

PROJETO DE LEI Nº
(Da Senhora ZELINDA NOVAES)

**Institui Programa Permanente de
Incentivo, Educação e Aplicação
de Alimentos Alternativos.**

Art. 1º - Fica instituído o Programa Permanente de Incentivo, Educação e Aplicação de Alimentos Alternativos

Parágrafo único - Conceitua-se como alimentos alternativos, para fins desta Lei, aqueles cujos componentes nutricionais são feitos a partir de farelos, da moagem de folhas verdes, cascas de frutas e verduras e de sementes.

Art. 2º - O Programa a que se refere esta lei consiste de:

- I. palestras trimestrais sobre a importância e o modo de uso da alimentação alternativa nas instituições de ensino fundamental, médio e superior do país, observados o conteúdo de acordo com o público-alvo;
- II. palestras semestrais sobre a importância e o modo de uso da alimentação alternativa em associações e entidades civis comunitárias
- III. uso, na proporção de 50%, de alimentos alternativos na merenda escolar;
- IV. política de isenção de impostos sobre alimentos alternativos que venham a ser comercializados como tais.

Art. 3º - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 60 (sessenta) dias.

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

JUSTIFICAÇÃO

Esta proposição visa assegurar através da educação, incentivo e ações governamentais a continuidade da Políticas Estruturais - Segurança e qualidade dos alimentos, Políticas Específicas - Educação para o consumo de alimentos e Políticas Locais -

Banco de Alimentos, previstas no Programa Fome Zero de iniciativa do Governo Federal.

O Brasil apresenta um aproveitamento insuficiente do potencial nutritivo dos alimentos pela ausência de iniciativas para uma melhor utilização de fontes nutrientes disponíveis, agravando a fome.

A alimentação perfeita é um requisito básico para a promoção e a proteção da saúde sem a qual provocam-se alterações em todo o metabolismo. Tal fator ganhou importância a partir da década de 70 quando especialistas norte-americanos demonstraram que grande parte dos soldados mortos na guerra do Vietnã sofria de arteriosclerose, fazendo com que fossem reavaliados os seus hábitos alimentares, deixando de lado comidas ricas em gorduras.

A proposta ora apresentada, seja através da educação seja através de ações diretas, está centrada no incentivo do uso da alimentação alternativa, cujo princípio utilizado é o da multimistura, onde a qualidade decorre da variedade e não da quantidade, aproveitando-se toda a potencialidade nutritiva dos alimentos através da combinação de variados elementos como talos, folhas e cascas de alimentos que regularmente são jogados no lixo.

Esse composto de alimentos misturados garante uma alta qualidade nas refeições, melhorando a digestão e a absorção, com melhor utilização dos potenciais energéticos ingeridos, resultando na perfeita relação entre qualidade e quantidade uma vez que à medida que se faz uso dessa alimentação, além de melhorar a qualidade de vida, ela reduz em 30% a quantidade de alimentos ingeridos.

Citamos como exemplos de alimentos alternativos e de seus benefícios, o farelo de trigo para consumo humano retirado do grão no processo de refinamento industrial que é rico em fibras, vitaminas do complexo B e outros nutrientes vitais para a manutenção e recuperação da saúde. A farinha enriquecida que é rica em vitaminas, fibras e sais mineirais e que complementa as necessidades nutricionais de idosos, adultos e crianças, nestas ajudando na recuperação de peso e tamanho, e nas gestantes melhorando a saúde e facilitando o aleitamento materno. Também o pó da casca de ovo, rico em cálcio, é um nutriente importantíssimo para o crescimento e deve ser usado pelas mulheres durante a gravidez e a amamentação, e por pessoas idosas.

Folhas verdes-escuras de plantas como o caruru, taioba, serralha, beldroega, dente-de-leão, ora-pro-nobis, espinafre, folhas de batata-doce, de cenoura, de abóbora e de beterraba

têm alto valor nutritivo e devem ser aproveitadas diariamente nas refeições. Essas plantas podem evitar a doença e morte de crianças por carências de vitaminas e minerais, evitando doenças comuns como a anemia.

Como resultados imediatos do uso continuado de alimentação alternativa, citamos fato verificado no norte do país, mais precisamente na Unidade de Educação Infantil do Erê, em Belém do Pará, onde mais de 100 crianças entre 0 e 5 anos recebem acompanhamento de saúde e nutrição e as famílias de crianças com baixo peso recebem informação e alimentos alternativos, resultando na redução drástica da taxa de mortalidade infantil. Também em Ribeirão das Neves (MG), o médico Marcos Oliveira organizou a distribuição de farelos de arroz e trigo como complemento nutricional às crianças atendidas no posto de saúde, resultando numa sensível redução do índice de perda de peso, que chegou a zero, diminuindo o retorno de crianças com queixas.

No nosso estado, a Bahia, 17 creches orientadas pelo MAIS (Movimento de Ação e Integração Social), atenderam a 20 mil crianças usando a alimentação alternativa e um dos bons resultados deste novo tipo de alimentação foi o de uma menina que chegou numa das creches pesando 3.900 kg, quando o normal para sua idade seria 7 kg. Depois de 4 meses, já saiu do 3º grau de desnutrição para o 2º pesando 6.100 kg e continuou num processo de melhora.

Certamente, o uso sistemático e continuado de alimentos alternativos promoverá a boa saúde em crianças e adultos, a redução no desperdício de alimentos, tirando o Brasil das primeiras colocações no ranking mundial do desperdício, e na conseqüente diminuição da quantidade do lixo urbano e rural, melhorando a qualidade de vida dos brasileiros.

Sala das Sessões, 26 de março de 2003.

Deputada ZELINDA NOVAES