

NOTA

Nº 33/2026

TÉCNICA

SISTEMA CFN/CRN e FNDE/MEC

POSICIONAMENTO **CONTRÁRIO** À ADOÇÃO DE
DIETAS DA MODA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
NO ÂMBITO DO PNAE

SUMÁRIO EXECUTIVO

A presente **Nota Técnica Conjunta**, subscrita pelo **Sistema CFN/CRN** e pela **Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN)/FNDE/MEC**, manifesta posicionamento técnico contrário à adoção de “dietas da moda” e protocolos alimentares restritivos no âmbito do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. O documento contextualiza o aumento da circulação de informações alimentares sem respaldo científico, especialmente em mídias digitais, e delimita que tais dietas se caracterizam por promessas rápidas, exclusões alimentares e forte apelo mercadológico. Ressalta-se que esta Nota não se refere às estratégias baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira, à Educação Alimentar e Nutricional, nem a restrições prescritas individualmente por profissional habilitado em condições clínicas específicas.

O texto reafirma o PNAE como política pública estruturante, regida por marco normativo próprio, e reforça a centralidade do trabalho de nutricionistas que vai além da preparação e execução de cardápios como criar estratégias e executar ações de EAN, garantir o controle higiênico sanitário realizar capacitações constantes, com atuação baseada em evidências e diretrizes oficiais. Destaca-se que a imposição de padrões alimentares restritivos no ambiente escolar pode comprometer o crescimento e o desenvolvimento, favorecer inadequações nutricionais e produzir efeitos adversos no comportamento alimentar e no bem-estar psicossocial. Por fim, recomenda-se a observância estrita das diretrizes do PNAE, do Guia Alimentar e das resoluções vigentes, com fortalecimento do monitoramento das compras públicas, da qualificação da alimentação escolar e da proteção do interesse público frente a pressões externas e modismos.

1. INTRODUÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO

A alimentação escolar constitui política pública estruturante, com relevância na saúde, educação e em âmbito social, por assegurar oferta regular de refeições adequadas aos alunos da Educação Básica. No Brasil, essa política se materializa de modo central no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído por lei federal e operacionalizado com diretrizes técnicas e mecanismos de controle social que visam proteger o interesse público, a segurança alimentar e nutricional e a redução de desigualdades (1).

No contexto contemporâneo, observa-se intensificação da circulação de informações sobre alimentação e Nutrição em mídias digitais e ambientes de alta exposição midiática, frequentemente desconectadas de evidências científicas consistentes. Entre os fenômenos de maior impacto, destacam-se as chamadas “dietas da moda”, caracterizadas por promessas de resultados rápidos, simplificação excessiva de fenômenos complexos, restrição de grupos alimentares, alegações de “soluções universais” e forte apelo mercadológico. Revisões recentes descrevem que dietas da moda tendem a apresentar baixo suporte científico, baixa reprodutibilidade e ausência de avaliação de segurança em longo prazo, além de potenciais riscos por inadequações nutricionais quando aplicadas indiscriminadamente (2).

Ressalta-se que a presente Nota Técnica trata de Dietas da Moda, portanto, está relacionada a padrões ou estratégias que não levam em consideração a promoção da alimentação adequada e saudável baseadas em documentos oficiais e políticas públicas, como o Guia Alimentar para a População Brasileira, ações estruturadas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e práticas alimentares culturalmente adequadas, sustentáveis e compatíveis com o contexto escolar. Também não se incluem no conceito de “Dietas da Moda” as restrições alimentares prescritas individualmente por profissional habilitado, em situações clínicas específicas e devidamente diagnosticadas — como alergias alimentares, intolerâncias, doenças metabólicas ou outras condições que demandem condutas dietoterápicas individualizadas — as quais se inserem no âmbito do cuidado em saúde e não se confundem com padrões alimentares prescritivos difundidos de forma generalizada.

A escola é ambiente de formação de hábitos, valores e práticas alimentares, e a alimentação escolar integra um conjunto de políticas que compõem o direito humano à alimentação adequada. As refeições fornecidas nesse espaço contribuem com o comportamento alimentar e com o estado nutricional no presente e no futuro. Torna-se, então, fundamental a construção de um ambiente escolar protetor e que estimule a formação de hábitos alimentares adequados e saudáveis o mais precocemente possível.

Nesse contexto, o nutricionista, como profissional da saúde no ambiente escolar, tem a atribuição legal de promover a construção de hábitos alimentares saudáveis e planejar cardápios que contribuam para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar, de acordo com o objetivo e diretrizes do PNAE.

Por essa razão, é tecnicamente inadequada qualquer tentativa de impor padrões alimentares baseados em modismos, dietas restritivas ou “protocolos” sem respaldo científico, especialmente quando dirigidos à população escolar. A alimentação escolar deve observar o interesse público e a proteção integral dos estudantes, e não deve ser submetida a agendas econômicas, midiáticas ou políticas que se sobreponham ao conhecimento técnico e às diretrizes de saúde estabelecidas no Brasil.

Nesse sentido, esta Nota Técnica Conjunta subscrita pelo Sistema CFN/CRN e o FNDE/ MEC — manifesta posicionamento contrário à adoção de dietas da moda e similares no âmbito do PNAE, reafirmando a centralidade do nutricionista como responsável técnico, a observância do Guia Alimentar para a População Brasileira como referência para as políticas públicas de alimentação, Nutrição, saúde e educação, além da necessidade de proteção da sociedade contra iniciativas que comprometam a saúde, o desenvolvimento e a aprendizagem da população escolar.

2. MARCO NORMATIVO E DIRETRIZES INSTITUCIONAIS

O PNAE é disciplinado pela **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009**, que estabelece diretrizes para a alimentação escolar, incluindo a promoção da alimentação adequada e saudável, a educação alimentar e nutricional e a valorização de hábitos alimentares saudáveis no contexto do ambiente escolar (1). Trata-se de marco legal que consolida a alimentação escolar como política pública contínua, articulada a direitos fundamentais e a princípios de saúde pública, e que deve ser executada de forma técnica, planejada e baseada em evidências.

No âmbito das diretrizes nacionais de promoção da saúde, o **Guia Alimentar para a População Brasileira (2014)** constitui documento oficial do Ministério da Saúde e referência central para políticas públicas e ações intersetoriais. O Guia reconhece que alimentação é mais do que ingestão de nutrientes, incluindo dimensões culturais, sociais e ambientais das práticas alimentares, ainda orienta que alimentos in natura ou minimamente processados, em sua variedade e predominantemente de origem vegetal, sejam a base da alimentação (3).

A **Resolução CFN nº 788, de 2024**, dispõe sobre as atribuições do nutricionista na atuação em Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar, detalhando atividades técnicas relacionadas ao planejamento, execução, monitoramento e avaliação de cardápios e ações de educação alimentar e nutricional no contexto escolar (4). A norma reafirma a centralidade do nutricionista como responsável técnico e a necessidade de atuação baseada em evidências, incluindo elaboração de cardápios adequados ao ciclo de vida, atenção a necessidades alimentares especiais, elaboração de fichas técnicas, monitoramento de qualidade e participação em processos de aquisição e avaliação de gêneros alimentícios.

A elaboração dos cardápios no PNAE constitui ato técnico privativo do nutricionista responsável, nos termos da legislação, não podendo ser substituída por padronizações externas ou imposições sobre alimentos e grupos específicos.

Complementarmente, a **Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025**, alterou a **Resolução CD/FNDE nº 6/2020** e estabeleceu parâmetros objetivos para qualificação das compras no âmbito do PNAE (5). A norma prevê, a partir de 2026, incremento do mínimo de alimentos in natura/minimamente processados para 85% e redução do máximo de processados/ultraprocessados para 10% (5).

3. FUNDAMENTAÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA: RISCOS DAS DIETAS DA MODA E RELEVÂNCIA DO PNAE

Em crianças e adolescentes, padrões alimentares restritivos podem comprometer o aporte de energia e micronutrientes essenciais, como ferro, cálcio, zinco, iodo, folato e vitaminas lipossolúveis, com impactos potenciais no crescimento linear, na saúde óssea, na imunidade e no desenvolvimento neurocognitivo. Nesse sentido, importa delimitar que as chamadas “dietas da moda” correspondem, em geral, a propostas alimentares restritivas ou prescritivas amplamente divulgadas fora de contextos individualizados, frequentemente baseadas na exclusão de grupos alimentares, em promessas de benefícios rápidos ou em generalizações não sustentadas por consensos científicos. Revisões sobre Nutrição em idade escolar e adolescência destacam elevada demanda nutricional, janelas críticas de desenvolvimento e risco de desigualdades alimentares, tornando inadequada a adoção de intervenções dietéticas restritivas fora de protocolos clínicos e sem acompanhamento profissional (6). As disposições desta Nota não se aplicam a condutas dietoterápicas individualizadas, prescritas por profissional habilitado em situações clínicas específicas (alergias, intolerâncias, doenças metabólicas e outras condições diagnosticadas). Essas condutas não se confundem com “dietas da moda”, objeto desta Nota.

Ao contrário de propostas alimentares baseadas em modismos, o PNAE se estrutura sobre princípios de saúde pública e equidade. Seu desenho normativo busca assegurar o atendimento às necessidades nutricionais diárias dos estudantes, considerando a faixa etária, a etapa de ensino e o tempo de permanência na escola. Essa garantia se concretiza por meio da oferta regular e planejada de refeições nutricionalmente adequadas, elaboradas com base em critérios técnicos e respeitando a cultura alimentar local, e por meio de ações permanentes de Educação Alimentar e Nutricional. Assim, o Programa não se limita ao fornecimento de alimentos, mas integra a dimensão biológica, social e pedagógica, transformando a alimentação escolar em instrumento de promoção da saúde, formação de hábitos saudáveis e desenvolvimento integral dos estudantes.

Revisões sistemáticas sobre programas de alimentação escolar em países de baixa e média renda indicam que intervenções bem desenhadas e implementadas podem contribuir para melhora de desfechos antropométricos (altura e peso), frequência escolar e alguns indicadores de desempenho acadêmico, ainda que com heterogeneidade relacionada ao contexto e ao modelo de implementação (7). No Brasil, análises sobre o PNAE apontam avanços relevantes na promoção da segurança alimentar e nutricional, embora persistam desafios operacionais e de governança em nível local (8).

Assim, a introdução de cardápios baseados em padrões restritivos ou prescritivos no ambiente escolar — característica frequentemente associada às chamadas “dietas da moda” — pode produzir efeitos adversos que extrapolam o plano nutricional. Além do risco de inadequações alimentares, tais propostas podem favorecer processos de estigmatização corporal, reforço de padrões estéticos e moralização da alimentação, especialmente em fases do ciclo de vida

marcadas por intensas transformações físicas, emocionais e sociais. Nesse contexto, a imposição de modelos alimentares excludentes ou padronizados pode contribuir para a internalização de crenças alimentares disfuncionais e para o aumento de comportamentos alimentares atípicos, com repercussões potenciais sobre saúde mental, relação com a comida, convivência social e desenvolvimento integral.

4. GUIA ALIMENTAR COMO REFERÊNCIA PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: VALORIZAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR E REDUÇÃO DA OFERTA DE ULTRAPROCESSADOS

O **Guia Alimentar para a População Brasileira (2014)** é referência oficial do Ministério da Saúde e se tornou marco internacional por incorporar abordagem ampliada de alimentação e saúde. O documento reconhece dimensões culturais, sociais e ambientais das práticas alimentares e orienta que a base da alimentação seja composta por alimentos *in natura* ou minimamente processados, com diversidade e predominância de origem vegetal, respeitando cultura e tradições alimentares (3). No ambiente escolar, essa diretriz é particularmente relevante por contribuir para formação de hábitos alimentares saudáveis e prevenção de doenças crônicas futuras.

O Guia estabelece recomendações centrais: fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação; utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades; limitar o consumo de alimentos processados; e evitar os ultraprocessados, cuja formulação favorece consumo excessivo e substituição de refeições tradicionais. A “regra de ouro” reforça a preferência por alimentos *in natura*/minimamente processados e preparações culinárias em detrimento de ultraprocessados (3).

A **Resolução CD/FNDE nº 3/2025**, ao fixar percentuais mínimos e máximos para aquisição de grupos de alimentos no PNAE e ao estabelecer metas progressivas para 2026, operacionaliza, em nível programático, uma diretriz convergente com o Guia: reduzir progressivamente a participação de alimentos processados e ultraprocessados e reforçar a centralidade de alimentos *in natura*/minimamente processados e ingredientes culinários utilizados em preparações (5).

Assim, a centralidade do Guia Alimentar na alimentação escolar fortalece: (I) adequação nutricional e prevenção de DCNT ao longo do curso de vida; (II) respeito à cultura alimentar e às tradições regionais; (III) valorização da culinária e da comensalidade como práticas educativas; e (IV) maior resiliência do programa frente a pressões de mercado e modismos alimentares. Por essas razões, o Guia deve ser reconhecido como referência estruturante para a alimentação escolar e para decisões técnicas do nutricionista responsável.

5. AMBIENTE REGULATÓRIO E PRESSÕES LEGISLATIVAS SOBRE A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O campo da alimentação e Nutrição é atravessado pelos chamados determinantes comerciais da saúde, conceito que descreve estratégias corporativas de influência sobre políticas públicas, normas e percepções sociais, visando expandir mercados e reduzir regulações potencialmente restritivas (9). No campo alimentar, esse fenômeno se manifesta por atuação coordenada de atores econômicos em frentes representativas, comunicacionais e institucionais, com o objetivo de moldar agendas e marcos regulatórios.

No Brasil, estudos com análise documental sobre estratégias políticas da indústria de alimentos identificam repertórios típicos: construção de narrativas favoráveis ao setor, formação de coalizões, atuação em arenas legislativas e administrativas, produção/financiamento de conteúdos e eventos, e tentativa de reorientar problemas de saúde para enquadramentos individualizantes (por exemplo, “escolha do consumidor”) em detrimento de abordagens estruturais (10, 11). Evidências adicionais indicam que a indústria utiliza estratégias discursivas e institucionais para influenciar políticas públicas relacionadas a rotulagem, tributação e regulação de publicidade de alimentos (12).

No âmbito do PNAE, essas iniciativas evidenciam a recorrente tentativa de introdução de alimentos ou grupos específicos, o que exige atenção à preservação da governança técnica do Programa e a **Lei nº 11.947/2009**. Em levantamento realizado para subsidiar esta Nota Técnica (com base em proposições e documentos legislativos disponíveis nos portais oficiais da Câmara dos Deputados e do Senado Federal), foram identificadas cerca de dez proposições, entre 2012 e 2025, que buscaram instituir obrigatoriedade ou prioridade de determinados itens na alimentação escolar, ou alterar parâmetros de oferta e aquisição.

Como exemplos ilustrativos dessa dinâmica legislativa, citam-se: proposição que buscou tornar obrigatória a inclusão de carne suína na alimentação escolar (13); proposta que pretendeu instituir percentual mínimo de compra de leite de produtores locais para a alimentação escolar (14); proposição relativa à inclusão obrigatória de peixe e derivados ao menos uma vez por semana na alimentação escolar (15); e proposições que, embora com objetivo sanitário (restrição de ultraprocessados no ambiente escolar), evidenciam que o tema “alimentos específicos” ingressa de modo recorrente na arena legislativa (16, 17, 18). Além destas, outras iniciativas de alteração da legislação do PNAE partiram do Poder Judiciário, como no exemplo de um Termo de Ajuste de Conduta (TAC) entre o Ministério Público do Estado da Bahia e Prefeituras da região sisaleira, o qual previu a restrição total de consumo de proteína de origem animal dos cardápios dos escolares. Tal termo foi alvo de manifestação do Sistema CFN/CRN e do CECANE-UFRB no intuito de reforçar a defesa da **Lei 11.947/2009**, na integralidade de seus princípios baseados na diversidade alimentar e na vocação agrícola local.

Nesse cenário, é essencial que as instâncias responsáveis pelo PNAE preservem a governança técnica do Programa, garantindo que decisões sobre cardápios, critérios de compra e padrões alimentares sejam orientadas por evidências e por diretrizes oficiais, e não por pressões de mercado. O nutricionista, respaldado pela

Resolução CFN nº 788/2024, deve atuar como agente técnico de proteção do interesse público e de integridade sanitária do programa, inclusive no enfrentamento de tentativas de captura normativa e flexibilização de padrões de qualidade.

6. AGRICULTURA FAMILIAR, DESENVOLVIMENTO LOCAL E PROTEÇÃO DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO NO PNAE

A **Lei nº 11.947/2009**, modificada pela **Lei nº 15.226/2025**, estabeleceu a obrigação que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, a entidade executora deverá executar, no mínimo, 45% na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações (1). Além disso, a legislação vigente também detalha prioridades, incluindo assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e demais grupos prioritários.

Trata-se de diretriz que transcende o fornecimento de refeições e articula alimentação escolar com desenvolvimento rural, geração de renda, biodiversidade e sustentabilidade socioambiental. A compra pública da agricultura familiar contribui para circuitos curtos de produção e consumo, reduz intermediações e fortalece economias locais, com impactos positivos na soberania alimentar e na resiliência dos sistemas alimentares.

O Guia Alimentar reforça que recomendações alimentares devem considerar sustentabilidade do sistema alimentar, incluindo impactos sociais e ambientais das formas de produção e distribuição. Essa orientação converge diretamente com o modelo do PNAE, que integra alimentação saudável, cultura alimentar e sustentabilidade.

Assim, a valorização da agricultura familiar deve ser compreendida como eixo estruturante do PNAE e como medida de proteção contra modelos alimentares padronizados e industrializados. Dietas da moda e “protocolos” alimentares excludentes tendem a desconsiderar diversidade cultural e territorial e, frequentemente, favorecem produtos de nicho e cadeias de consumo com maior potencial de captura mercadológica, em oposição aos princípios de equidade, sustentabilidade e justiça social que fundamentam o PNAE.

7. RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS E POSICIONAMENTO INSTITUCIONAL

Diante do exposto, as instituições signatárias recomendam posicionamento contrário à adoção de dietas da moda e similares no âmbito da alimentação escolar do PNAE, por se tratar de prática incompatível com a proteção integral de crianças e adolescentes, com a racionalidade sanitária e com as diretrizes de políticas públicas baseadas em evidências.

Orienta-se que gestores estaduais e municipais, conselhos de alimentação escolar e demais instâncias de controle social observem estritamente as diretrizes do PNAE, o Guia Alimentar para a População Brasileira, a **Resolução CFN nº 788/2024** e as **Resoluções CD/FNDE nº 06/2020** e **nº 3/2025**, preservando a autonomia técnica do nutricionista como responsável pela elaboração, execução e avaliação dos cardápios e ações de educação alimentar e nutricional.

Recomenda-se, ainda, o fortalecimento de estratégias institucionais de comunicação científica e educação alimentar e nutricional, com abordagem crítica sobre dietas da moda e desinformação nutricional, especialmente em mídias digitais, bem como a intensificação de ações intersetoriais que promovam ambientes alimentares saudáveis nas escolas.

Por fim, destaca-se a necessidade de ampliar o monitoramento de compras públicas e do cumprimento de critérios de qualidade dos gêneros alimentícios, incluindo a implementação das metas para 2026 de incremento de alimentos *in natura*/minimamente processados e redução de processados/ultraprocessados, como estratégia de proteção do interesse público, de prevenção de doenças e de promoção do desenvolvimento integral dos estudantes (5).

8. CONCLUSÃO

O PNAE é política pública essencial para a promoção da segurança alimentar e nutricional e para a redução de desigualdades no Brasil, com impactos relevantes na saúde, crescimento, desenvolvimento e aprendizagem. Sua governança técnica exige respeito ao arcabouço normativo vigente, às diretrizes oficiais e ao conhecimento científico, com centralidade do nutricionista como responsável técnico e com garantia de autonomia profissional.

Dietas da moda, por sua natureza, carecem de respaldo científico para aplicação em populações escolares e, frequentemente, estão associadas a simplificações indevidas, exclusões alimentares e interesses econômicos incompatíveis com o interesse público. A tentativa de incorporá-las ao ambiente escolar representa risco para a saúde e educação da população brasileira, e compromete a finalidade do PNAE como política de Estado.

O Sistema CFN/CRN e o FNDE/MEC reafirmam, portanto, que a alimentação escolar deve se orientar pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, pela valorização de alimentos *in natura* e minimamente processados, pela limitação progressiva de ultraprocessados conforme parâmetro normativo vigente e metas futuras, pela cultura alimentar e pela sustentabilidade, com fortalecimento da agricultura familiar e das economias locais.

Esta Nota Técnica é emitida com o objetivo de resguardar o interesse público, em especial da população escolar, e para reafirmação do compromisso institucional com políticas públicas de alimentação baseadas em evidências, equidade e responsabilidade sanitária.

REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 17 jun. 2009.
2. TAHREEM, A.; RAKHA, A.; RABAIL, R.; NAZIR, A.; SOCOL, C. T.; MAERESCU, C. M.; AADIL, R. M. Fad diets: facts and fiction. *Frontiers in Nutrition*, Lausanne, v.9, p.960922, 2022. DOI: <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.960922>.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2.ed., 1.reimpr. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.
4. BRASIL. Conselho Federal de Nutrição. Resolução CFN nº 788, de 13 de setembro de 2024. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista na atuação em Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 16 set. 2024.
5. BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025. Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 11 fev. 2025.
6. LASSI, Z. S.; MOIN, A.; BHUTTA, Z. A. Nutrition in middle childhood and adolescence. In: BUNDY, D. A. P. et al. (ed.). *Child and adolescent health and development*. 3. ed. Washington, DC: The International Bank for Reconstruction and Development; The World Bank, 2017. cap. 11. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK525242/>. Acesso em: 6 fev. 2026.
7. WANG, D.; SHINDE, S.; YOUNG, T.; FAWZI, W. W. Impacts of school feeding on educational and health outcomes of school-age children and adolescents in low-and middle-income countries: a systematic review and meta-analysis. *Journal of Global Health*, Edinburgh, v. 11, p. 04051, 2021. DOI: <https://doi.org/10.7189/jogh.11.04051>.
8. SILVA, E. A.; PEDROZO, E. A.; SILVA, T. N. National school feeding program (PNAE): a public policy that promotes a learning framework and a more sustainable food system in Rio Grande do Sul, Brazil. *Foods*, Basel, v.12, n.19, p.3622, 2023. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods12193622>. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2304-8158/12/19/3622>. Acesso em: 6 fev. 2026.
9. KICKBUSCH, I.; ALLEN, L.; FRANZ, C. The commercial determinants of health. *The Lancet Global Health*, London, v.4, n.12, p.e895–e896, 2016. DOI: [https://doi.org/10.1016/S2214-109X\(16\)30217-0](https://doi.org/10.1016/S2214-109X(16)30217-0).
10. MIALON, M.; CEDIEL, G.; JAIME, P. C.; SCAGLIUSI, F. B. A consistent stakeholder management process can guarantee the “social license to operate”: mapping the political strategies of the food industry in Brazil. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v.37, supl.1, e00085220, 2021. DOI: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00085220>.
11. POMPEIA, C. Inflexões representativas, comunicacionais e institucionais em associações das indústrias de alimentos brasileiras. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v.37, supl.1, e00128120, 2021. DOI: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00128120>.
12. MAIS, L. A.; MIALON, M.; HASSAN, B. K.; PERES, J. M. D.; DOS SANTOS, M. G.; MARTINS, A. P. B.; COUTINHO, J. G.; CARVALHO, C. M. P. Do they really support “your freedom of choice”? FoPNL and the food industry in Brazil. *Frontiers in Nutrition*, Lausanne, v.9, p.921498, 2023. DOI: <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.921498>.

13. BRASIL. Câmara dos Deputados. Projeto de Lei nº 4.195-B, de 2012. Torna obrigatória a inclusão da carne suína nos cardápios das refeições fornecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Disponível em: https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=2018591. Acesso em: 6 fev. 2026.
14. BRASIL. Câmara dos Deputados. Projeto prevê compra mínima de leite de produtores locais para merenda escolar. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/noticias/740253-projeto-preve-compra-minima-de-leite-de-produtores-locais-para-merenda-escolar/>. Acesso em: 6 fev. 2026.
15. BRASIL. Senado Federal. CE aprova inclusão de peixe na alimentação escolar; proposta vai à Câmara. Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/noticias/materias/2025/12/09/ce-aprova-inclusao-de-peixe-na-alimentacao-escolar-proposta-vai-a-camara>. Acesso em: 6 fev. 2026.
16. BRASIL. Câmara dos Deputados. Projeto de Lei nº 1.248, de 2023. Inclui, dentre as diretrizes da alimentação escolar, a proibição de alimentos e bebidas ultraprocessados e sua aplicação à rede privada de ensino. Disponível em: https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=2266835&filename=Avulso+PL+1248%2F2023. Acesso em: 6 fev. 2026.
17. BRASIL. Câmara dos Deputados. Projeto de Lei nº 2.923, de 2025. Restringe a presença e a influência de alimentos ultraprocessados e bebidas industrializadas no ambiente escolar. Disponível em: https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=2990183&filename=Avulso+PL+2923%2F2025. Acesso em: 6 fev. 2026.
18. BRASIL. Câmara dos Deputados. Projeto de Lei nº 3.876, de 2023. Regula a oferta de alimentos no ambiente escolar para garantir alimentação adequada e saudável. Disponível em: https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=2321416&filename=Avulso+PL+3876%2F2023. Acesso em: 6 fev. 2026.

S I S T E M A

cfⁿ/crⁿ

CONSELHOS FEDERAL E REGIONAIS
DE **NUTRIÇÃO**