PROC. Nº 0421/10
PLL Nº 005/10

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

Conforme pesquisa,

> além de saboroso, o peixe tem inegável valor nutritivo. A grande quantidade de minerais, entre eles o cálcio, fósforo, iodo e cobalto, além das vitaminas A, D e B, fazem do peixe um item importante no prato de crianças e adolescentes. Especialistas afirmam que o peixe pode substituir a carne vermelha, já que é rico em proteínas. Ademais, o pescado contém ômega-3, um tipo de gordura bastante benéfica à nossa saúde, pois diminui o risco de doenças cardíacas, ajuda no desenvolvimento cerebral e na regeneração das células nervosas.
>
> Esse tipo de gordura auxilia, ainda, no tratamento da pressão alta, na coagulação do sangue, na proteção da pele contra raios ultravioleta e contra inflamações. Por tantos motivos, o peixe é considerado um excelente alimento para o desenvolvimento escolar de crianças e adolescentes, especialmente por garantir o ferro protegendo do risco de anemia.
>
> [...]
>
> Consumir pescado é um hábito capaz de melhorar a saúde das pessoas, além de promover um setor que ainda precisa ser valorizado. Para tanto, é necessário estimular o consumo de peixe e seus derivados, melhorando a qualidade de vida dos cidadãos e beneficiando as famílias que vivem da pesca [...]
>
> Com tanto potencial de produção deste alimento nobre, os brasileiros ainda consomem abaixo do recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Para estimular o aumento, a qualificação e a diversificação do consumo no mercado interno é preciso uma ação educativa de divulgação de suas qualidades e estímulo ao consumo. O Governo Federal estipulou como meta para o ano de 2011 aumentar o consumo do pescado para 9 kg/habitantes/ano.[1]

Os alimentos que combatem os efeitos dos raios ultravioletas, segundo especialistas em nutrição, possuem vitaminas e oxidantes que podem melhorar a proteção solar e evitar os danos à pele em até 10%. Entre os alimentos que mais protegem, estão frutas vermelhas como a uva, a maçã e o mamão, e legumes como a beterraba, a cenoura e a abóbora. Como se sabe, esses produtos estão à disposição das escolas municipais, bastando que o departamento de nutrição adapte-os ao cardápio, com certeza auxiliando no combate deste problema cada vez maior e que faz crescer dia a dia o número de pessoas com câncer de pele. Além da falta de proteção contra os raios ultravioleta, existe a carência de vitaminas, que será diminuída no momento em que modificarmos hábitos alimentares, contribuindo para o crescimento saudável dos alunos de nossas escolas municipais.

Assim sendo, espero contar com apoio dos colegas, não só para a aprovação da Matéria, mas também para seu aperfeiçoamento, se assim for entendido.

Sala das Sessões, 3 de fevereiro de 2010.

VEREADOR JOÃO PANCINHA

---

[1] ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Diário Oficial. *Projeto de Lei nº 221/2009*. Disponível em: <http://proweb.procergs.com.br/Diario/DA20091209-01-100000/EX20091209-01-100000-PL-221-2009.pdf>. Acesso em: 24 fev. 2010.

PROC. Nº 0421/10
PLL Nº 005/10

PROJETO DE LEI

Determina a inclusão da carne de peixe e de alimentos que ajudem a combater os efeitos dos raios ultravioleta no cardápio da merenda escolar da Rede Municipal de Ensino e dá outras providências.

Art. 1º Fica obrigatória a inclusão da carne de peixe e de alimentos que ajudem a combater os efeitos dos raios ultravioleta no cardápio da merenda escolar da Rede Municipal de Ensino, no mínimo 1 (uma) vez por semana.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, são considerados alimentos que ajudam a combater os raios ultravioleta os da estação a seguir descritos:

I – frutas de cor laranja ou vermelha;

II – vegetais de cor verde-escura;

III – legumes de cor laranja ou vermelha;

IV – sementes como castanha-do-pará; e

V – fungos do tipo cogumelo.

Art. 2º O cardápio de que trata o art. 1º desta Lei será elaborado por nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação – SMED.

Art. 3º O Executivo Municipal regulamentará esta Lei em 90 (noventa) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

/UM