

**COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA CESTA BÁSICA BRASILEIRA
E O SEU PAPEL NA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**Daniele Nunes Maragon¹, Josiane de Oliveira Almeida²**RESUMO**

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) pode ser definida como a garantia que todas as pessoas tenham acesso físico, social e econômico permanente a alimentos seguros, nutritivos e em quantidade suficiente. Dessa forma, a cesta básica brasileira, como fator determinante para o cálculo do valor do salário-mínimo, tem seu papel definido na SAN tanto no aspecto nutricional quanto no aspecto econômico. Este estudo teve como objetivo analisar a composição nutricional (energia, carboidratos, lipídios, proteínas, ferro e cálcio) dos itens da cesta básica brasileira através da Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO), e avaliar a adequação dos nutrientes de acordo com as recomendações diárias estabelecidas pela Estimated Average Requirement (EAR). Trata-se de um estudo transversal descritivo com análise de dados fornecidos através de endereço eletrônico pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE). Nutricionalmente a cesta básica brasileira é capaz de garantir a SAN, mas economicamente não, pois o salário-mínimo não é capaz de comprar todos os itens que a compõe. Apesar da cesta básica brasileira ainda ser a base da alimentação do brasileiro, seu custo não é garantia da SAN, mas acaba sendo um indicativo da sua fragilidade.

Palavras-chave: Análise situacional. Composição de alimentos. Recomendações nutricionais. Segurança nutricional. Fatores econômicos.

ABSTRACT

Nutritional composition of Brazil's basic food basket and its role in food safety and nutrition security

Food and Nutrition Security (FNS) can be defined as the guarantee that all people have permanent access to safe, nutritious food in sufficient quantity. Thus, the Brazilian basic food basket, as a determining factor for calculating the minimum wage, has its role defined in FNS both in the nutritional and economic aspects. This study aimed to analyze the nutritional composition (energy, carbohydrates, lipids, proteins, iron and calcium) of the items in the Brazilian basic food basket through the Brazilian Food Composition Table (TACO), and to evaluate the adequacy of nutrients according to the daily recommendations established by the Estimated Average Requirement (EAR). This is a descriptive cross-sectional study with analysis of data provided via an electronic address by the Inter-Union Department of Statistics and Socioeconomic Studies (DIEESE). Nutritionally, the Brazilian basic food basket is capable of guaranteeing FNS, but economically it is not, since the minimum wage is not capable of purchasing all the items that make it up. Although the Brazilian basic food basket is still the basis of Brazilians' diet, its cost is not a guarantee of SAN, but ends up being an indication of its fragility.

Key words: Situational analysis. Food composition. Nutritional recommendations. Nutritional security. Economic factors.

E-mail dos autores:
danymaran@hotmail.com
josiane.o.almeida@hotmail.com

1 - Nutricionista, UniCesumar, Ponta Grossa, Paraná, Brasil.
2 - Nutricionista, Docente, UniCesumar, Ponta Grossa, Paraná, Brasil.

Autor correspondente:
Josiane de Oliveira Almeida
josiane.o.almeida@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Em meados de 1930, os estudos sobre alimentação no Brasil começaram a investigar as causas sociais nas relações entre as condições de vida e a fome no país.

Nesse período surgiram nomes como Ruy Coutinho, Dante Costa e Josué de Castro, então responsáveis pelo desenvolvimento do estudo da nutrição no Brasil.

No mesmo período, sob o governo de Getúlio Vargas, foram criadas diversas ações sociais voltadas a classe trabalhadora e devido a relevância dos trabalhos, principalmente de Josué de Castro, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) virou pauta na implementação dessas medidas (Nascimento, 2006).

Ao relacionar a fome crônica por falta de recursos econômicos a baixa produtividade entre os trabalhadores, em sua obra Condições de vida das classes operárias do Recife, em 1933, Josué de Castro abriu a discussão sobre o papel da alimentação para o desenvolvimento socioeconômico do Brasil. Esse estudo foi tão importante que serviu de base para a inclusão do termo alimentação no corpo do texto do decreto-lei que instituiu o salário-mínimo no Brasil (Santana, Sarti, 2020).

O salário-mínimo brasileiro foi criado durante o Estado Novo pelo então presidente, Getúlio Vargas, através do decreto-lei n. 399, de 30 de abril de 1938 “Denomina-se salário-mínimo a remuneração mínima devida a todo trabalhador adulto, sem distinção de sexo, por dia normal de serviço e capaz de satisfazer, em determinada época, na “região do país, as suas necessidades normais de alimentação, habitação, vestuário, higiene e transporte”. Nesse contexto, sendo então a alimentação um dos componentes da formulação do valor do salário-mínimo, foi criada a “ração mínima essencial”, popularmente conhecida como cesta básica brasileira (Brasil, 1938).

Com a atualização dos itens da cesta básica, esta passa a ser composta de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, contemplando os seguintes grupos alimentares: Feijões (Leguminosas); Cereais; Raízes e Tubérculos; Legumes e Verduras; Frutas; Castanhas e Nozes (Oleaginosas); Carnes e ovos; Leites e queijos; Açúcares, sal, óleos e gorduras; e Café, chá, mate e especiarias (Brasil, 2024).

Estimava-se que tais itens fornecessem níveis adequados de

macronutrientes: energia (calorias) e proteínas e micronutrientes: ferro cálcio e fósforo para alimentar uma família composta por quatro pessoas: dois adultos e duas crianças, pelo período de um mês (Silva e colaboradores, 2024).

Dessa forma, a cesta básica brasileira deveria ser uma garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), visto que determinaria o valor do salário-mínimo capaz de alimentar e nutrir adequadamente o trabalhador brasileiro e sua família.

A SAN como conceito foi criado na década de 1970, mas definido em 1996, pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) na Conferência Mundial da Alimentação (CMA), em Roma, que estabeleceu:

(...) A segurança alimentar ocorre quando todas as pessoas têm acesso físico, social e econômico permanente a alimentos seguros, nutritivos e em quantidade suficiente para satisfazer suas necessidades nutricionais e preferências alimentares, tendo assim uma vida ativa e saudável (FAO, 1996).

A verificação na correlação do impacto do custo dos produtos que compõem a cesta básica na constituição do valor do salário-mínimo é realizado pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE).

A pesquisa é realizada mensalmente, em 17 capitais brasileiras em quatro segmentos de estabelecimentos que comercializam os 13 itens que compõem a cesta básica (Passos, Bernardi, Mendes, 2014). Essa determinação se limita ao efeito econômico da aquisição dos alimentos, atendendo, portanto, apenas um dos aspectos descritivos do conceito de SAN.

Dessa forma, esse estudo tem como objetivo analisar a composição nutricional dos itens que compõem a cesta básica e se estes são capazes de garantir a SAN daqueles que dela dependem.

Essa segurança é verificada de acordo com a adequação das quantidades de macronutrientes, além de dos micronutrientes ferro e cálcio, segundo as recomendações diárias.

MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal descritivo com análise de dados fornecidos através de endereço eletrônico pelo DIEESE.

Através dessa instituição é possível determinar a quantidade per capita consumida diariamente de cada item da cesta básica brasileira, sendo estabelecido: 200g de carne; 500ml de leite; 150g de feijão; 100g de arroz; 50g de farinha de trigo; 200g de batata; 300g

de legumes (tomate); 200g de pão francês; 20g de café em pó; 3 unidades de frutas (banana); 100g de açúcar; 50ml de óleo e 30g de manteiga.

As quantidades per capita diárias foram descritas na Tabela 1.

Tabela 1- Quantidades per capita dos itens que compõem a cesta básica brasileira.

Alimento	Quantidade (g ou ml)
Carne	200g
Leite integral	500ml
Feijão	150g
Arroz	100g
Farinha de trigo	50g
Batata	200g
Legumes (tomate)	300g
Pão francês	200g
Café em pó	20g
Frutas (banana)	210g
Açúcar	100g
Óleo	50ml
Manteiga	30g

Legenda: g – gramas; ml – mililitros. Fonte: (DIEESE, 2016).

Com as quantidades estabelecidas é possível fazer a análise da composição nutricional desses alimentos considerando os macronutrientes: carboidratos, lipídios e proteínas; e os micronutrientes: ferro e cálcio; além do valor energético em kcal (quilocalorias).

Esses dados foram obtidos através de consulta da Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO) (Unicamp, 2011). Essa análise permite a interpretação se os itens, nas quantidades fornecidas, são capazes de suprir as necessidades nutricionais diárias recomendadas, critério para a SAN.

Para avaliar se as necessidades nutricionais diárias são atendidas de maneira adequada foram comparadas as quantidades de cada nutriente e valor energético encontrados em cada alimento da cesta básica brasileira com as recomendações de ingestão dietética (DRI, do inglês Dietary Reference Intake) (IOM, 2006).

As recomendações se diferem quanto ao gênero e idade, para o cálculo foi eleita uma família composta por quatro membros, sendo dois adultos: um do gênero masculino e outro do feminino, e duas crianças, todos saudáveis. Para isso foram utilizados os valores das estimativas do requerimento médio (EAR, do inglês Estimated Average Requirement) que corresponde à mediana da distribuição das

necessidades de um nutriente em um grupo de indivíduos saudáveis do mesmo sexo e estágio de vida; por essa razão, atende às necessidades de 50% da população (Padovani e colaboradores, 2006).

Para casos em que não foi possível determinar valores de recomendação através desse método, foi utilizada as referências de dedução de recomendações dietéticas (RDA, do inglês Recommended Dietary Allowances).

Esse método deriva do EAR e deve atender às necessidades de um nutriente para 97% a 98% dos indivíduos saudáveis do mesmo sexo e estágio de vida (Padovani e colaboradores, 2006).

Os critérios para analisar a cesta básica brasileira como garantidora da SAN dos brasileiros que dependem do salário-mínimo foram: Composição nutricional dos itens que a compõe, na quantidade per capita diária, correspondem as recomendações dietéticas diárias; e se o valor do salário-mínimo real é capaz de comprar os treze itens alimentares que a compõe.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Composição centesimal dos itens da cesta básica brasileira

Através da análise da composição nutricional obtidas através da TACO e das quantidades per capita fornecidas pelo DIEESE, foram encontrados os seguintes valores:

Carne: em 200g possui 274 kcal; 38,8g de proteína; 11,8g de lipídios; não possui carboidratos; 3,6mg de cálcio e 6mg de ferro.

Leite integral: em 500 ml possui 282,5 kcal; 15g de proteína; 10g de lipídios, 22g de carboidratos; 615mg de cálcio e apenas traços de ferro.

Feijão: em 150 g possui 493,5 kcal; 30g de proteínas; 1,9g de lipídios; 91,8g de carboidratos; 184,5mg de cálcio e 12mg de ferro.

Arroz: em 100g possui 128 kcal; 2,5g de proteínas; 0,2g de lipídios; 28,1g de carboidratos; 4mg de cálcio e 0,1mg de ferro.

Farinha de trigo: em 50g possui 180 kcal. 4,9g de proteína; 0,7g de lipídios; 37,5g de carboidratos; 9mg de cálcio e 0,5mg de ferro.

Batata: em 200g possui 104 kcal; 2,4g de proteína; traços de lipídios; 23,8g de carboidratos; 8mg de cálcio e 0,4mg de ferro.

Legumes (tomate): em 300g possui 45 kcal; 3,3g de proteína; 0,6g de lipídios; 9,3g de carboidratos; 21mg de cálcio e 0,6mg de ferro.

Pão francês: em 200g possui 600 kcal; 16g de proteína; 6,2g de lipídios; 117,2g de carboidratos; 32mg de cálcio e 2mg de ferro.

Café em pó: em 20g possui 87,2 kcal; 2,9g de proteína; 2,4g de lipídios; 13,2g de carboidratos; 21,4mg de cálcio e 1,6mg de ferro.

Frutas (banana): em 210g possui 193,2 kcal; 2,9g de proteína; 0,2g de lipídios; 49,9 g de carboidratos; 6,3mg de cálcio e 0,6mg de ferro.

Açúcar: em 100g possui 387 kcal; 0,3g de proteína; traços de lipídios; 99,5g de carboidratos; 4mg de cálcio e 0,1mg de ferro.

Óleo: em 50ml possui 442 kcal; proteína e carboidrato não se aplicam; 50g de lipídios e nada de cálcio e ferro.

Manteiga: em 30g possui 217 kcal; 0,1g de proteína; 24,7g de lipídios; 0,0g de carboidratos; 2,7mg de cálcio e apenas traços de ferro.

O total dos itens analisados corresponde a 3430,7 kcal; 119,1g de proteína; 108,7g de lipídios; 492,3g de carboidratos; 911,5mg de cálcio e 23,9mg de ferro. Os dados citados anteriormente estão expostos na Tabela 2.

Tabela 2 - Composição nutricional dos itens da cesta básica de acordo com a quantidade per capita diária.

Alimento	Quantidade (g ou ml)	kcal	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Ca (mg)	Fe (mg)
Carne	200g	274	38,8	11,8	0	3,6	6
Leite integral	500ml	282,5	15	10	22	615	Tr
Feijão	150g	493,5	30	1,9	91,8	184,5	12
Arroz	100g	128	2,5	0,2	28,1	4	0,1
Farinha de trigo	50g	180	4,9	0,7	37,5	9	0,5
Batata	200g	104	2,4	Tr	23,8	8	0,4
Legumes (tomate)	300g	45	3,3	0,6	9,3	21	0,6
Pão francês	200g	600	16	6,2	117,2	32	2
Café em pó	20g	87,2	2,9	2,4	13,2	21,4	1,6
Frutas (banana)	210g	193,2	2,9	0,2	49,9	6,3	0,6
Açúcar	100g	387	0,3	Tr	99,5	4	0,1
Óleo	50ml	442	NA	50	NA	-	-
Manteiga	30g	217,8	0,1	24,7	0,0	2,7	Tr
Total:	-	3430,7	119,1	108,7	492,3	911,5	23,9

Legenda: g – gramas; mg – miligramas; ml – mililitros; NA – não aplicável; Tr - traço nas seguintes situações: a) valores de nutrientes arredondados para números com uma casa decimal que caíam entre 0 e 0,05; b) valores de nutrientes arredondados para números com duas casas decimais que caíam entre 0 e 0,005. Fonte: (Unicamp, 2011).

Recomendações de ingestão dietética

As avaliações de dietas e o planejamento de consumo são atividades tradicionalmente realizadas por meio da comparação de médias de ingestão contra valores de referência de energia e nutrientes, seja para indivíduos ou grupos (Padovani e colaboradores, 2006).

Foram utilizados dados da EAR e quando não foi possível determinar valores de referência foram utilizadas as recomendações de dedução de RDA. O cálculo do impacto da cesta básica brasileira no salário-mínimo considera uma família de quatro pessoas,

sendo dois adultos: um homem e uma mulher, e duas crianças. Essa informação é importante pois as recomendações dietéticas variam conforme o gênero e idade.

A estimativa do requerimento médio diário é feita para carboidratos, lipídios e ferro, sendo a RDA fonte de dados para proteínas e cálcio.

Dessa forma, um homem adulto, com idade entre 31 e 50 anos deve consumir diariamente 3067 kcal provenientes de 100g de carboidratos; entre 68 e 119g de lipídios; 56g de proteína; 6mg de ferro e 1000mg de cálcio, conforme descrito na Tabela 3.

Tabela 3 - EAR e RDI para homem entre 31 e 50 anos.

Macronutriente	Quantidade diária recomendada
Energia	3067 kcal
Carboidrato	100g
Lipídio	68 a 119g
Proteína	56g
Micronutriente	Quantidade diária recomendada
Ferro	6mg
Cálcio	1000mg

Legenda: g – gramas; kcal – quilocalorias; mg – miligramas. Fonte: (Padovani e colaboradores, 2006).

As mulheres, na mesma faixa etária, precisam diariamente de 2403kcal advindas de 100g de carboidrato; entre 53 e 93g de lipídios; 56g de proteínas; 8,1mg de ferro e 1000mg de

cálcio, conforme dados expostos na Tabela 4. Já em relação às crianças as recomendações diárias recomendadas são expressas na Tabela 5.

Tabela 4 - EAR e RDI para mulheres entre 31 e 50 anos.

Macronutriente	Quantidade diária recomendada
Energia	2403 kcal
Carboidrato	100g
Lipídio	53 a 93g
Proteína	56g
Micronutriente	Quantidade diária recomendada
Ferro	8,1mg
Cálcio	1000mg

Legenda: g – gramas; kcal – quilocalorias; mg – miligramas. Fonte: (Padovani e colaboradores, 2006).

Tabela 5 - EAR e RDI para crianças, de ambos os gêneros, entre 4 e 8 anos

Macronutriente	Quantidade diária recomendada
Energia	1643 kcal
Carboidrato	100g
Lipídio	36g a 63g
Proteína	19g
Micronutriente	Quantidade diária recomendada
Ferro	4,1mg
Cálcio	800mg

Legenda: g – gramas; kcal – quilocalorias; mg – miligramas. Fonte: (Padovani e colaboradores, 2006).

Análise da adequação nutricional

A análise da adequação nutricional consiste em comparar os dados obtidos anteriormente e verificar se a quantidade de cada nutriente fornecida pelos itens da cesta básica está de acordo com as recomendações diárias.

A quantidade de calorias diárias ofertadas pelos alimentos contidos na cesta básica brasileira é de 3430,7 kcal sendo adequada somente ao indicado para o homem adulto. Para a mulher e as crianças, os itens oferecem energia em excesso diariamente.

O total de proteínas diárias obtidas é de 119g, excedendo as recomendações para todos os membros da família. Lipídios têm disponibilidade diária de 108,7g, estando adequado em quantidade apenas para o representante adulto do gênero masculino e em excesso para o restante.

Os carboidratos estão presentes com um total de 492,3g, sendo quase cinco vezes maior a quantidade diária recomendada para toda a família. Já para os micronutrientes, o cálcio está adequado apenas para as crianças, pois os itens da cesta básica possuem 911,5mg e os adultos precisam de 1000mg. Já o ferro está em valores adequados para todos os membros da família.

Dessa forma, é possível verificar que os itens que compõem a cesta básica oferecem nutrientes em excesso e podem ser um indicativo da transição nutricional que ocorreu no país, passando de um grande indicio de desnutrição para obesidade.

O marcante aumento na prevalência de obesidade, consolidando-se como o agravo nutricional mais importante, sendo associado a uma alta incidência de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes e doenças cardiovasculares (Souza, 2017).

Essa transição se deve a alterações do estilo de vida que, devido a novas tecnologias,

tornou a população mais sedentária e mal alimentada. Nesse contexto, com um gasto energético menor, a composição nutricional da cesta básica brasileira favorece um quadro de ganho de peso.

Análise do impacto da cesta básica brasileira no salário-mínimo

A Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos (PNCBA) realizada mensalmente pelo DIEESE é um levantamento contínuo dos preços de um conjunto de produtos alimentícios considerados essenciais. A PNCBA foi implantada em São Paulo em 1959, a partir dos preços coletados para o cálculo do Índice de Custo de Vida (ICV) e, ao longo dos anos, foi ampliada para outras capitais. Sendo realizada em 17 Unidades da Federação e permite a comparação de custos dos principais alimentos básicos consumidos pelos brasileiros (DIEESE, 2025b).

Com base na cesta mais cara que, em março de 2025, foi a de São Paulo (R\$ 880,72), o DIEESE estima que o salário-mínimo necessário deveria ser equivalente a R\$ 7.398,94, o que corresponde a aproximadamente 4,87 vezes o piso nacional vigente, de R\$ 1.518,00. O cálculo é feito levando em consideração uma família de quatro pessoas, com dois adultos e duas crianças. Já em janeiro de 2025, o valor do mínimo necessário deveria ter sido de R\$ 7.156,15, ou aproximadamente 4,71 vezes o piso em vigor (DIEESE, 2025b).

Os valores estimados ainda neste início de 2025 demonstram que o salário-mínimo está muito aquém do necessário para a garantia da SAN. Resultados que não diferem muito dos encontrados em 2024, onde o salário-mínimo vigente era de R\$ 1412,00 conforme exposto na Tabela 6.

Tabela 6 - Salário-mínimo nominal e necessário para a compra da cesta básica capaz de alimentar uma família de quatro membros no período de janeiro a dezembro de 2024.

Período	Salário-mínimo nominal	Salário-mínimo necessário
Janeiro	R\$ 1412,00	R\$ 6.723,41
Fevereiro	R\$ 1412,00	R\$ 6.996,36
Março	R\$ 1412,00	R\$ 6.832,20
Abril	R\$ 1412,00	R\$ 6.912,69
Maio	R\$ 1412,00	R\$ 6.946,37
Junho	R\$ 1412,00	R\$ 6.995,44
Julho	R\$ 1412,00	R\$ 6.802,88
Agosto	R\$ 1412,00	R\$ 6.606,13
Setembro	R\$ 1412,00	R\$ 6.657,55
Outubro	R\$ 1412,00	R\$ 6.769,87
Novembro	R\$ 1412,00	R\$ 6.959,31
Dezembro	R\$ 1412,00	R\$ 7.067,68

Fonte: (DIEESE, 2025a).

É evidente que no quesito econômico a cesta básica brasileira não cumpre seu propósito de criação, lá em 1938: ser um dos fatores para o cálculo do valor do salário-mínimo. O máximo que oferece é uma perspectiva do quanto o valor do salário-mínimo está defasado para a realidade do econômica do país.

Quando se compara o custo da cesta com o salário-mínimo líquido, ou seja, após o desconto referente à Previdência Social (7,5%), verifica-se que o trabalhador remunerado pelo piso nacional comprometeu, em março de 2025, 52,24% (média entre as 17 capitais) do salário-mínimo líquido para comprar os alimentos básicos para uma pessoa adulta e em fevereiro de 2025 o percentual foi de 51,46% (DIEESE, 2025a).

CONCLUSÃO

Sendo a definição de SAN o acesso físico, social e econômico permanente a alimentos seguros, nutritivos e em quantidade suficiente pode-se dividir a responsabilidade da cesta básica brasileira na SAN em dois aspectos: nutricional e econômico.

No aspecto nutricional os itens que a compõem fornecem alimentos nutritivos e em quantidade suficiente, porém a distância temporal da lei que a criou cria uma defasagem na realidade do brasileiro.

Porém, no âmbito econômico, a SAN não está garantida pela cesta básica brasileira. Uma família brasileira dependente do salário-mínimo, não consegue comprar os itens em quantidade suficiente para a manutenção de uma vida equilibrada e saudável. Esse cenário

é resultante de inúmeros fatores que assolam a economia brasileira, desde questões climáticas que afetam a produção, volume de exportação maior e maior preferência de usar os insumos para produção de combustíveis, aumento no custo da energia elétrica, inflação, entre outros.

A proposta da cesta básica brasileira, na formulação do salário-mínimo em 1938, foi um passo importante no combate a fome no Brasil. A questão é que, passados mais de 80 anos, o país ainda oscila entre aparecer ou não no mapa da fome. A cada passo no caminho da evolução que traga comida ao prato dos brasileiros, há um retrocesso, uma perda de direitos.

Para mudar esse cenário, é preciso aprender com os estudos e avanços do passado e aproveitar o que é positivo, sabendo otimizar e trazendo a realidade do cenário do momento, considerando cultura e preferências regionais, respeitando produções locais, é uma forma de integrar benefícios nutricionais e econômicos, caminhando para a manutenção permanente da SAN no Brasil.

REFERÊNCIAS

1-Brasil. Ministério Do Desenvolvimento E Assistência Social, Família E Combate À Fome. Decreto Presidencial N° 11.936 de 05 de março de 2024. Dispõe sobre a composição da cesta básica de alimentos no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Diário Oficial da União. Brasília. 2024. p. 1-8.

2-Brasil. Decreto Lei n° 399, de 30 de abril de 1938. Aprova o regulamento para execução da Lei n. 185, de 14 de janeiro de 1936, que institui

as Comissões de Salário-Mínimo. Diário Oficial da União. Brasília. 1938. p. 1-15.

3-DIEESE. Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos. Custo da cesta aumenta em 14 capitais em março. São Paulo: DIEESE. 2025a. p. 1-12.

4-DIEESE. Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos. Metodologia da Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos. São Paulo: DIEESE. 2016. p. 1-24.

5-DIEESE. Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos. Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos. São Paulo: DIEESE. 2025b. p. 1-5.

6-IOM. Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes: The Essential Guide to Nutrient Requirements. Washington: National Academies Press. 2006. p. 1-1344.

7-Nascimento, C.L. Entre Homens e Caranguejos: o debate em torno da obra de Josué de Castro em Pernambuco. Dissertação de Mestrado. UFPE. Recife. 2006. p. 1-158.

8-Padovani, R.M.; Amaya-farfán, J.; Colugnati, F.A.B.; Domene, S.M.A. Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. Revista de Nutrição. Vol. 19. Num. 6. 2006. p. 741-760.

9-Passos, K.E.; Bernardi, J.R.; Mendes, K.G. Análise da composição nutricional da Cesta Básica brasileira. Ciência & Saúde Coletiva. Vol. 19. Num. 5. 2014. p. 1623-1630.

10-Santana, A.B.C.; Sarti, F.M. Avaliação dos indicadores de aquisição, disponibilidade e adequação nutricional da cesta básica de alimentos brasileira. Ciência & Saúde Coletiva. Vol. 25. Num. 10. 2020. p. 4001-4012.

11-Silva, M.A.L.; Rodrigues, L.B.; Brito, S.A.; Lage, L.G.; Louzada, M.L.C. Aquisição de alimentos que compõem a nova cesta básica pelas famílias brasileiras de baixa renda em 2017-18: distribuição socioeconômica e demográfica. Ciências da Saúde. 2024. p. 1-20.

12-Souza, E.B. Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores. Cadernos UniFOA. Vol. 5. Num. 13. 2017. p. 49-53.

13-Unicamp. Universidade Estadual de Campinas. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (NEPA). Campinas: UNICAMP. 2011. p. 1-161.

Recebido para publicação em 19/08/2025
Aceito em 26/10/2025