidade do idoso (problemas de funcionalidade), o colo irritável, as doenças do intestino grosso (como





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Estado de Pernambuco

GABINETE DO VEREADOR TADEU CALHEIROS

doença de Chron) e o câncer em geral e o câncer de mama em mulheres. Nenhum estudo mostra que o consumo de ultraprocessado é seguro, e pouquíssimos mostram “não associação” (ou seja, que o consumo nem é bom nem é ruim) – todavia, deve-se atentar para, não por acaso, o aumento de todas essas doenças. O Brasil está entre os países com índice elevado de doenças agudas e crônicas, resultantes de uma má alimentação.

O consumo de ultraprocessados é, ainda, democrático: um problema que atinge todas as classes sociais brasileiras. Anteriormente, havia uma associação entre o consumo de ultraprocessados e a renda, uma relação na qual os dois fatores eram diretamente proporcionais. Contudo, já é possível perceber uma tendência geral do aumento de consumo de ultraprocessados por todos os brasileiros, sendo mais acelerado nas camadas mais pobres. Isso significa que, ainda que hoje os ricos consumam mais ultraprocessados e os pobres menos, provavelmente a tendência é se igualar, porque há uma aceleração do consumo entre os mais pobres e uma estagnação no consumo entre os mais ricos.

Para enfrentar esse cenário, o Ministério da Saúde lançou o “Guia Alimentar para a População Brasileira”, em 2014, contendo várias recomendações, entre elas, a de evitar os alimentos ultraprocessados. Um outro Guia Alimentar foi lançado em 2019, desta vez destinado ao grupo das crianças menores de 2 anos. Todavia, esses alimentos estão cada vez mais baratos, mais acessíveis, mais disponíveis e mais onipresentes. Pesquisa do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) de 2020 mostrou que a pandemia agravou o consumo dos brasileiros em relação aos ultraprocessados, principalmente de margarina, maionese, ketchup ou outros molhos industrializados. Com relação às crianças, as grandes empresas de produtos ultraprocessados ainda são muito oportunistas e criam falsas necessidades, associando-os a desenhos, personagens e provocando desejos de consumo para um público vulnerável, ainda incapaz de dizer “não” e recusar a oferta.

É preciso lembrar, ainda, que estudos recentes estão analisando a associação entre vício e alimentação. Como dito, a comida de ultraprocessado é feita por psicólogos e engenheiros, com o intuito de torná-la cada vez mais desejada, irresistível e irrecusável. A mistura gordura e açúcar é fatal: basta observar que na natureza não existe alimentos que





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Estado de Pernambuco

GABINETE DO VEREADOR TADEU CALHEIROS

tenham os dois. Então, a combinação feita em laboratório possui o objetivo de tornar o alimento irresistível e viciante (sabor e textura). Para além do ingrediente saboroso, há também a rapidez com que a informação chega no cérebro (o qual aprende que há uma sensação de prazer vinda daquele alimento). Portanto, a comparação entre o alimento ultraprocessado e o alimento natural ou processado, quanto ao prazer provocado, é extremamente injusta; e os aditivos, por serem incentivos extremamente intensos, prejudicam sobretudo quem ainda esteja formando o paladar, ou seja, as crianças.

A agressão ao nosso corpo vem de várias fontes, desde os ingredientes (danosos e cancerígenos) até as moléculas de plástico que costumam envolver os produtos ultraprocessados (igualmente cancerígenas). Mas o marketing completa o processo, porque endossa ser boa e prazerosa a sensação. Ademais, vale ressaltar que o marketing no Brasil possui a intenção de retirar as pessoas do hábito da comida saudável para consumir ultraprocessados. É preciso, portanto, proteger o público infantil, criando obstáculos ao seu acesso, a saber, proibir que essas comidas façam parte da merenda escolar e sejam distribuídas para pessoas vulneráveis. O Ministério da Saúde já lançou portaria proibindo a venda direta e a publicidade desses alimentos para os seus trabalhadores, em suas dependências, inclusive a vedando a promoção e distribuição dessas comidas em eventos realizados pelo órgão federal, como coffee breaks (Portaria nº 1.274, de 7 de julho de 2016).

Pelos motivos expostos, os danos dessa alimentação para o desenvolvimento desse público vulnerável (as crianças) elevam essa questão para um status de problema de saúde pública. Solicitamos, portanto, o apoio dos nobres pares desta Legislatura para que se aprove este Requerimento, em nome do bem-estar e da saúde das crianças e do zelo com a futura população adulta recifense.

Sala das Sessões da Câmara Municipal do Recife, 18 de dezembro de 2021.

TADEU CALHEIROS
Vereador - PODEMOS

Rua Princesa Isabel, 410 - Boa Vista - Recife - PE
Telefone: (81) 3301-1256 / Fax (81) 3301-1262

Documento assinado digitalmente com usuário e senha por Tadeu Calheiros.
Proposição eletrônica M2021985228/7310. Para verificação de autenticidade utilize o QR Code exibido no rodapé.

