

Cestas básicas e kits de alimentos:

CONTRIBUIÇÕES À LUZ DO GUIA ALIMENTAR
PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA



A alimentação adequada e saudável é direito de todos e condição indispensável à manutenção da saúde e da vida, conforme preconiza o artigo 6º da Constituição Federal e as Leis Orgânicas da Saúde e de Segurança Alimentar e Nutricional, assim como outras normativas que orientam essa necessidade e as ações que devem ser feitas pelo poder público nos territórios.

É importante salientar que o acesso regular a uma alimentação adequada e saudável é um dos pilares do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional das populações em todo o mundo.

Esse cenário não é diferente em tempo de emergência em saúde, como no caso da pandemia do novo coronavírus - COVID-19, em que o estado de calamidade pública, reconhecido em âmbito nacional e internacional, exige a promoção da intersetorialidade das políticas públicas, articulação e colaboração das instâncias governamentais e não governamentais, visando à promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo famílias pobres, extremamente pobres e grupos populacionais tradicionais específicos.

Há cerca de 12 milhões de trabalhadores desempregados, 40 milhões em trabalho autônomo, informal e precarizado e 20 milhões de beneficiários do Programa Bolsa Família. A insegurança alimentar e nutricional pode ser agravada pela falta de renda.

Nessa direção, a Área Técnica de Alimentação e Nutrição da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro (ATAN SES-RJ), tendo como responsabilidade o apoio institucional aos municípios para implementação das ações de Alimentação e Nutrição no âmbito da Atenção Primária à Saúde, em consonância com as atribuições estaduais da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, tem como algumas de suas ações: o monitoramento do estado nutricional por meio da vigilância alimentar e nutricional e a promoção da alimentação adequada e saudável na atenção primária, o que inclui a divulgação de informações científicas confiáveis, além das diretrizes governamentais do estado do Rio de Janeiro e do Ministério da Saúde.

Além disso, a ATAN SES-RJ participa da Câmara Intersecretarias de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável – CAISANS-RJ e do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA-RJ. No âmbito das discussões da CAISANS, surgiu a demanda de elaboração deste documento. Desta forma, podemos com mais uma ação, contribuir para o enfrentamento da pandemia da COVID-19, no que se refere a Segurança Alimentar e Nutricional, no contexto do setor saúde.

1 Bases para orientação para composição de cestas básicas ou *kits* de alimentos

Com base na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), no Guia Alimentar para População Brasileira (2014) e em evidências científicas, o uso de alimentos ultraprocessados na dieta está diretamente associado a maiores prevalências de risco de sobrepeso e obesidade em crianças, adolescentes e adultos, bem como ao risco de desenvolvimento e agravamento de condições crônicas, como diabetes melitus, hipertensão arterial sistêmica e de câncer (GABE; JAIME, 2018). A seguir, apresentamos elementos importantes para entendimento e definição dos gêneros alimentícios na logística de compra, armazenamento e distribuição de alimentos:

1.1 - Nível de Processamento de alimentos:

O Guia Alimentar para População Brasileira (2014) trouxe como principal inovação a nova classificação dos alimentos, considerando o seu nível de processamento e seus impactos na saúde. Assim, é importante trazer de forma resumida como ficou essa classificação, pois ela nos convida a olhar de uma nova forma para os alimentos:



Alimentos *in natura*: conhecidos como os alimentos adquiridos diretamente da natureza para consumo, sem sofrer qualquer alteração que não seja a limpeza e/ou remoção das partes não comestíveis. A aquisição de alimentos *in natura* é limitada

a algumas variedades, como frutas, legumes, verduras, raízes, tubérculos e ovos;



Alimentos minimamente processados: são alimentos *in natura* submetidos a alterações mínimas antes de sua aquisição. É o caso dos grãos secos, polidos e empacotados ou moídos na forma de farinhas, raízes e

tubérculos lavados, cortes de carne resfriados ou congelados, leite pasteurizado, ultrapasteurizado (“longa vida”) ou em pó, iogurte (sem adição de açúcar); chá, café, frutas secas, sucos de frutas e sucos de frutas pasteurizados e sem adição de açúcar ou outras substâncias;



Alimentos processados: são produtos fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São, em sua maioria, produtos

com dois ou, no máximo, três ingredientes. Pela durabilidade, vale a pena olhar com calma para os exemplos do guia: cenoura, pepino, ervilhas, palmito, cebola e couve-flor preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre; extrato ou concentrados de tomate (com sal e ou açúcar); frutas em calda e frutas cristalizadas; carne seca e toucinho; sardinha e atum enlatados; queijos; pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal. Aqui também são incluídos os ingredientes culinários: sal, açúcar, óleos e gorduras;



Alimentos ultraprocessados: são formulações industriais à base de ingredientes extraídos ou derivados de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido modificado) ou sintetizados em laboratório com base em matérias orgânicas, como

petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos). Como exemplos temos: biscoitos recheados, salgadinhos de pacote, refrescos e refrigerantes; achocolatados; iogurtes e bebidas lácteas adoçadas, sopa em pó, mistura para bolo e macarrão instantâneo; caldos com sabor carne, frango ou de legumes; hambúrgueres, nuggets, salsichas; pães de forma etc.

A partir da explicação e exemplos de alimentos extraídos do Guia Alimentar para População Brasileira (2014), são apresentadas recomendações para composição das cestas e kits, com o intuito de promover a segurança alimentar e nutricional, não só pelo fornecimento direto dos alimentos a quem precisa, mas também pela qualidade dos alimentos oferecidos, zelando pela saúde:

- a.** Avaliar a possibilidade de inserir ou elaborar cestas ou *kits* com alimentos frescos - os alimentos *in natura*;
- b.** Procurar incluir alimentos minimamente processados nas cestas ou *kits*;
- c.** Avaliar a inclusão de alimentos processados, especialmente pela durabilidade;
- d.** Evitar a inclusão dos produtos ultraprocessados, pois a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) percorre tanto a quantidade quanto a qualidade nutricional dos alimentos ofertados para o consumo;
- e.** Incluir alimentos *in natura* e minimamente processados da produção agrícola local para composição das cestas ou kits, como dos agricultores do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

1.2 Grupos de alimentos, nível de processamento dos alimentos e a composição das cestas ou *kits*:

Como o Guia Alimentar para População Brasileira (2014) também apresenta os grupos de alimentos, nesta seção será apresentado um quadro conjugando os grupos de alimentos e o nível de processamento, trazendo exemplos para servir como referências para se pensar nos alimentos que podem entrar na composição dessas cestas ou *kits*, seguindo as recomendações apresentadas no item anterior e procurando respeitar a cultura alimentar das diferentes regiões do estado do Rio de Janeiro. Dessa forma, não foram incluídos neste quadro alimentos ultraprocessados e alimentos que geralmente não compõem cestas devido ao alto custo.



Grupo de Alimentos	Descrição/ Função no corpo	In natura ou minimamente processados	Processados
Óleos, gorduras, sal e açúcar	São os alimentos usados nas receitas para temperar e cozinhar alimentos, além de criar novas preparações. Devem ser usados em quantidades reduzidas.		Óleos de soja, de milho, azeite, manteiga, açúcar e sal refinado.
Feijões e leguminosas	Possuem proteínas, vitaminas do complexo B e minerais, como, ferro, zinco e cálcio. São boas fontes de fibra alimentar, que ajudam na saciedade e na regulação do funcionamento dos intestinos.	Feijão preto, branco, carioca, fradinho, ervilha, lentilha e grão-de-bico.	Ervilha e grão-de-bico em conserva.
Cereais	Todos os cereais são fonte de carboidratos, fibras, vitaminas e minerais. Combinados ao feijão ou a outra leguminosa, são fonte de proteína de excelente qualidade, como é o caso do popular e nutritivo arroz com feijão.	Arroz, espiga de milho, farinha de milho, fubá, amido de milho, milho em grãos, canjica, farinha de trigo, aveia em flocos ou farinha.	Milho em conserva, pão tipo francês ou bisnaga, macarrão.

Grupo de Alimentos	Descrição/ Função no corpo	In natura ou minimamente processados	Processados
Raízes e tubérculos	Da mesma família dos cereais, fazem parte desse grupo os alimentos caracterizados por sua versatilidade, ou seja, podem ser cozidos, assados, ensopados ou preparados na forma de purês. São fontes de carboidratos, fibras, vitaminas e minerais (potássio, vitaminas A e C). Suas versões in natura têm boa durabilidade.	Aipim, batata inglesa, batata-doce, batata-baroa/mandioquinha, cará e inhame, farinha de mandioca.	Farinha de tapioca embalada, polvilho doce ou azedo.
Legumes e verduras	Relativamente, de baixo teor calórico e ótimas fontes de vitaminas, minerais e fibras. Aqui encontra-se imensa diversidade de alimentos, que podem ser consumidos em saladas cruas, preparações quentes (cozidos, refogados, assados), sopas e até em forma de purês.	Legumes e verduras com maior durabilidade: Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, cebola, alho. Se forem compostas cestas de alimentos frescos, folhas como alface e couve, tomate e outros itens devem ser considerados.	Extrato ou concentrado de tomate (atenção, pois são diferentes do molho de tomate).
Frutas	São fontes de fibras, vitaminas, e minerais além de outros compostos que contribuem para a prevenção de muitas doenças. Quando estão no seu período de safra apresentam preço reduzido, maior qualidade e mais sabor.	Laranja, banana, abacaxi, limão, maçã, tangerina, mamão.	Sucos de frutas pasteurizados e sem adição de açúcar ou outras substâncias; frutas em calda, geleias de frutas e doces como: goiabada, marmelada ou bananada (relação de ingredientes para ser processado: fruta, açúcar, acidulante e estabilizante).
Castanhas e nozes	São alimentos ricos em minerais, vitaminas, fibras e gorduras saudáveis (gorduras insaturadas), além de conter compostos antioxidantes que previnem diversas doenças. Lembrando que o estado do Rio de Janeiro não produz amplamente esses gêneros, sendo assim, a recomendação para composição de cestas ou kits no nosso estado não seria adequada.	Castanhas, nozes, amêndoas e amendoins sem casca ou sal.	
Leite e queijos	São fontes de proteínas, vitaminas (vitamina A) e cálcio. As formas integrais são ricas em gordura. É importante ressaltar que há produtos ultraprocessados vendidos como bebidas lácteas e iogurtes adoçados, adicionados de corantes e saborizantes que, portanto, devem ser evitados.	Leite de vaca pasteurizado, “longa vida” ou em pó, iogurtes naturais.	Queijos

Grupo de Alimentos	Descrição/ Função no corpo	In natura ou minimamente processados	Processados
Carnes e ovos	São ricos em proteínas, vitaminas e minerais.	Carnes bovina, suína, frango, pescados frescos, resfriados ou congelados; ovos.	Carne seca; sardinha enlatadas.
Água	A água é essencial para manutenção da vida. A quantidade necessária por dia é muito variável, dependendo da idade, do peso e da atividade física do indivíduo dentre outras condições.	Água pura (filtrada ou fervida), água presente em alimentos in natura ou minimamente processados.	
Outros alimentos	Aqui incluímos alguns alimentos que fazem parte da cultura alimentar do estado, mas que não são de nenhum grupo específico.	Café, chás, cravo, canela, pimenta do reino, orégano, colorau, especiarias frescas ou secas.	

Fonte: Guia Alimentar para população brasileira, 2014.

Ainda consoante com as recomendações do guia, os alimentos processados podem integrar a alimentação, desde que consumidos em pequenas quantidades e sempre como parte ou acompanhamento de preparações culinárias com base em alimentos in natura ou minimamente processados.

Este documento não tem o intuito de apresentar propostas de cestas fechadas com as quantidades de alimentos calculadas, mas, sim, orientar sobre a seleção dos gêneros a partir do conhecimento sobre as melhores opções para saúde das pessoas.

Ressaltando-se que a inclusão de opções de alimentos processados visa trazer opções quando da impossibilidade de incluir os alimentos in natura ou minimamente processados pela sua durabilidade. Mas que é sabido que em sua composição possuem mais sal e açúcar ou gorduras, devendo-se considerar isso no momento dessa escolha.

1.3 Sazonalidade de Alimentos

O ciclo sazonal tem consequências em diversos fatores do meio ambiente, como a luminosidade, temperatura e umidade. Tais alterações se verificam nas diferentes estações do ano, influenciando na disponibilidade de alimentos, principalmente de hortaliças e frutas, incorporando um caráter sazonal à alimentação humana. A partir da industrialização agrícola, houve mudanças

significativas na produção e disponibilidade de alimentos para consumo, ampliando o comércio em larga escala de alimentos, por meio de vários métodos e utilização de agrotóxicos, ou ainda a produção seletiva de subespécies ou espécies geneticamente modificadas. (ANDRE, 2013)

Porém, é possível observar um acréscimo no preço de venda, devido aos maiores custos de produção e/ou comercialização, afetando a aquisição pelos consumidores, além das implicações relacionadas à segurança alimentar e nutricional e na sustentabilidade ambiental (BARRETO et al, 1998).

Dentre as vantagens relacionadas ao consumo de alimentos em consonância com sua sazonalidade para a montagem de cestas, estão:

1. Preços mais baixos – Devido ao tempo de safra correto, os alimentos apresentam-se em maior quantidade para venda, necessitando de menos técnicas do agronegócio, reduzindo seu valor, consequentemente. A redução de preço acentua-se quando há preferência por consumo dos alimentos da safra produzidos mais próximos do local de comercialização, devido o menor custo de transporte, como aqueles oriundos da agricultura familiar (BARRETO, et al, 1998; ANDRE, 2013). Dessa forma, há uma melhora na oferta de alimentos, com impacto na segurança alimentar e nutricional, tanto para a agricultura familiar quanto para a sociedade (CONSEA, 2004).

2. Melhores características organolépticas - os alimentos da safra tendem a ser colhidos no momento em que atingem o seu potencial de crescimento e maturação, conferindo-lhes um sabor mais acentuado (ANDRE, 2013).

3. Melhor qualidade nutricional - estudos evidenciam maior disponibilidade de vitaminas, minerais e outros

nutrientes em alimentos produzidos em sua safra específica (Borguini; Torres, 2006; Portella, et al, 2007).

Dessa forma, o quadro abaixo dispõe os alimentos em grupos de hortaliças e frutas, de acordo com o grau de oferta por mês do ano, a fim de orientar os melhores prazos para aquisição dos mesmos.

Produto	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Hortaliça Folha - Flor – Haste												
Agrião	●		●	●	■	■	■	■		●	■	
Alface	■			●	■	●	■	●	■			●
Brócolis								■	■	■	■	
Cheiro-verde							■	■		■	■	■
Chicória			■	●	■	●	■	■	■	■		
Couve manteiga				●	■	■	■	■	■	●		
Couve-flor						■	■	■	■	■		
Escarola								■				
Espinafre				■	■	●	■	■	■	■		
Repolho			■									
Rúcula	●		■				●			●	■	■
Hortaliças Fruto												
Abóbora	■	■	■	■	■	■	■	■	■	●		
Abobrinha			●	●			■	■	■	■	●	
Berinjela	■	■	■	●	■	●	●	●	●			
Chuchu			■	■	■	●			●		●	●
Jiló									■	■	■	■
Milho verde						■	■	■	■	■		
Pepino	■	■	■	●	■	■	■	●				
Pimentão	■	■	■	■	■							■
Quiabo	■	■	■		●	●	●	●	■	●		
Tomate	■				●	●	●	●	●	●		■
Vagem macarrão					■	●			■	■	■	●
Vagem manteiga				●	●			■	■	■	■	
Hortaliças Bulbo – Tubérculo – Rizoma												
Alho								■	■	■		
Aipim			■	■	■	■	■	■	●			
Batata doce						■	●					
Batata comum	■	●	●		●		●	■	●	●		
Beterraba	■		●		●		●	■	■	■	●	
Cebola	●		■				●	■	■	■	●	■
Cenoura	●		■	■	■	●				●	●	■
Inhame			●		■	■	■	■	■	●		

Produto	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Frutas Nacionais												
Abacate												
Abacaxi												
Acerola												
Ameixa												
Banana Nanica												
Banana Prata												
Caqui												
Coco seco												
Coco Verde												
Goiaba												
Kiwi												
Laranja Lima												
Laranja Natal												
Laranja pera												
Limão Taiti												
Maçã Nacional												
Mamão Formosa												
Mamão Havai												
Manga												
Maracujá												
Melancia												
Melão												
Morango												
Pêra Nacional												
Pinha												
Tangerina Murcot												
Tangerina Ponkan												
Pêssego												
Uva Itália												
Uva Rosada												

Legenda

 Alta Oferta – tendência dos preços mais baixos

 Oferta equilibrada – Preços tendem a ficar mais estáveis

 Baixa oferta – tendência de preços mais altos

Fonte: CEASA RJ (2003-2012); CEAGESP (2014 -2018)

Tais orientações visam a inclusão de alimentos *in natura* na estrutura de montagem das cestas básicas adequadas ao mês/estações do ano, sob a luz da política da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), a partir da complementação das necessidades nutricionais de forma permanente, oriundas da agricultura familiar, de forma a fortalecer os processos da SAN e a soberania alimentar.



2 Para além da comida

2.1 - Nível de Processamento de alimentos:

É importante ter atenção à qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, considerando o processo de escolha, manipulação e preparo. Esse cuidado é imprescindível para que tenhamos a redução dos riscos de contaminação, conforme ressaltam as orientações de prevenção do coronavírus e o Guia Alimentar para a População Brasileira, destacadas no documento publicado pela ATAN-SES para tratar desses pontos (disponível no link: <https://coronavirus.rj.gov.br/o-papel-da-alimentacao-neste-momento-de-pandemia/>). Vale lembrar que a Lei Estadual nº 4.892, de 1º de novembro de 2006, que define os produtos que compõem a cesta básica no âmbito do estado do Rio de Janeiro, expressa esse cuidado ao incluir itens de higiene, também. Sugerimos que esses pontos sejam observados:

- a.** Observar o prazo de validade dos produtos que comporão as cestas ou kits, se a embalagem está lacrada e livre de amassados, furos ou áreas estufadas. O conteúdo não deve apresentar alterações de cor, cheiro ou consistência;
- b.** Armazenar alimentos não perecíveis em local seco e arejado, em temperatura ambiente e longe de raios solares;
- c.** Manter os alimentos perecíveis sob refrigeração ou congelamento;
- d.** Lavar as mãos antes de manipular os alimentos e evitar tossir ou espirrar sobre eles;
- e.** Manter os cuidados com a higienização das instalações e dos gêneros a serem distribuídos, bem como com a saúde de todos os envolvidos na manipulação e entrega dos alimentos, que deverão usar equipamentos de proteção individual (EPI) básicos, como toucas, máscaras e luvas, além de ter acesso contínuo a pontos para higienização das mãos com água e sabão ou álcool a 70% (gel ou líquido);

f. Se possível, incluir folder com informações à população sobre os cuidados necessários de higienização das mãos, dos alimentos e de embalagens recebidas, a fim de prevenir o contágio. Para elaboração do folder recomenda-se consultar o link: https://coronavirus.rj.gov.br/wp-content/uploads/2020/04/informe_alimentac%CC%A7a%CC%83o_adequada.pdf.

g. A distribuição deve procurar ocorrer em locais amplos, de modo a evitar a aglomeração das pessoas, podendo ser utilizadas escolas, centros de referência de assistência social, associações de moradores, galpões e outros locais adequados identificados nos territórios.

2.2 Especificidades sobre a população de rua e o acesso à alimentação

Essa população já possui desafios importantes e no que se refere à alimentação e nutrição, geralmente se encontram de forma geral com o estado nutricional inadequado, possuindo deficiências de macro e micronutrientes e diversas doenças associadas à falta de acesso regular a alimentação adequada e pelo viver nas ruas.

- 1.** A distribuição deve garantir o acesso a café da manhã, almoço e jantar, para que se consiga garantir o aporte nutricional da população, além da necessidade de fornecimento de água potável. Essas refeições devem ser compostas por alimentos diversos, de acordo com o preconizado no Guia Alimentar para População Brasileira do Ministério da Saúde, que inclui alimentos frescos e a utilização mínima de alimentos ultraprocessados.
- 2.** O espaço da distribuição deve ser adequado em termos higiênicos sanitários, além de seguro para evitar a propagação do vírus causador da covid-19.

3 Sugestões sobre preparações de refeições com os alimentos de cestas básicas

O Ministério da Saúde lançou um documento com Recomendações de Alimentação e COVID-19, onde traz sugestões para composição de café da manhã e lanches, almoço e jantar, além de outras informações importantes. Este documento está disponível no link: https://irp-cdn.multiscreensite.com/63a687e5/files/uploaded/Recomendacoes_de_Alimentacao_COVID-19.pdf. A Associação Brasileira de Nutrição elaborou um Livro com Receitas Práticas e Saudáveis para esse período da quarentena, disponível no link: <https://www.asbran.org.br/storage/downloads/files/2020/04/nutribook-receitas-praticas-e-saudaveis-1587737611.pdf>.



Referências

ANDRE, A. I. N. Sazonalidade e Alimentação Influência da Sazonalidade nos Hábitos Alimentares. Dissertação em Ciências da Nutrição. Universidade do Porto, Portugal. 2013

BARRETO, S. A. J et al. Análise nutricional e cesta básica. Rev. Saúde Pública, 32 (1), 1998.

BORGUINI, R. G., & TORRES, E. A. F. da S. Alimentos orgânicos: qualidade nutritiva e segurança do alimento. Segurança Alimentar E Nutricional, 64-75, 2006.

BOVOLenta, Gisele A.. Cesta básica e assistência social: notas de uma antiga relação. Serv. Soc. Soc., São Paulo, n. 130, p. 507-525, dez. 2017. Disponível em <https://www.scielo.br/pdf/ssoc/n130/0101-6628-ssoc-130-0507.pdf>. Acessos em 01 jun. 2020.

BRASIL. Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Guia para uma alimentação saudável em tempos de Covid-19. 2020. Disponível em: <https://www.asbran.org.br/storage/downloads/files/2020/03/guia-alimentar-covid-19.pdf>. Acesso em: 24. Abr.2020.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional. 2004

BRASIL. Ministério da Economia. Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo. Brasília. 2014 -2018

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

GABE, Kamila Tiemann; JAIME, Patricia Constante. Práticas alimentares segundo o Guia alimentar para a população brasileira: fatores associados entre brasileiros adultos, 2018. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, v. 29, n.1, e2019045, 2020.. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2237-96222020000100309&lng=en&nrm=iso. Acesso em 05 mai. 2020

NUPENS. USP. Aprenda a classificar alimentos. Disponível em: <http://www.fsp.usp.br/nupens/aprenda-a-classificar-alimentos/>. Acesso em 28 mai. 2020.

PORTELLA, E. et al. Proposta de cesta básica para a população da região metropolitana do Rio de Janeiro e sua relação com salário-mínimo vigente. Ceres: Nutrição e Saúde; 2007; 2(1); 29-40

RIO DE JANEIRO. Secretaria do Estado de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento Centrais de Abastecimento do Rio de Janeiro. 2003-2012;

RIO DE JANEIRO. Lei nº4892, de 1º de novembro de 2006, que dispõe sobre os produtos que compõem a cesta básica no âmbito do Estado do Rio de Janeiro. Disponível em : <http://www.fazenda.rj.gov.br/sefaz/faces/oracle/webcenter/portalapp/pages/navigation-renderer.jsp?>

Elaboração:

Área Técnica de Alimentação e Nutrição - ATAN-SES:

Katiana dos Santos Teléfora

Caroline Maria da Costa Morgado

Laura Jane Gonçalves Neumann

Thalita Madgalena dos Santos

Regiane Borges de Almeida



Subsecretaria de Gestão da
Atenção Integral à Saúde

Secretaria de
Saúde



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO