

refeição hospitalar é generalizada e, para reverter este cenário, é fundamental garantir o cuidado nutricional adequado, incluindo a qualidade dos alimentos, a apresentação da refeição, o sabor e a variedade. Esses fatores influenciam fortemente a percepção positiva do paciente em relação à alimentação hospitalar, contribuindo para a aceitação dos alimentos e, conseqüentemente, uma recuperação mais rápida e consistente.

No que pertine à qualidade dos alimentos, as recomendações são de que a alimentação nutricionalmente balanceada se constitui, principalmente, de alimentos in natura. Ou seja, aqueles adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Além de adequados à nutrição, estes alimentos são culturalmente apropriados e promotores de um sistema alimentar social e ambientalmente sustentável.

A segunda classe de alimentos adequados são os minimamente processados. Alimentos in natura que, antes da sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas, como empacotamento, moagem, lavagem, cortes, resfriamento, congelamento, pasteurização etc. Mas sem adição de açúcares, sal, corantes, conservantes ou quaisquer outras substâncias que modifiquem suas propriedades originais.

Nas preparações culinárias, desde que utilizados com moderação, os óleos vegetais, o sal e o açúcar contribuem para diversificar e tornar mais as refeições mais saborosas, sem que fiquem nutricionalmente desbalanceadas.

Diante do exposto, conto com o apoio dos nobres pares para a aprovação deste Projeto de Lei.

Sala das Sessões, maio de 2019.

Deputado Felipe Carreras
PSB/PE