

PROJETO DE LEI N.º 10.867-A, DE 2018
(Do Sr. Jerônimo Goergen)

Institui a Semana Nacional do Feijão e Arroz e dá outras providências; tendo parecer da Comissão de Seguridade Social e Família, pela aprovação, com emenda (relatora: DEP. CARMEN ZANOTTO).

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:
SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA;
EDUCAÇÃO; E
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD).

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

PUBLICAÇÃO DO PARECER DA
COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

I – RELATÓRIO

O presente projeto de lei institui a Semana Nacional do Feijão e Arroz, a ser realizada na semana a partir do dia 16 de outubro de cada ano, e torna obrigatória a inclusão de feijão e arroz nas refeições escolares, custeadas com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

De acordo com a proposta, durante a referida semana serão promovidas ações de conscientização, em especial para crianças, sobre a importância do arroz e do feijão na alimentação. Em sua justificativa, o autor afirma que “é salutar reforçar a importância desses alimentos na legislação que orienta a alimentação escolar das crianças e adolescentes, e em especial para as famílias que ainda enfrentam insegurança alimentar nos rincões do Brasil”.

Em relação ao PNAE, o nobre autor pondera que produtos semielaborados e *in natura* já são obrigatórios nas refeições elaboradas e servidas no âmbito do Programa, e que o projeto proposto apenas inclui o fornecimento do feijão e arroz nas refeições servidas aos estudantes nas escolas, com recursos do PNAE, sob responsabilidade do Ministério da Educação.

A matéria foi distribuída às Comissões de Seguridade Social e Família; Educação e Constituição e Justiça e de Cidadania. Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões em Regime de Tramitação Ordinária.

No decurso do prazo regimental não foram apresentadas emendas ao projeto no âmbito desta Comissão de Seguridade Social e Família – CSSF.

É o relatório.

II – VOTO DA RELATORA

De acordo com o Regimento Interno da Câmara dos Deputados (RICD art. 32, XVII), cabe a este Colegiado a análise do mérito da proposição no que tange a campanhas de saúde pública, alimentação e nutrição.

O nobre autor da proposição busca, dar mais um passo na direção do combate à obesidade infantil, através do fortalecimento da dieta tradicional. Outrossim, visa incentivar as cadeias produtivas envolvidas, estimulando a agricultura familiar e as economias locais.

Vale ressaltar que já tivemos nesta Casa o Projeto de Lei nº 1.488, de 2007, e que também instituía a Semana Nacional do Feijão e Arroz na semana a partir do dia 16 de outubro de cada ano. A matéria foi aprovada pelas Comissões de Educação e Cultura e de Constituição de Justiça e de Cidadania de maneira conclusiva, sendo então remetida para análise do Senado Federal, Casa revisora. Lá, tramitou como Projeto de Lei da Câmara nº 236, de 2009, e foi distribuído para análise terminativa pela Comissão de Educação, Cultura e Esporte. No referido colegiado, recebeu parecer pela aprovação da então relatora, ex-sen. Ana Amélia, porém não chegou a ser deliberado, sendo então arquivado ao final da 54ª Legislatura.

A data escolhida para comemoração da Semana Nacional do Feijão e Arroz, na semana a partir do dia 16 de outubro de cada ano, coincide com a da realização da Semana Mundial da Alimentação, iniciativa da Organização das Nações Unidas (ONU) para a Alimentação e a Agricultura (FAO).

Conforme Ofício nº 28608/2019/Asrel/Gabin – FNDE, encaminhado para essa relatoria (...):

“ O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), é o mais antigo programa social do Governo Federal na área de alimentação e nutrição, sendo considerado um eixo das políticas públicas específicas destinadas a promover a segurança alimentar e nutricional. O Programa é tido como um dos maiores do mundo na área da alimentação escolar, atendendo mais de 42 milhões de estudantes que frequentam instituições públicas de educação básica em todo o país.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como diretriz, o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

Segundo a Resolução CD/FNDE nº 26/2013, a oferta de alimentação nas escolas deve respeitar os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade, diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

Para o Ministério da Saúde, *“promover a alimentação saudável envolve mais que a escolha de alimentos adequados, relacionando-se com a defesa da biodiversidade de espécies, o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento, além do estímulo à cozinha típica regional, contribuindo, assim, para o resgate das tradições e o prazer da alimentação. Valorizar uma agricultura mais sustentável, mantendo o equilíbrio do ambiente e respeitando o conhecimento local, é*

fundamental para se entender a importância da origem dos alimentos e melhorar a qualidade da alimentação”.

No planejamento e elaboração dos cardápios, o nutricionista deve considerar critérios como: a alimentação escolar diversificada, de boa qualidade nutricional e higiênica sanitária, refeição saborosa, adaptada aos hábitos culturais locais e com boa aparência.

Assim, o nutricionista responsável técnico (RT) e quadro técnico (QT) pelo Programa tem papel essencial no processo de aquisição de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar, conhecendo a produção agrícola local e na elaboração do cardápio contemplando os produtos locais, respeitando a sazonalidade.

Quando os alimentos são manipulados e preparados, a cultura estará envolvida de certa forma. Hábitos alimentares implicam o conhecimento da comida e das atitudes em relação a ela e não a classe de alimentos consumidos por uma população. A combinação arroz com feijão tem uma forte representação cultural no padrão alimentar do brasileiro. Mas, estudos têm demonstrado um declínio na ingestão, principalmente, do feijão.

Segundo o IBGE (2011), o consumo domiciliar per capita anual de feijões no Brasil caiu de 12,4 kg em 2002-2003 para 9,1 kg em 2008-2009, uma queda de 26,4%. Em todas as cinco regiões geográficas também houve queda no consumo domiciliar per capita anual de feijões no mesmo período. Apenas Amazonas, Pará, Espírito Santo e Distrito Federal apresentaram aumento do consumo domiciliar *per capita* de feijões entre os períodos 2002-2003 e 2008-2009. Em contraponto, encontrou-se um aumento da ingestão fora do domicílio. Dados que demonstram a importância do fortalecimento de ações que incentivem o consumo da preparação combinada tanto por questões culturais quanto pelas nutricionais.

A preparação arroz com feijão oferece todos os aminoácidos essenciais, energia, sais minerais (ferro, fósforo, cálcio, zinco, magnésio), vitaminas (complexo B) e fibras. O consumo está relacionado com a prevenção da obesidade, assim como do câncer colorretal e do diabetes.

A Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar – CGPAE é favorável ao Projeto de Lei nº 10867/2018, com ressalvas, visto que, “impor a preparação de arroz com feijão no cardápio em dias específicos não será produtivo e dificultará a execução do programa em algumas regiões. Uma vez que deve se contar com a disponibilidade local, a cultura alimentar, a sazonalidade e com o atendimento das recomendações nutricionais que constam no Anexo III da CD/FNDE nº 26/2013”.

Dessa forma, apresentamos uma nova redação ao art. 3º do Projeto de Lei, para que o feijão e o arroz entrem no planejamento e elaboração dos cardápios servido aos estudantes da rede pública, do Programa

Nacional de Alimentação, levando em consideração a disponibilidade local, a cultura alimentar, a sazonalidade e com o atendimento das recomendações nutricionais”.

Portanto, nosso voto é, pela APROVAÇÃO do Projeto de Lei nº 10.867, de 2018, com a emenda apresentada.

Sala da Comissão, em 20 de agosto de 2019.

Deputada CARMEN ZANOTTO

Relatora

EMENDA N° 1

Dê-se ao art. 3º do projeto a seguinte redação:

“Art. 3º - O feijão e o arroz entrarão no planejamento e elaboração dos cardápios servido aos estudantes da rede pública, do Programa Nacional de Alimentação, levando em consideração a disponibilidade local, a cultura alimentar, a sazonalidade e com o atendimento das recomendações nutricionais”.

Sala da Comissão, em 20 de agosto de 2019.

Deputada **CARMEN ZANOTTO**

Relatora

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Seguridade Social e Família, em reunião extraordinária realizada hoje, aprovou unanimemente o Projeto de Lei nº 10.867/2018, com emenda, nos termos do Parecer da Relatora, Deputada Carmen Zanotto.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Antonio Brito - Presidente, Marx Beltrão - Vice-Presidente, Adriana Ventura, Alexandre Padilha, Benedita da Silva, Boca Aberta, Carmen Zanotto, Dr. Frederico, Dr. Luiz Antonio Teixeira Jr., Dr. Luiz Ovando, Dr. Zacharias Calil, Dra. Soraya Manato, Dulce Miranda, Eduardo Barbosa, Eduardo Braide, Eduardo Costa, Fernanda Melchionna, Geovania de Sá, Marco Bertaiolli, Miguel Lombardi, Olival Marques, Ossesio Silva, Pastor Sargento Isidório, Rodrigo Coelho, Rosangela Gomes, Silvia Cristina, Alcides Rodrigues, Arlindo Chinaglia, Chico D'Angelo, Chris Tonietto, Diego Garcia, Gildenemyr, Heitor Schuch, Hiran Gonçalves, Luiz Lima, Mariana Carvalho, Mauro Nazif, Otto Alencar Filho, Paula Belmonte, Policial Katia Sastre, Pompeo de Mattos, Ricardo Barros, Sergio Vidigal e Zé Vitor.

Sala da Comissão, em 29 de outubro de 2019.

Deputado **ANTONIO BRITO**

Presidente

EMENDA ADOTADA PELA COMISSÃO

Dê-se ao art. 3º do projeto a seguinte redação:

“Art. 3º - O feijão e o arroz entrarão no planejamento e elaboração dos cardápios servido aos estudantes da rede pública, do Programa Nacional de Alimentação, levando em consideração a disponibilidade local, a cultura alimentar, a sazonalidade e com o atendimento das recomendações nutricionais”.

Sala da Comissão, em 29 de outubro de 2019.

Deputado ANTÔNIO BRITO
Presidente