## PROJETO DE LEI Nº , DE 2005 (Do Sr. WILSON CIGNACHI)

Torna obrigatório o uso do suco de uva na merenda escolar das escolas públicas do País.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica obrigado o uso do suco de uva como alimento complementar do cardápio da merenda escolar em todas as escolas públicas do Pais, especialmente nas Unidades Federadas produtoras de uva.

Art. 2º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

## **JUSTIFICAÇÃO**

A merenda escolar começou a ser distribuída, pelo Governo Federal, nas escolas, no ano de 1954, a partir do abrangente Plano Nacional de Alimentação e Nutrição. Passou, posteriormente, por várias reformulações, sendo que a mais significativa deu-se em 1993, com a descentralização dos recursos, mediante a celebração de convênios com os municípios e com o envolvimento das Secretarias de Educação dos Estados e do Distrito Federal.

Hoje, a merenda escolar está consolidada no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, vinculado ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, que garante, por meio de transferência



de recursos financeiros aos Municípios, aos Estados e ao Distrito Federal, a alimentação escolar para os alunos matriculados na educação infantil e no ensino fundamental, incluindo as escolas indígenas, no âmbito da educação pública e filantrópica.

Os Conselhos de Alimentação Escolar - CAEs, formados por membros da comunidade, professores, pais de alunos e representantes dos poderes Executivo e Legislativo fiscalizam e assessoram a execução do programa em todos os municípios brasileiros. Observam a aplicação dos recursos em uma merenda balanceada que respeite hábitos alimentares saudáveis, aproveitamento de produtos regionais e a cultura alimentar local.

Propomos a inclusão do suco de uva na merenda escolar, preocupados que estamos com a merenda saudável e balanceada.

O suco de uva, definido como líquido límpido, de cor púrpura extraído da uva através de processo tecnológico adequado é considerado um alimento muito nutritivo, pois em cada 100ML, encontramos 170,00 mg de potássio, 14,60 mg de fósforo, 14,96 g de carboidratos e grande quantidade de vitamina A, cálcio e magnésio, além de outros componentes, perfazendo um valor de 61 calorias. A sua ingestão previne doenças cardíacas, devido à presença, na uva, de substâncias chamadas de flavonóides, grupo de compostos químicos que atua como antioxidante, principalmente na prevenção da formação de placas de gordura nas paredes das artérias.

O suco de uva integra a relação dos alimentos funcionais que são aqueles capazes de promover saúde e reduzir o risco de doenças.

Esperamos contar com o apoio dos nobres Pares para esta iniciativa de cunho nutricional e educacional.

Sala das Sessões, em de



de 2005.