



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 6.921, DE 2010

(Do Sr. Márcio Marinho)

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

DESPACHO:

Apense-se à (ao) PL 1.234/2007

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação do Plenário

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º - Fica instituído o Programa Permanente de Incentivo, Educação e Aplicação de Alimentos alternativos de alto valor nutritivo, baixo custo e acessíveis.

Parágrafo único - Conceituam-se como alimentos alternativos de alto valor nutritivo, baixo custo e acessíveis, para fins desta Lei, aqueles cujos componentes nutricionais são feitos a partir de farelos, pó de folhas verdes- escuras e sementes.

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

I. Palestras sobre a importância e oficinas para o 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 sobre a importância e o modo de uso da alimentação alternativa em associações e entidades civis comunitárias;

III. Uso de alimentos alternativos na alimentação escolar;

IV. Política de isenção de impostos sobre alimentos alternativos que venham a ser comercializados como tais.

Art. 3º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

O Brasil apresenta um desperdício do potencial nutritivo dos alimentos agravando assim a fome, quando poderia fazer melhor uso das fontes de nutrientes disponíveis.

A proposta ora apresentada visa a assegurar, seja através da orientação alimentar, seja através de ações diretas, o incentivo do uso da alimentação alternativa de alto valor nutritivo, 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, folhas, sementes e farelos que não são bem aproveitados e que poderiam ser usados integralmente para melhorar a qualidade da alimentação.

Esse composto de alimentos misturados garante uma alta qualidade nas refeições, melhorando a digestão e a absorção, 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, minerais, vitaminas e outros nutrientes vitais para a manutenção e promoção da saúde. 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 têm alto valor nutritivo e devem ser aproveitadas diariamente nas refeições. Essas plantas podem evitar doenças como anemia além de diminuir a gravidade das doenças infecciosas e morte por carências de vitaminas e minerais.

A multimistura complementa as necessidades nutricionais de idosos, adultos, crianças e gestantes melhorando a saúde e facilitando o aleitamento materno.

Existem excelentes trabalhos que vem sendo desenvolvidos ao longo dos últimos anos onde se utiliza a multimistura como forma de complemento alimentar. Um desses exemplos foi noticiado pelo Estado do Tapajós On Line de 17 de dezembro de 2009. De acordo com a matéria da repórter Cilícia Ferreira, “a Multimistura surgiu a partir de estudos sobre preparações alimentares regionais para o combate a desnutrição alimentar. Em 1975, a Dra Clara Brandão, especializada em Pediatria e, posteriormente, em Nutrição, iniciou, em Santarém, seus estudos a fim de descobrir uma ação para combater a desnutrição infantil. Com o progresso dos estudos, em 1979, e com a parceria do Projeto Casulo, da LBA (Legião Brasileira de Assistência), criou-se, a Sociedade de Estudos e Aproveitamento dos Recursos da Amazônia, a ONG SEARA, que visava atender crianças desnutridas, com educação e complementação alimentar utilizando-se da multimistura.

A multimistura foi introduzida na alimentação das crianças em creches e, em quatro meses, perceberam-se os efeitos favoráveis da multimistura, as crianças começavam a se recuperar. “Com os resultados positivos o trabalho foi continuado com a SEARA, mesmo depois da extinção da LBA.”

Certamente, o uso 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, em 09 de março de 2010.

Deputado Márcio Marinho

FIM DO DOCUMENTO