



Câmara Municipal de Vereadores de Ipojuca

Estado de Pernambuco

PROJETO DE LEI Nº 035/2020

EMENTA: De iniciativa do Poder Legislativo Municipal – Autoria do Vereador PAULO NASCIMENTO – Dispõe sobre a composição alimentar da merenda escolar priorizando alimentos não embutidos em escolas e creches do Município do Ipojuca, e dá outras providências.

Apresentado pelo: Poder Legislativo Municipal

Em ____/____/2020

Encaminhado às Comissões de: _____

Em ____/____/2020

Aprovado em 1ª Discussão Em ____/____/2020.

Presidente

Aprovado em 2ª Discussão Em ____/____/2020.

Presidente

LEI Nº ____/2020



CÂMARA MUNICIPAL DO IPOJUCA

CASA VEREADOR JOSÉ GOMES DE VASCONCELOS

GABINETE DO VEREADOR PAULO JOSÉ DO NASCIMENTO

Projeto de Lei nº 35/2020.

Ementa: Dispõe sobre a composição alimentar da merenda escolar priorizando alimentos não embutidos em escolas e creches do município do Ipojuca.

Autor: Paulo José do Nascimento

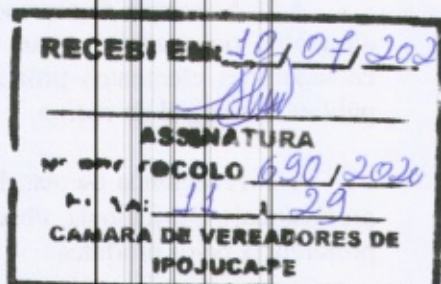
Art. 1º O Município do Ipojuca, Estado de Pernambuco, para fins de composição alimentar da merenda escolar distribuída às escolas da rede pública municipal de ensino, em seu território, observará:

I - o valor proteico dos produtos, observando uma dieta alimentar com traços regionais, com calorias e vitaminas suficientes ao desenvolvimento psico-físico do alunado;

II - a inclusão de alimentos construtores, reguladores e energéticos com segmentos regionais;

III - obrigatória inclusão de:

- a) derivados de milho;
- b) raízes e grãos;
- c) fibras e leguminosas;
- d) frutas e verduras;
- e) carne de ave, caprino, bovino e ovino;
- f) leite de vaca, *in natura* e/ou pasteurizado, e derivados;
- g) queijo de coalho e manteiga;
- h) alimentos marinhos;
- i) mel de abelha e de engenho; e
- j) alimentos ricos em proteína não animal;
- k) demais alimentos nutritivos.





CÂMARA MUNICIPAL DO IPOJUCA

CASA VEREADOR JOSÉ GOMES DE VASCONCELOS

GABINETE DO VEREADOR PAULO JOSÉ DO NASCIMENTO

IV - a sustentabilidade ambiental, econômica e social, priorizando a produção da agricultura familiar, as opções agroecológicas e orgânicas, e a promoção de um cardápio alternativo vegetariano.

V - a inclusão, sempre que possível, de pães frescos, e os de composição *diet ou light*;

VI - a inclusão, sempre que possível, de sucos, com propriedades 100% (cem por cento) naturais;

VII - a inclusão sempre que possível, de alimentos que não estejam inseridos na categoria dos embutidos;

§ 1º Entende-se por “embutidos” os alimentos produzidos pelo enchimento de tripas de animais ou artificiais (feitos com colágeno) com recheio a base de carne, vísceras, gordura, sangue, especiarias e outros ingredientes como conservantes, aromatizantes e outros afins, cujos produtos mais comercializados estão as salsichas, linguiças, salames, mortadelas e chouriços, sendo defumados ou não.

§ 2º As carnes de caprino, de ovino e de aves, o leite *in natura* e derivados, e os alimentos ricos em proteína não animal, previstos nas alíneas “e”, “f” e “g”, são considerados elementos proteicos prioritários da merenda escolar distribuída à rede pública municipal de ensino.

§ 3º A merenda escolar deve ser elaborada, observando critérios estabelecidos por profissionais nutricionais, observando inclusive os hábitos alimentares dos alunos e a preferência pelos produtos.

§ 4º Na utilização de produtos perecíveis observar-se-ão:

I - a capacidade de conservação de alimento das escolas;

II - a condição de entrega dos alimentos, diretamente pelos fornecedores, na escola, nos horários das refeições;

III - o dia e hora propícios ao recebimento, beneficiamento ou transformação dos alimentos por parte da escola, seguirão regras nutricionais estabelecidas pelos profissionais ou pela dinâmica elaborada pela Secretaria Municipal de Educação;

§ 5º A aquisição do suco a que se refere o inciso VI deverá ser feita preferencialmente por produtores em regime de agricultura familiar do município do Ipojuca, não sendo impedido a aquisição dos produtos por outros estabelecimentos comerciais;



CÂMARA MUNICIPAL DO IPOJUCA

CASA VEREADOR JOSÉ GOMES DE VASCONCELOS

GABINETE DO VEREADOR PAULO JOSÉ DO NASCIMENTO

JUSTIFICATIVA

Este projeto possui o objetivo de promover a saúde das crianças matriculadas em escolas e creches da rede pública municipal do Ipojuca, uma vez que, os embutidos são alimentos que geralmente tem baixo valor nutricional, com pouca concentração de nutrientes fundamentais principalmente para crianças, além de serem alimentos com conservante e alta concentração de gorduras e teor de sódio.

Vale destacar ainda, que o consumo excessivo de alimentos do tipo embutidos, a partir de estudos realizados, é de natureza gravosa sobretudo para crianças, por estar associado ao desenvolvimento de obesidade e outras patologias coronárias, diabetes, sobrepeso, obesidade e outras derivada da má alimentação.

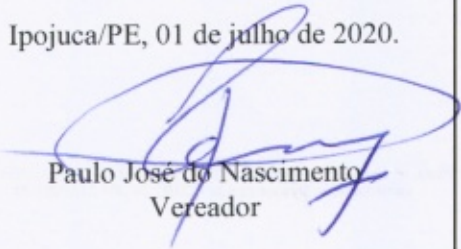
Portanto, propor a proibição da oferta de embutidos nas escolas e creches da rede municipal é uma decisão benéfica atendendo às recomendações de entidades como a Sociedade Brasileira de Pediatria e outras entidades conservadoras que lutam por uma alimentação mais saudável ainda nas fases inicial e intermediária de crianças e adolescentes.

Além disso, é amplamente aceito que a dieta na tenra infância traça o hábito alimentar na vida adulta, que somente poderá ser modificado através de longa e insistente reeducação alimentar. Vale salientar também, que existem muitas denúncias sobre incorporação de substâncias tóxicas de potencial cancerígeno como nitrito e nitrato de sódio ou potássio na composição dos alimentos embutidos. Essa questão, inclusive, já foi objeto de alerta da ONU/OMS em 26 de outubro de 2015.

Dessa forma, é incontestável que os alimentos embutidos não possuem nenhum valor nutricional, ao contrário, são alimentos bastante prejudiciais à saúde, de modo que, excluir tais alimentos do cardápio das crianças é uma forma de prevenir futuros e sérios problemas de saúde no futuro. É importante frisar a necessidade de realização de campanha com intuito de orientar alunos e funcionários das escolas sobre os males causados pelo consumo dos embutidos para que as lições sejam levadas por eles para fora da escola.

Diante da relevância da iniciativa, conto com o apoio dos ilustres Pares para sua aprovação. Certo da importância do presente Projeto de Lei e os benefícios que dele poderão advir, conto com o apoio dos nobres pares para sua aprovação.

Ipojuca/PE, 01 de julho de 2020.


Paulo José do Nascimento
Vereador



CÂMARA MUNICIPAL DO IPOJUCA

CASA VEREADOR JOSÉ GOMES DE VASCONCELOS

GABINETE DO VEREADOR PAULO JOSÉ DO NASCIMENTO

Art. 2º A rede municipal de Ensino do município do Ipojuca, disponibilizará um cardápio adaptado para os alunos com histórico ou portadores de doença celíaca, intolerância à lactose, diabetes e alergia alimentar.

§ 1º Os alunos de que trata o *caput*, ou seus representantes legais, deverão apresentar laudo médico emitido por profissional especializado confirmando a doença celíaca, a intolerância à lactose, a diabetes ou a alergia alimentar para fazer jus à alimentação diferenciada.

§ 2º Ao sinal de complicações alimentares em alunos observadas pela administração das unidades da rede de ensino estadual, deverá a unidade comunicar aos pais sobre a situação, sobre os direitos conferidos ao aluno por esta Lei e sobre a disponibilidade do sistema público de saúde para orientações e tratamento.

§ 3º A cada início de semestre letivo, as escolas deverão disponibilizar informações aos pais, sobre os sintomas de possível doença celíaca, intolerância à lactose, diabetes ou alergia alimentar.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando disposições em contrário.

Ipojuca/PE, 01 de julho de 2020.

Paulo José do Nascimento
Vereador