

**Ministério da Saúde
Secretaria de Atenção à Saúde
Departamento de Atenção Básica
Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição**



Renata Guimarães Mendonça de Santana

30 de novembro de 2015

BASES LEGAIS DO PROGRAMA



Ministério da Saúde
Gabinete do Ministro

PORTARIA Nº 2.681, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2013

Redefine o Programa Academia da Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

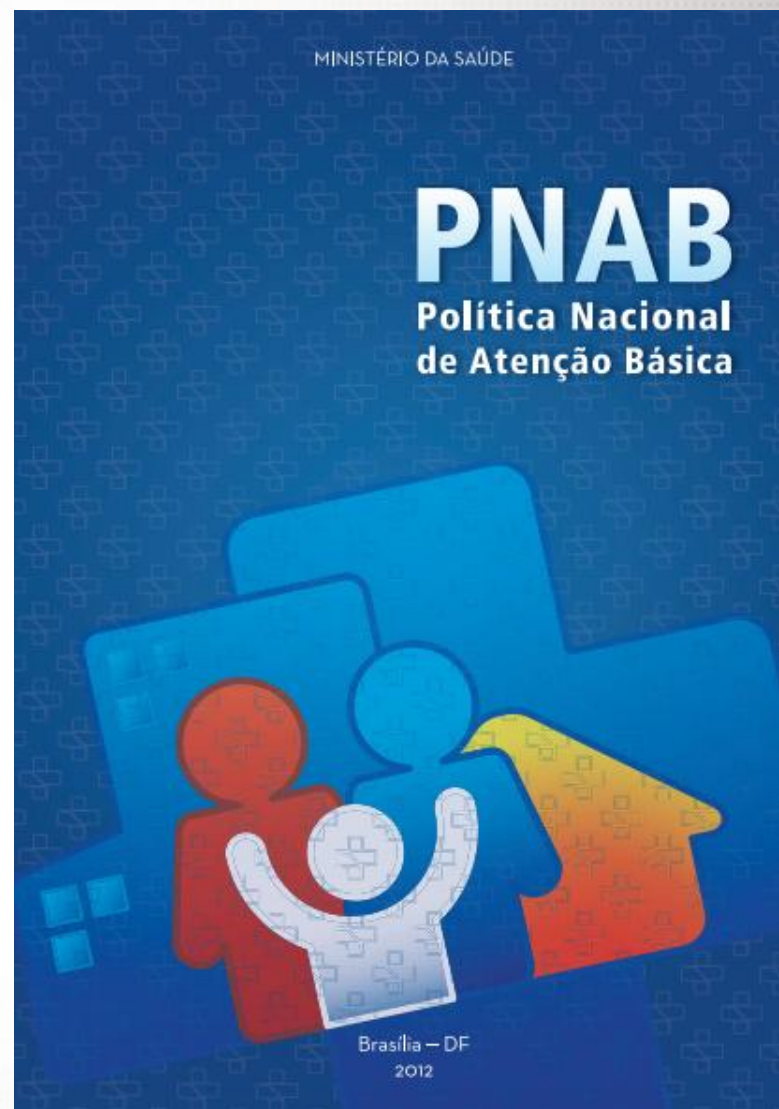
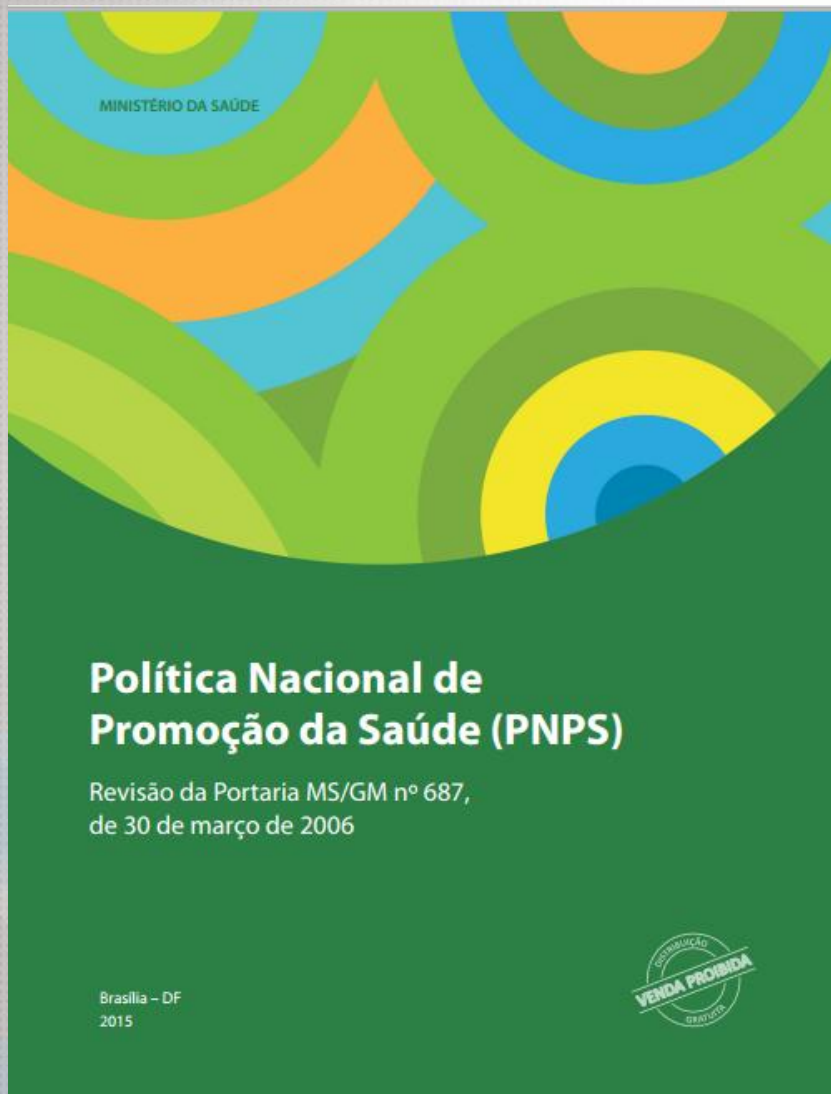


Ministério da Saúde
Gabinete do Ministro

PORTARIA Nº 2.684, DE 8 DE NOVEMBRO DE 2013(*)

Redefine as regras e os critérios referentes aos incentivos financeiros de investimento para construção de polos e de custeio no âmbito do Programa Academia da Saúde e os critérios de similaridade entre Programas em Desenvolvimento no Distrito Federal ou no Município e o Programa Academia da Saúde.

BASES LEGAIS DO PROGRAMA



OBJETIVOS DO PROGRAMA

Contribuir para a promoção da saúde e produção do cuidado e de modos de vida saudáveis da população a partir da implantação de polos com infraestrutura e profissionais qualificados.

- Desenvolver a atenção à saúde nas linhas de cuidado;
- Promover a intersectorialidade entre programas (saúde, educação, cultura, assistência social, esporte e lazer);
- Ampliar a autonomia dos indivíduos para escolhas de modo de vida mais saudáveis e para a mobilização comunitária;
- Contribuir para ampliação e valorização da utilização dos espaços públicos de lazer;
- Fortalecer a promoção da saúde como estratégia de produção de saúde.

DIRETRIZES DO PROGRAMA

- Configurar-se como ponto de atenção da Rede de Atenção à Saúde;
- Referenciar-se como um dispositivo de promoção da saúde, prevenção e atenção das doenças crônicas não transmissíveis;
- Estabelecer-se como espaço de produção e vivências para construção coletiva e individual de modos de vida saudáveis.

ACADEMIA DA SAÚDE: UM EQUIPAMENTO DA ATENÇÃO BÁSICA

Os princípios e diretrizes da AB devem ser incorporados no processo de trabalho

- Acesso universal e contínuo;
- Território adstrito;
- Vínculo;
- Responsabilização;
- Longitudinalidade do cuidado;
- Participação dos Usuários.

PROCESSO DE IMPLANTAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO

- Diagnóstico do território;
- Articulação com as equipes de atenção básica, parceiros intersetoriais e usuários;
- Constituição do Grupo de Apoio a Gestão do Polo;
- Planejando as atividades;
- Programação das atividades;
- Desenvolvimento das atividades;
- (re) Planejamento conjunto
- Monitoramento e avaliação contínuos (e-SUS ou sistemas próprios que comuniquem com o SISAB)

INTENCIONALIDADES DO PROGRAMA

- Mudança modelo de atenção;
- Fortalecimento atenção básica;
- Indução à realização de atividades coletivas;
- Ações compartilhadas entre os profissionais;
- Tecnologias leves – mais relacionais – práticas de acolhimento e vínculo com os usuários.

O MELHOR DE CALVIN / Bill Watterson



**ENSINA
MÉDIO** *em crise*

GENTEE!!
VAMOS TENTAR
FAZER ALGO
JUNTOS!

MATEMÁTICA

GEOGRAFIA

ALUNO

HISTÓRIA

PORTUGUÊS

Wij





O implica em:

Sair da zona de conforto...

Saber ouvir...

Aceitar outras opinião...

Não necessariamente concordar com a opinião....

Respeitar os diferentes saberes...

Valorizar as potencialidades de cada um...



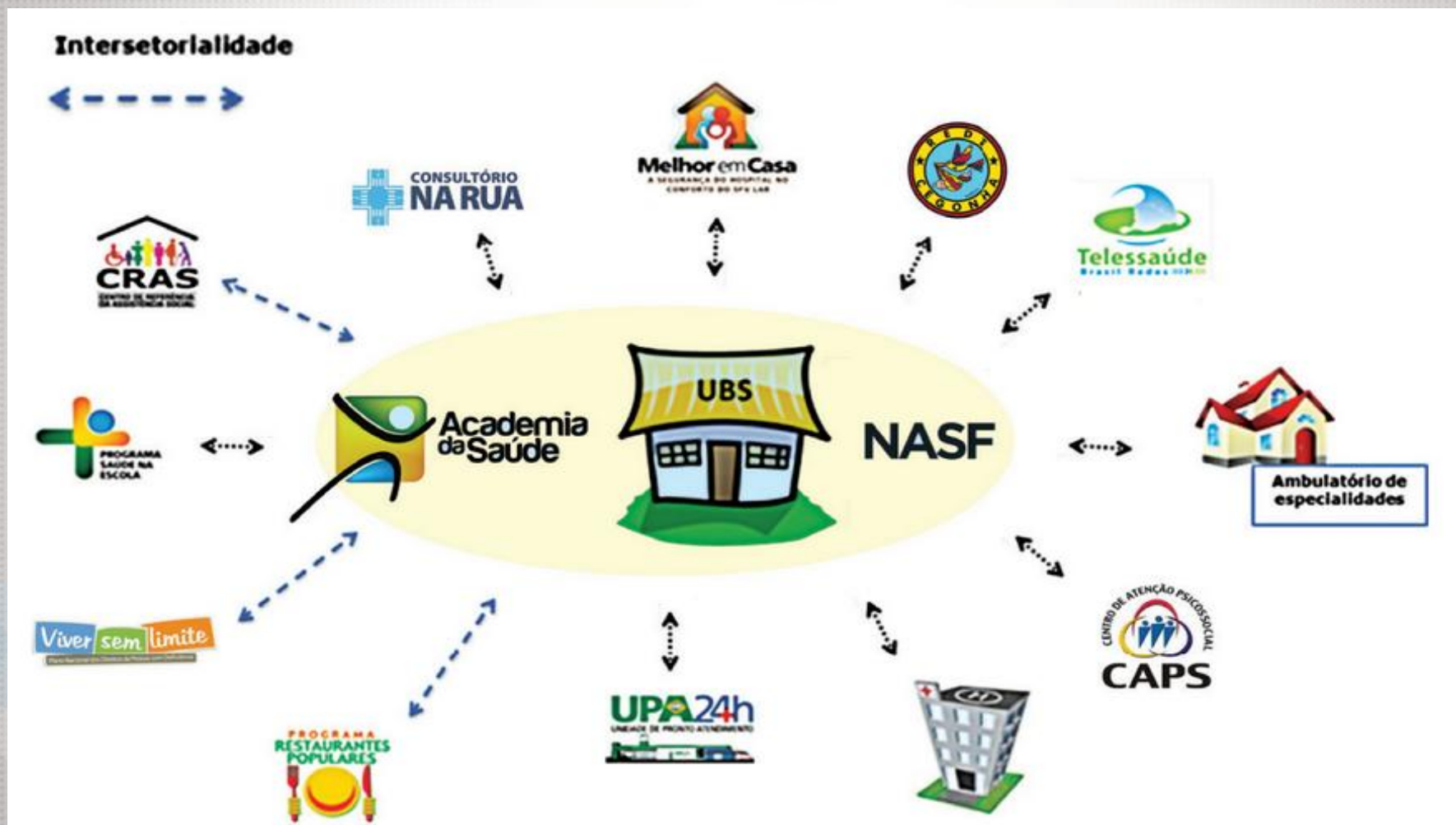
Promover a intersectorialidade respeitando as individualidades/especificidades

- Intersectorialidade no Planejamento
- Setorialidade nas ações

Relações de Confiança  Melhores Resultados

Produção de uma ação de promoção e cuidado emancipadora que fortaleça o acesso e qualidade das redes de saúde, educação, assistência....

INTERSETORIALIDADE NO PROGRAMA





Na perspectiva da intersectorialidade é preciso entender dois diferentes conceitos:

Promoção da Saúde: definida como a qualificação das pessoas e comunidades para modificarem os determinantes da saúde em benefício da própria qualidade de vida.

Almeja-se o protagonismo das pessoas e a necessidade de que sejam “**empoderadas**”, isto é, desenvolvam a habilidade e o poder de atuar em benefício da própria qualidade de vida, enquanto sujeitos e/ou comunidades ativas.

A promoção da saúde contempla 5 amplos campos de ação: implementação de políticas públicas saudáveis, criação de ambientes saudáveis, qualificação da comunidade, desenvolvimento de habilidades individuais e coletivas e reorientação de serviços de saúde.





Na perspectiva da intersectorialidade é preciso entender dois diferentes conceitos:

Prevenção de doenças: O termo 'prevenir' tem o significado de "preparar"; "chegar antes de"; dispor de estratégias que evite (dano, mal); impedir que se realize" (Ferreira, 1986). Deste modo o conceito de prevenção em saúde está ligado diretamente ao fato de chegar antes da doença.

Entende-se como prevenção todas as ações antecipadas baseadas no conhecimento do histórico de tal doença. A prevenção pode ser dividida em três níveis: primário (vacina), secundário (diagnósticos precoce) e terciário (reabilitação).

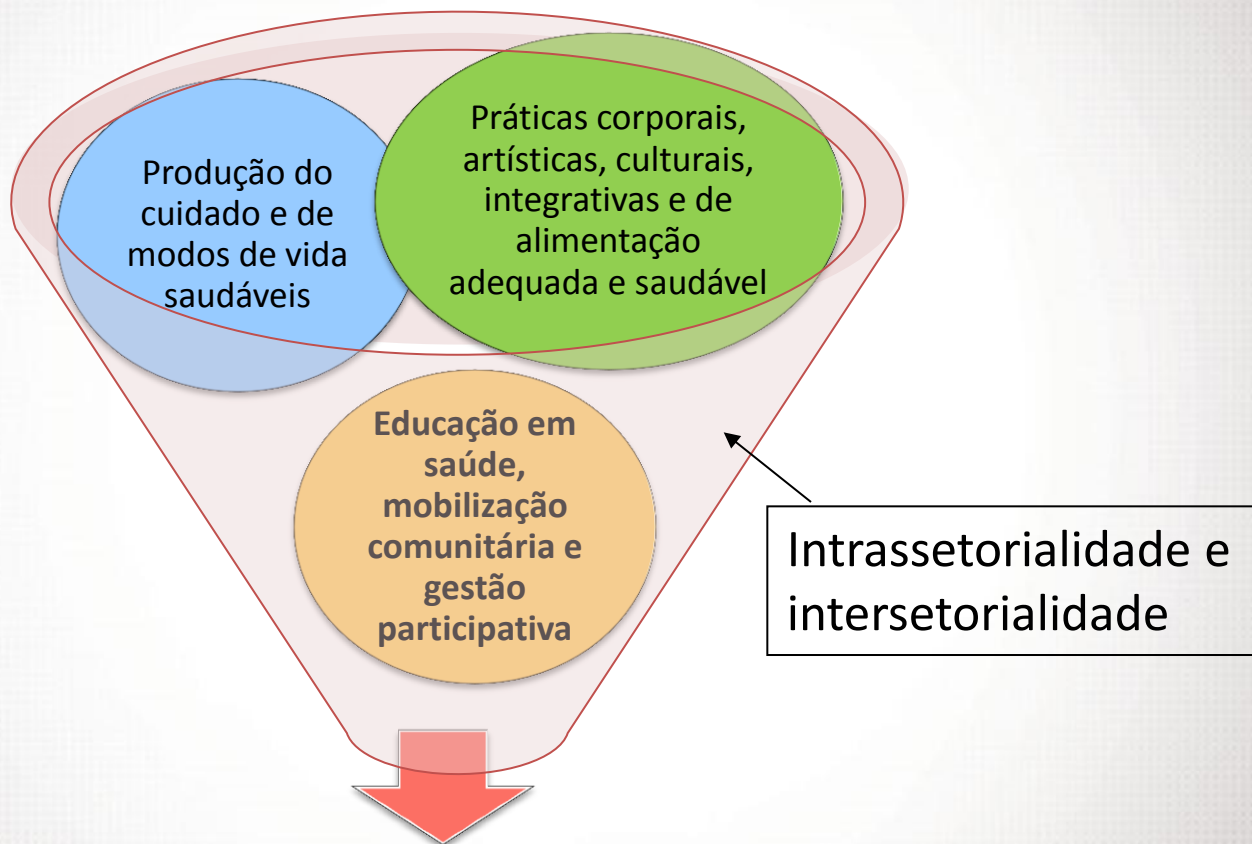
Para essa prevenção ser possível, são necessárias várias estratégias, tais como diagnóstico e tratamento precoce da patologia, adequação social e ambiental de acordo com as necessidades, suporte e informações à comunidade, identificação das atividades de risco presentes no ambiente em que vive, etc.

Assim...

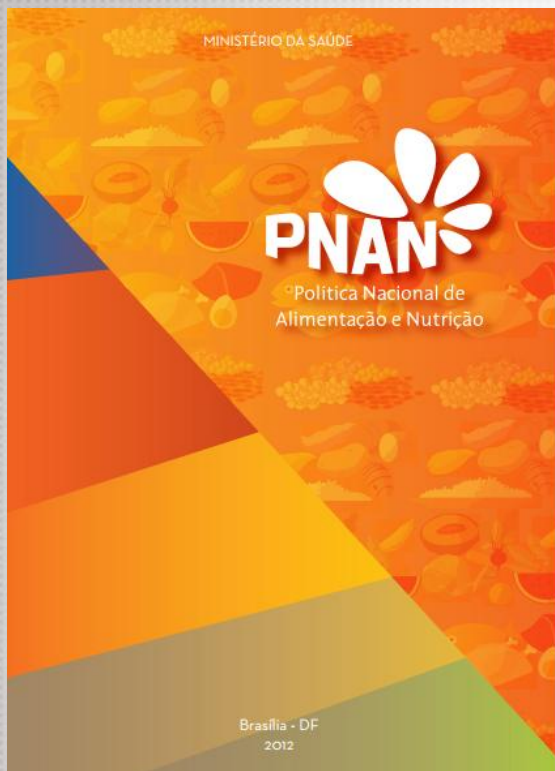
A produção de saúde e cuidado: Representa incorporar o tema na **lógica de redes** que favoreçam práticas de **cuidado humanizadas**, pautadas nas **necessidades locais**, de modo que reforcem a ação comunitária, a participação e o **controle social**, e que promovam o reconhecimento e o diálogo entre as diversas formas do saber (popular, tradicional e científico), construindo práticas pautadas na **integralidade do cuidado** e da saúde.

Significa, também, vincular o tema a uma concepção de saúde ampliada, considerando o papel e a organização dos diferentes setores e atores que, de forma integrada e articulada, por meio de objetivos comuns, atuem na promoção da saúde.

OFERTA DE AÇÕES INDIVIDUAIS E COLETIVAS



Resultado esperado: Promoção da saúde e prevenção de doenças e agravos



Alguns exemplos de ações intersetoriais de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável, na perspectiva da Política Nacional de Alimentação e nutrição, tendo como promotor de saúde o polo do Programa Academia da Saúde

Objetivo Geral:

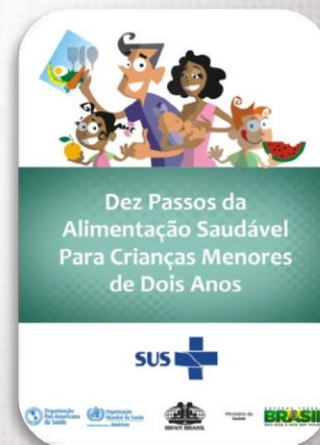
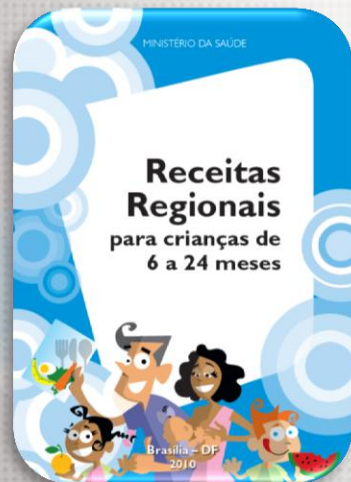
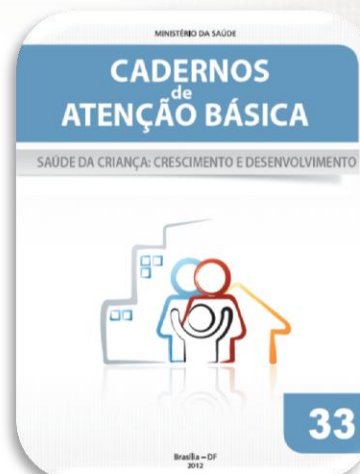
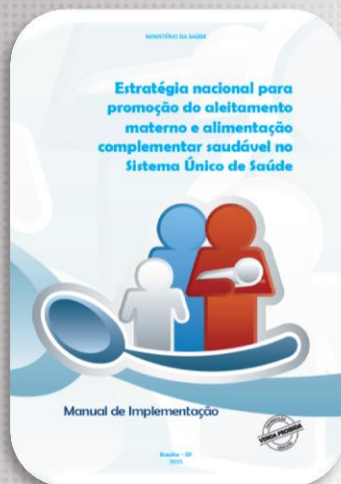
Qualificação do processo de trabalho dos profissionais da atenção básica para o fortalecimento das ações de promoção, proteção e apoio ao **aleitamento materno** e a **alimentação complementar** para crianças menores de dois anos no âmbito da Atenção Básica.



Amamenta e Alimenta
BRASIL

- Lançamento da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil no World Nutrition.
- Publicada pela Portaria nº 1.920 de 05 de setembro de 2013.

MATERIAIS DE APOIO



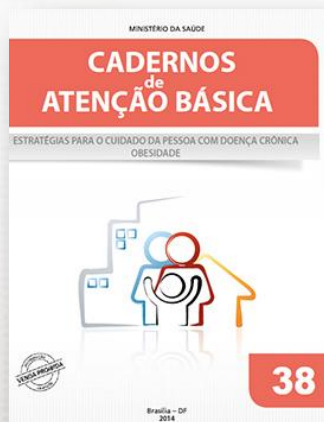
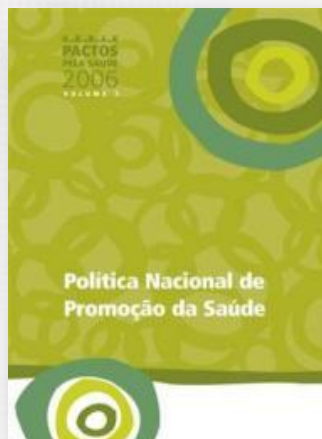
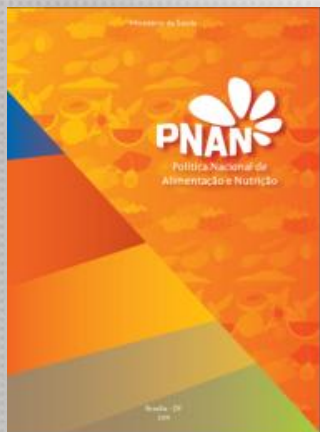
CUIDADO A PESSOA COM SOBREPESO E OBESIDADE

Estratégia Intersectorial de Prevenção e Controle da Obesidade: promovendo modos de vida e alimentação adequada e saudável para a população brasileira.



Linha de Cuidado do Sobrepeso e da Obesidade na Rede de Atenção à Saúde (RAS) das Pessoas com Doenças Crônicas no âmbito do SUS

MATERIAIS DE APOIO



MANUAL DAS CANTINAS ESCOLARES SAUDÁVEIS

PROMOVENDO A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL



Cantinas Escolares Saudáveis



10 Passos para alimentação saudável nas escolas

- 1 Definição de estratégias pela escola em conjunto com a comunidade escolar;
- 2 Reforço da abordagem da promoção da saúde e da alimentação saudável nas atividades curriculares da escola;
- 3 Desenvolvimento de estratégias de informação às famílias;
- 4 Sensibilização e capacitação dos profissionais envolvidos com alimentação na escola;
- 5 Restrição à oferta, à promoção comercial e à venda de alimentos ricos em gorduras, açúcar e sal;
- 6 Desenvolvimento de opções de alimentos e refeições saudáveis na escola;
- 7 Aumento da oferta e promoção do consumo de frutas, legumes e verduras, com ênfase nos alimentos regionais;
- 8 Auxílio aos serviços de alimentação da escola na divulgação de opções saudáveis;
- 9 Divulgação de experiência da alimentação saudável para outras escolas;
- 10 Desenvolvimento de um programa contínuo de promoção de hábitos alimentares saudáveis, considerando o monitoramento do estado nutricional dos escolares.



Biblioteca Virtual em Saúde do Ministério da Saúde
www.saude.gov.br/bvs



Ministério da Saúde

Governo Federal

Ministério da Saúde



Participe dessa iniciativa,
conte sua história!

www.cantinasaudavel.com.br

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA



Brasília — DF
2014



Ministério da
Saúde



Revisão do Guia Alimentar para a População Brasileira

O que é um Guia Alimentar? Qual é o seu objetivo?

- Conjunto de informações, análises, recomendações e orientações sobre escolha, preparo e consumo de alimentos;
- Instrumento de Educação Alimentar e Nutricional para promover a saúde de pessoas, famílias e comunidades.
- Subsidiar políticas, programas e ações que promovam a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população.

Por que revisar Guias Alimentares?

- Mudanças econômicas, políticas, culturais, sociais e demográficas;
- Alterações no padrão alimentar e nutricional da população;
- Atualização das recomendações baseadas neste novo cenário.

1ª Edição 2006

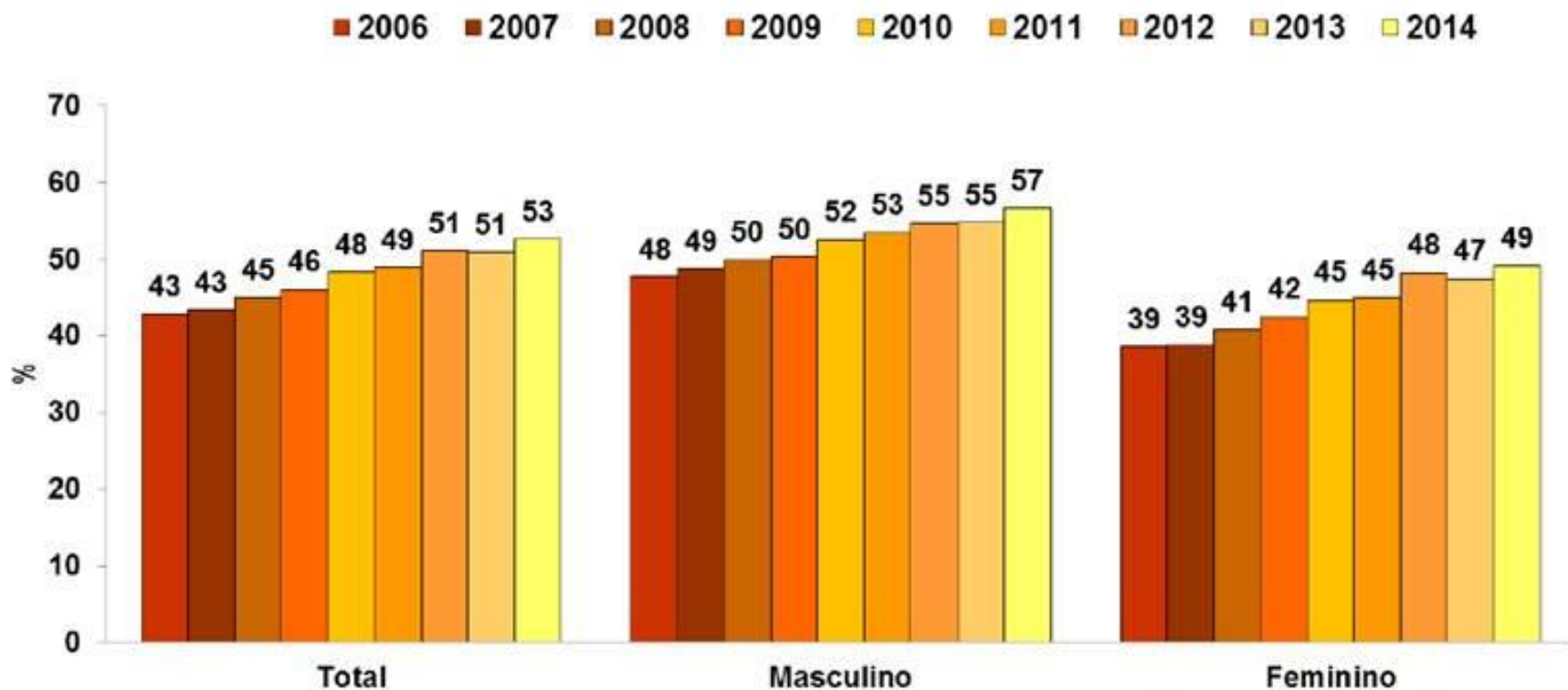


2ª edição 2014

De onde partimos?

CENÁRIO NUTRICIONAL NO BRASIL

Evolução do excesso de peso e obesidade em adultos, VIGITEL - 2006 a 2014



Aumento significativo (2006-2014) em todos os estratos $p < 0.001$

Princípios

- Evolução das doenças crônicas, como obesidade, hipertensão e diabetes, relacionadas ao consumo de calorias e à oferta desequilibrada de nutrientes na alimentação.

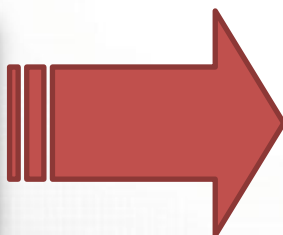


desnutrição
e doenças infecciosas



obesidade
e doenças crônicas

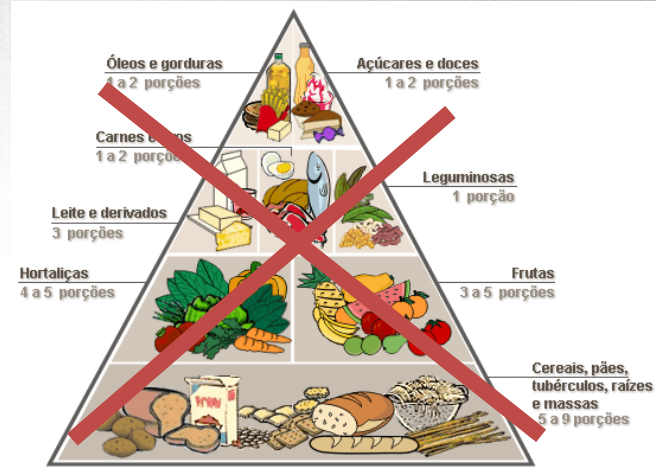
De comida de verdade...



Para alimentos ultraprocessados....



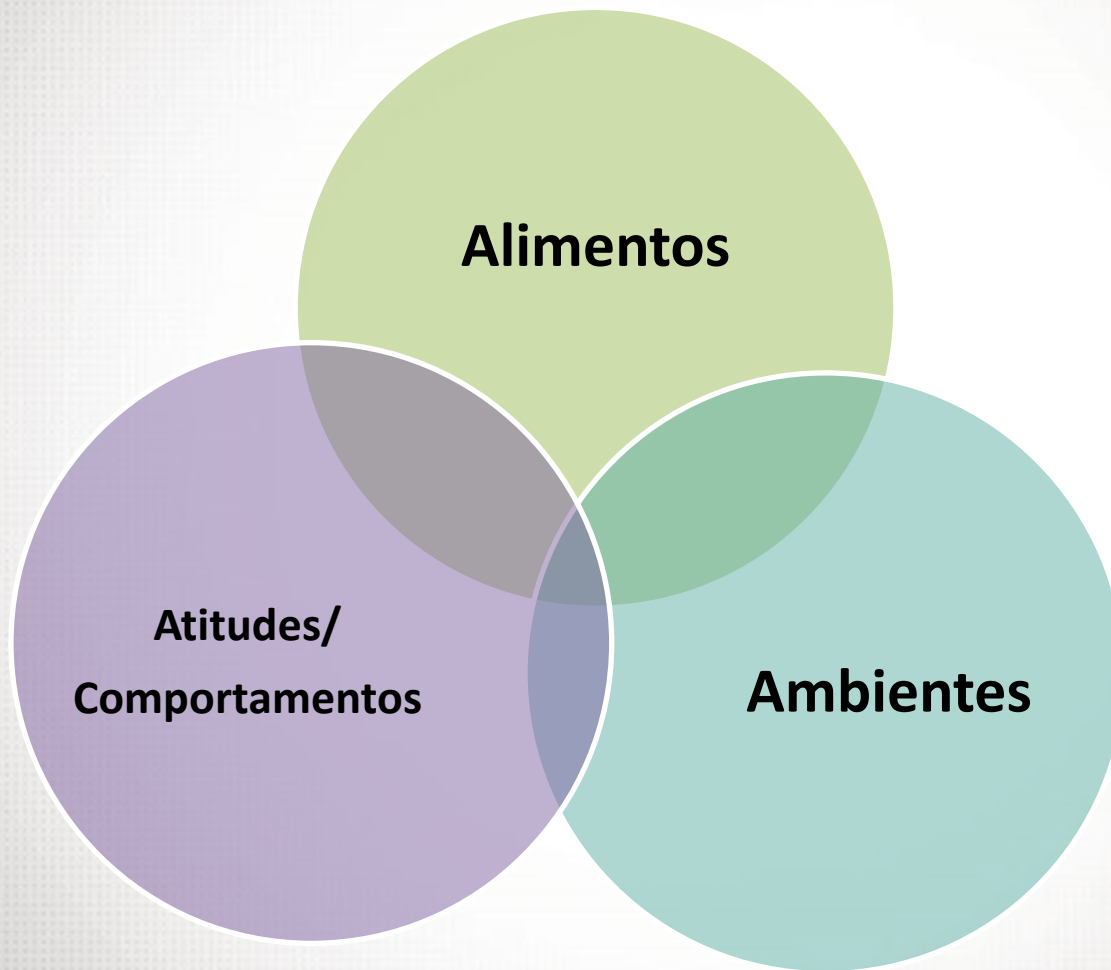
Importante!



VITAMINAS
ENZIMAS
MINERAIS
CROMIO
FÓSFORO
MANGANEZ
GORDURAS
CARBOIDRATOS
PROTEÍNAS
FOSFORO
ZINCO
CROMIO
MANGANEZ
POTÁSSIO



Grandes eixos



Princípios

PRINCÍPIOS



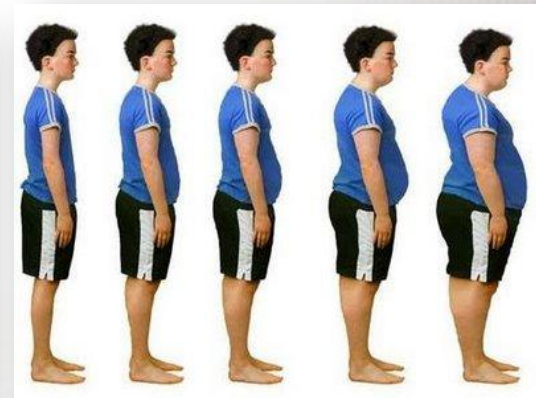
ALIMENTAÇÃO É MAIS QUE INGESTÃO DE NUTRIENTES



Relação com o pertencimento social das pessoas, com a sensação de autonomia, com o prazer propiciado pela alimentação e com o estado de bem estar.

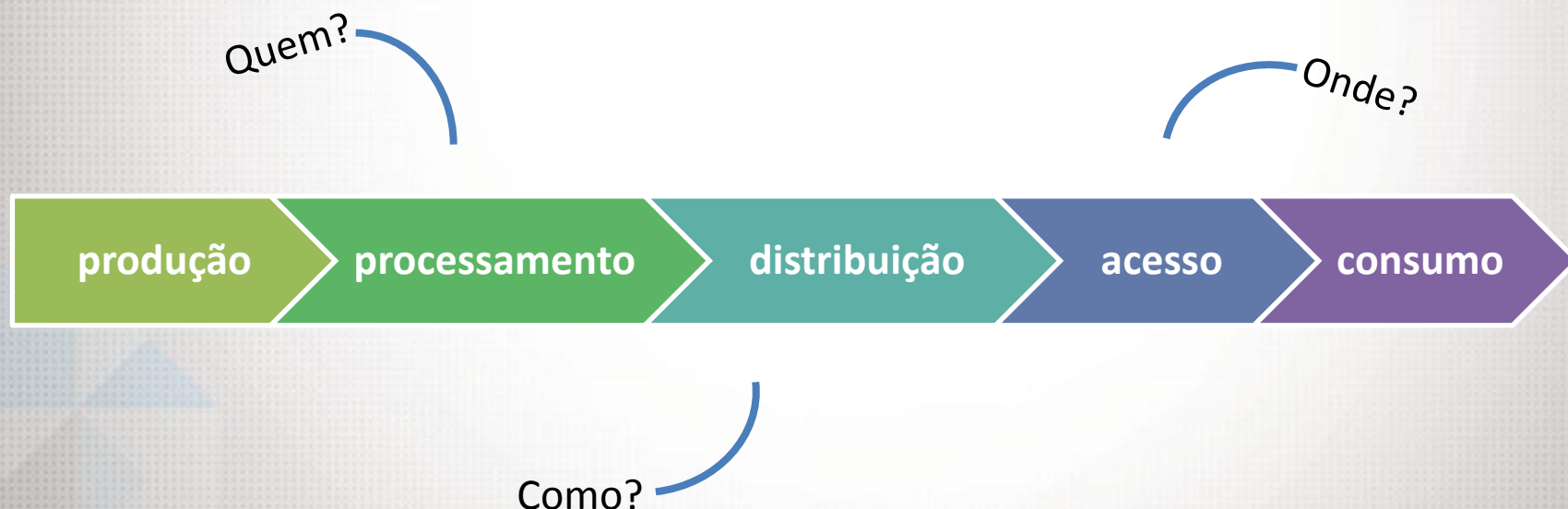
RECOMENDAÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO DEVEM ESTAR EM SINTONIA COM SEU TEMPO

Recomendações feitas por guias devem levar em conta o cenário da evolução da alimentação e das condições de saúde da população.



ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL DERIVA DE SISTEMA ALIMENTAR SOCIALMENTE E AMBIENTALMENTE SUSTENTÁVEL

Recomendações sobre alimentação devem levar em conta o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade do ambiente.



DIFERENTES SABERES GERAM CONHECIMENTO PARA A FORMULAÇÃO DE GUIAS ALIMENTARES

As várias dimensões da alimentação e sua complexa relação com a saúde e bem-estar das pessoas demandam articulação dos diferentes saberes.



GUIAS ALIMENTARES AMPLIAM A AUTONOMIA NAS ESCOLHAS ALIMENTARES

O acesso a informações confiáveis sobre alimentação adequada e saudável contribui para que as pessoas ampliem sua autonomia para fazerem escolhas alimentares e exijam o cumprimento do DTHAA.

Pode!

Não pode!



Coma isso!

Não coma aquilo!

ia

SAÚDE
MAIS PERTO DE VOCÊ

SUS

Ministério da
Saúde

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PÁTRIA EDUCADORA

Nova Classificação dos Alimentos → nível de processamento

ALIMENTOS *IN NATURA* OU MINIMAMENTE PROCESSADOS

In natura: obtidos diretamente de plantas ou de animais sem que tenham sofrido qualquer alteração.

Minimamente processados: são alimentos *in natura* que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas.



ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR

Produtos extraídos de alimentos *in natura* ou diretamente da natureza e usados para criar preparações culinárias.



ALIMENTOS PROCESSADOS

Produtos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar a um alimento *in natura* ou minimamente processado.



ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Produtos cuja fabricação envolve diversas etapas, técnicas de processamento e ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial.



Exemplos



Por que evitar o consumo de alimentos ultraprocessados?

*Composição
nutricional
desbalanceada*

*Tendem a afetar
negativamente a
cultura, a vida social
e o ambiente*

*Favorecem o
consumo excessivo
de calorias*

*Os efeitos de longo prazo
sobre a saúde e o efeito
cumulativo da exposição a
vários aditivos nem sempre
são bem conhecidos*

*Favorecem doenças do
coração, diabetes e vários
tipos de câncer, além de
riscos deficiências
nutricionais.*

*Atributos comuns:
hiper sabor, comer
sem atenção,
tamanhos gigantes,
calorias líquidas.*

GRUPO DOS FEIJÕES



GRUPO DOS CEREAIS



GRUPO DAS RAÍZES E TUBÉRCULOS



GRUPO DOS LEGUMES E DAS VERDURAS



GRUPO DAS FRUTAS



GRUPO DAS CASTANHAS E NOZES



GRUPO DO LEITE E QUEIJOS



GRUPO DAS CARNES E OVOS



ÁGUA



Ministério da
Saúde

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PÁTRIA EDUCADORA

O ato de comer e as dimensões deste ato influenciam, entre outros aspectos, o aproveitamento dos alimentos consumidos e o prazer proporcionado pela alimentação.

Comer com regularidade e com atenção

Procure fazer suas refeições diárias em horários semelhantes.

Evite "beliscar" nos intervalos entre as refeições.

Coma sempre devagar e desfrute o que está comendo, sem se envolver em outra atividade.

Comer em ambientes apropriados

Procure comer sempre em locais limpos, confortáveis e tranquilos e onde não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimentos.

Comer em companhia

Sempre que possível, prefira comer em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola.

Procure compartilhar também as atividades domésticas que antecedem ou sucedem o consumo das refeições.

Alguns potenciais obstáculos para a adoção das recomendações deste Guia e

várias sugestões para superá-los:

Informação

Há informações sobre alimentação e saúde, mas poucas são de fontes confiáveis.

- Utilização, discussão e divulgação do conteúdo do guia com indivíduos e nos diversos espaços.

Oferta

Alimentos ultraprocessados são encontrados em toda parte, sempre acompanhados de muita propaganda, descontos e promoções, enquanto alimentos in natura ou minimamente processados nem sempre são comercializados em locais próximos às casas das pessoas.

- Estímulo à aquisição de alimentos em mercados, feiras livres e feiras de produtores;
- Preferência a alimentos orgânicos da agroecologia familiar;
- Grupos de compra de alimentos orgânicos diretamente de produtores;
- Organização de hortas comunitárias;
- Evitar fazer compras em locais que só vendem alimentos ultraprocessados.

Custo

Embora legumes, verduras e frutas possam ter preço superior ao de alguns alimentos ultraprocessados, o custo total de uma alimentação baseada em alimentos in natura ou minimamente processados ainda é menor no Brasil do que o custo de uma alimentação baseada em alimentos ultraprocessados.

- Preferência a legumes, verduras e frutas da estação e produzidos localmente;
- Quando comer fora de casa, preferir restaurantes que servem “comida feita na hora”;
- Instalação de equipamentos públicos que comercializem alimentos *in natura* ou minimamente processados a preços acessíveis;
- Criação de restaurantes populares e de cozinhas comunitárias.

Habilidades culinárias

O enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações favorece o uso de alimentos ultraprocessados.

- Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias;
- Valorizar o ato de preparar e cozinhar alimentos;
- Defesa da inclusão das habilidades culinárias como parte do currículo das escolas;
- Integração das associações da sociedade civil que buscam proteger o patrimônio cultural representado pelas tradições culinárias locais.

Tempo

Para algumas pessoas, as recomendações deste guia podem implicar a dedicação de mais tempo à alimentação.

- Planejamento das compras e do cardápio;
- Compartilhamento das atividades com os demais membros da casa;
- Avaliação do tempo gasto para realização das refeições.

Publicidade

A publicidade de alimentos ultraprocessados domina os anúncios comerciais de alimentos, frequentemente veicula informações incorretas ou incompletas sobre alimentação e atinge, sobretudo, crianças e jovens.

- Orientação às crianças e aos jovens sobre a função da publicidade, que é basicamente de cunho econômico;
- Divulgação da legislação brasileira de proteção aos direitos do consumidor;

Materiais de apoio

DEZ PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

FAZER DE ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS A BASE DA ALIMENTAÇÃO

Em grande variedade e endemionalmente de origem vegetal, alimentos in natura ou minimamente processados são a base ideal para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. Variedade significa alimentos de todos os tipos – grãos, legumes, tubérculos, frutas, legumes, verduras, frutos, castanhas, leite, ovos e carne – e variedade dentro de cada tipo – feijão, arroz, milho, batata, mandioca, tomate, abóbora, laranja, banana, frango, peixe etc.

UTILIZAR ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR EM PEQUENAS QUANTIDADES AO TEMPERAR E COZINHAR ALIMENTOS E CRIAR PREPARAÇÕES CULINÁRIAS

Utilizados com moderação em preparações culinárias com base em alimentos in natura ou minimamente processados, óleos, gorduras, sal e açúcar contribuem para diversificar e tornar mais saborosa a alimentação sem torná-la nutricionalmente desbalanceada.

LIMITAR O CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS

Os ingredientes e métodos usados na fabricação de alimentos processados – como conservas de legumes, composta de frutas, pães e queijos – alteram de modo desfavorável a composição nutricional dos alimentos dos quais derivam. Em pequenas quantidades, podem ser consumidos como ingredientes de preparações culinárias ou parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados.

EVITAR O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, salgadinhos de pacote, refrigerantes e “marcando instantâneo” – são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos in natura ou minimamente processados. Suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente.

COMER COM MODERACÃO E ATENÇÃO EM AMBIENTES APROPRIADOS E DESPARE QUE POSSIVEL, COM COMPANHIA

Procure fazer suas refeições em horários semelhantes todos os dias e evite “beliscar” nos intervalos entre as refeições. Como sempre degustar e desfrutar o que está comendo, sem se envolver em outra atividade. Procure comer em locais limpos, confortáveis e tranquilos e onde não haja estímulo para o consumo de quantidades limitadas de alimento. Sempre que possível, coma em companhia, com familiares,

amigos ou colegas de trabalho ou escola. A companhia nas refeições favorece o comer com regularidade e atenção, combina com ambientes apropriados e amplia o desfrute da alimentação. Compartilhe também as atividades das refeições que antecedem ou sucedem o consumo dos alimentos.

FAZER COMPRAS EM LOCAIS QUE OFERTEM VARIEDADES DE ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS

Procure fazer compras de alimentos em mercados, feiras livres e feiras de produtores e outros locais que comercializam variedades de alimentos in natura ou minimamente processados. Prefira legumes, verduras e frutas da estação e cultivados localmente. Sempre que possível, adquira alimentos orgânicos e de base agroecológica, de preferência diretamente dos produtores.

DESENVOLVER, EXERCITAR E PARTILHAR HABILIDADES CULINÁRIAS

Se você tem habilidades culinárias, procure desenvolvê-las e partilhá-las, principalmente com crianças e jovens, sem discriminar de gênero. Se você não tem habilidades culinárias – e isso vale para homens e mulheres – procure adquiri-las. Para isso, converse com as pessoas que sabem cozinhar, peça receitas a familiares, amigos e colegas, leia livros, consulte a internet, eventualmente faça cursos etc., comece a cozinhar!

PLANEJAR O USO DO TEMPO PARA DAR À ALIMENTAÇÃO O ESPAÇO QUE ELA REQUER

Planeje as compras de alimentos, organize a despensa doméstica e defina com antecedência o cardápio da semana. Divida com os membros da sua família a responsabilidade por todas as atividades domésticas relacionadas ao preparo de refeições. Faça da preparação de refeições e do ato de comer momentos privilegiados de convivência e prazer. Reavalie como você tem usado o seu tempo e identifique quais atividades poderiam ceder espaço para a alimentação.

DAR PRIORIDADE, QUANDO FORA DE CASA, A LOCAIS QUE SERVEM REFEIÇÕES FEITAS NA HORA

No dia a dia, procure locais que servem refeições feitas na hora e a preço justo: restaurantes de “comida a quilo” podem ser boas opções, assim como refeitórios que servem “comida caseira” em escolas ou no local de trabalho. Evite redes de fast-food.

SE CRÍTICO QUANTO À INFORMAÇÃO, ORIENTAÇÃO E MENSAGENS SOBRE ALIMENTAÇÃO VEICULADAS EM PROPAGANDAS COMERCIAIS

Lembre-se de que a função essencial da publicidade é aumentar a venda de produtos, e não informar ou, menos ainda, educar as pessoas. Avalie com crítica o que você lê, vê e ouve sobre alimentação em propagandas comerciais e estimule outras pessoas, particularmente crianças e jovens, a fazerem o mesmo.

Módulo 1



Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição

Ministério da Saúde



GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA:

novos princípios e recomendações

Iniciar

CLASSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADO



Derivados diretamente de plantas e animais, sem alteração. Quando os alimentos in natura passam por alterações mínimas – tempo, moagem, congelamento – são chamados minimamente processados.

ÓLEOS, GORDURA, SAL E AÇÚCAR

Produtos extraídos de alimentos in natura ou diretamente da natureza e usados pelas pessoas para temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.



PROCESSADO

Fabricados pela indústria, com adição de sal ou açúcar para aumentar a durabilidade



ULTRAPROCESSADO

Fabricados pela indústria, que além de sal, açúcar e óleo, possuem uma lista grande de ingredientes



DEQUE SAÚDE 136

Quarta-feira do SUS

www.saude.gov.br/bvs

Biblioteca Virtual em Saúde do Ministério da Saúde

www.saude.gov.br/bvs



Ministério da Saúde

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA



RELATÓRIO FINAL DA CONSULTA PÚBLICA

Brasília — DF 2015



Alimentos Regionais Brasileiros



Alimentos Regionais Brasileiros

2ª edição

Brasília — DF 2015





IMPORTANTE

PROPOSTAS BLOQUEADAS:

2011 E 2012 – que não inseriram ordem de início de serviço
Santa Catarina: 6 propostas bloqueadas

PROPOSTAS EM ATRASO E QUE SERÃO NOTIFICADAS:

2011, 2012 e 2013 – que não possuem parecer favorável de 3ª
parcela

Santa Catarina: das 149 propostas → 68 serão notificadas

A NOTIFICAÇÃO SERÁ FEITA PELO SISMOB. MESMO QUEM TEM PROPOSTA NO FNS TERÁ QUE APRESENTAR JUSTIFICATIVA PELO SISMOB.



e-mail: academiadasaude@saude.gov.br

Fones: (61) 3315-9003/9057/6117/6120



Ministério da
Saúde

