

Projeto de Lei Nº ... de 2009

(Dep. Pompeo de Mattos)

Torna obrigatória a inclusão dos sucos de laranja e uva no cardápio da merenda escolar previstos na Medida Provisória nº 2178-36, de 24 de agosto de 2001.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º – É obrigatória a inclusão dos sucos de laranja e uva no cardápio da merenda escolar previstos na Medida Provisória nº 2178-36, de 24 de agosto de 2001.

Parágrafo Único – A presença dos itens referidos no caput no cardápio da merenda escolar se dará no mínimo três vezes na semana.

Art. 2º - Caberá ao Ministério da Educação a fiscalização do cumprimento do disposto na presente Lei.

Art. 3º - Esta Lei entrará em vigor na data da sua publicação.

JUSTIFICATIVA

Recentemente, o Ministério da Educação proibiu a compra de refrigerantes, refrescos artificiais e outras bebidas com baixo teor nutricional para a merenda escolar com o uso do FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação). Fez isso, para reforçar as garantias de cumprimento da legislação que prevê a obrigatoriedade da merenda escolar suprir desde 20% das necessidades nutricionais diárias de alunos que recebem uma refeição em período parcial até 70% dessas necessidades, quando os estudantes estiverem matriculados em período integral.

A presente proposição caminha nesse mesmo sentido de qualificar o valor nutricional da merenda escolar, por meio da inclusão obrigatória a sucos de laranja e uva no cardápio.

Nutricionalmente, a laranja é uma excelente fonte de potássio, essencial para a boa formação do sangue e dos músculos, rica em betacaroteno, que previne o câncer e o infarto. A membrana branca que recobre a laranja contém muitas fibras e ajuda a combater o colesterol. Isso sem falar da substância que mais lhe dá fama: a vitamina C. A vitamina C é um dos nutrientes que nosso sistema de defesas imunológicas precisa para funcionar com 100% de suas possibilidades, e para proteger-nos de qualquer infecção. Esta substância, a vitamina C, é imprescindível consumi-la todos os dias já que suas reservas em nosso corpo são escassas. A recomendação médica se situa próxima dos 100 miligramas diários. E estas quantidades não são alcançadas se não nos alimentarmos, diariamente, com produtos frescos e de pouco beneficiamento. E a melhor fonte desta vitamina é a laranja.

Já 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.

A utilização dos sucos de laranja e uva na merenda escolar também valoriza essas duas culturas tradicionais de nosso país, responsáveis por uma produção imensa que abastece o mercado nacional e internacional e gera riqueza e divisas para o país.

Sala das Sessões, 17 de julho de 2009.

POMPEO DE MATTOS
DEPUTADO FEDERAL
PDT-RS