



PROJETO DE LEI ORDINÁRIA Nº 001920/2021

Altera a Lei nº 11.751, de 3 de abril de 2000, que dispõe sobre a composição alimentar da merenda escolar distribuída a rede pública de escolas, no Estado de Pernambuco, e dá outras providências, originada de projeto de autoria da Deputada Teresa Duere, a fim de incluir o feijão e o arroz na composição alimentar da merenda escolar.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE PERNAMBUCO DECRETA:

Art. 1º O art. 1º da Lei nº 11.751, de 3 de abril de 2000, que dispõe sobre a composição alimentar da merenda escolar distribuída a rede pública de escolas, no Estado de Pernambuco, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º

.....

III -

.....

m) feijão e arroz. (AC)

.....”

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

Justificativa

A presente proposição busca aperfeiçoar a Lei Estadual nº 11.751, de 3 de abril de 2000, que sobre a composição alimentar da merenda escolar distribuída a rede pública de escolas, no Estado de Pernambuco, com o fito de incluir a obrigatoriedade de inclusão do feijão e o arroz na composição alimentar da merenda escolar.

A alimentação constitui direito social básico, fundamental para todos os cidadãos. Porém, nem todas as pessoas possuem esse direito garantido, passando necessidade e, muitas vezes, até fome.

A alimentação escolar é um instrumento eficaz para a recuperação dos hábitos alimentares adequados e na promoção da segurança alimentar. Promover bons hábitos alimentares nas escolas, por sua vez, é trabalhar a favor de uma melhor aprendizagem, pois o aluno bem alimentado mostra um potencial maior.

Adequar a alimentação servida nas escolas públicas às necessidades nutricionais das crianças, jovens e adolescentes, de forma que seja incluído, ao menos em uma das refeições servidas diariamente, o arroz e o feijão.

O arroz e o feijão, juntos, formam um pacote completo de vitaminas e nutrientes. O carboidrato do arroz tem a energia que a criança precisa para enfrentar a rotina do dia a dia e a proteína e o ferro do feijão fazem bem principalmente para o intestino, o coração e o sistema imunológico.

De acordo com o Instituto Brasileiro do Feijão e Pulse (IBRAFE), instituição de direito privado, sem fins lucrativos, em algum momento da vida escolar, a criança fará a tradicional experiência de plantar o feijão no algodão, seja para observar o milagre da vida, estudar os seres vivos, montar uma horta ou brincar de cientista. Por que o feijão? Por causa de seu rápido crescimento e desenvolvimento e, por isso, facilidade de observação. Porém há muito mais envolvido. A criança tem um certo relacionamento emocional com o feijão. Qual mãe não ficou ansiosa para que o pediatra liberasse o feijão na alimentação do seu bebê? E qual filho nunca ouviu a clássica frase “tem que comer feijão para poder crescer forte e saudável”? Enfim, os laços do brasileiro com o feijão são inegáveis. Nada mais natural do que plantar feijão na escola. Para a maioria das pessoas essa talvez seja sua única experiência de plantação e, por isso, tenha um valor ainda maior.

Segundo o Ministério da Agricultura, a cada 10 brasileiros, 7 consomem feijão diariamente. Símbolo da culinária típica do país, o feijão é fonte de proteína vegetal e ferro e inúmeras são as vantagens de seu consumo: queima de gordura e consequente perda de peso, controle do colesterol, fonte de energia, seu alto teor de fibras ajuda a reduzir o risco de doenças cardiovasculares, diabetes e câncer de cólon, contribui para o aumento do bolo fecal e um melhor funcionamento do intestino, entre outras. Ele é fonte de proteínas, carboidratos, fibras, vitaminas do complexo B, vitamina A, folato, ferro, cálcio, magnésio, fósforo, potássio, zinco, manganês e molibdênio. Um prato de arroz com feijão não é caro.

É recomendação do Guia Alimentar Para a População Brasileira, elaborado pelo Ministério da Saúde, na página 15: “A ingestão de nutrientes, propiciada pela alimentação, é essencial para a boa saúde. Igualmente importantes para a saúde são os alimentos específicos que fornecem os nutrientes, as inúmeras possíveis combinações entre eles e suas formas de preparo, as características do modo de comer e as dimensões sociais e culturais das práticas alimentares.” O mesmo Guia, na página 16, alerta: “o efeito de nutrientes individuais foi se mostrando progressivamente insuficiente para explicar a relação entre alimentação e saúde. Vários estudos mostram, por exemplo, que a proteção que o consumo de frutas ou de legumes e verduras, confere contra doenças do coração e certos tipos de câncer não se repete com intervenções baseadas no fornecimento de medicamentos ou suplementos que contêm os nutrientes individuais presentes naqueles alimentos. Esses estudos iniciam que o efeito benéfico sobre a prevenção de doenças advém

do alimento em si e das combinações de nutrientes e outros compostos químicos que fazem parte da matriz do alimento, mais do que de nutrientes isolados.” É seu conselho na página 21: “Padrões tradicionais de alimentação, desenvolvidos e transmitidos ao longo de gerações, são fontes essenciais de conhecimentos para a formulação de recomendações que visam promover a alimentação adequada e saudável. Esses padrões resultam do acúmulo de conhecimentos sobre as variedades de plantas e de animais que mais bem se adaptaram às condições do clima e do solo, sobre as técnicas de produção que se mostraram mais produtivas e sustentáveis e sobre as combinações de alimentos e preparações culinárias que bem atendiam à saúde e ao paladar humanos. (...)”. O mesmo documento, ainda confirma: “Feijões, assim, como todas as demais leguminosas, são fontes de proteína, fibras, vitaminas do complexo B e minerais, como ferro, zinco e cálcio. O alto teor de fibras e a quantidade moderada de calorias por grama conferem a esses alimentos alto poder de saciedade que evita que se coma mais do que o necessário”.

Por fim, o Guia traz como orientação na página 105: “tenha este guia como fonte confiável de informações e recomendações sobre alimentação adequada e saudável. Seu conteúdo está baseado nos conhecimentos mais recentes produzidos pelas várias disciplinas científicas do campo da alimentação e nutrição, em estudos populacionais representativos de toda a população brasileira e em saberes valiosos contidos em padrões tradicionais de alimentação desenvolvidos, aperfeiçoados e transmitidos ao longo de gerações.” A ONU declarou 2016 como o Ano Internacional dos Pulses. Seu objetivo era posicionar os Pulses, entre eles todos os tipos de feijão, como uma fonte principal de proteína e outros nutrientes essenciais. Dentre muitas outras intenções, estavam promover o consumo dos Pulses para enfrentar os problemas de saúde e nutrição e criar consciência de uma alimentação mais saudável, não só para o corpo, mas, também, para o planeta, pois sua cultura está entre as mais sustentáveis que existe. Devido ao sucesso dessa ação, no final de 2018, **a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), confirmou a declaração do dia 10 de fevereiro como o Dia Mundial dos Pulses, conhecido no Brasil como Dia Mundial dos Feijões e Pulses.**

Em fevereiro de 2019 ocorreu a primeira celebração oficial da data no mundo todo e o Brasil também promoveu ações para essa celebração. Diante dos fatos aqui expostos, certamente o feijão é um alimento que não pode faltar no prato, em especial, no prato das crianças. Até os 7 anos a criança absorve tudo a que é exposta. Aos 6 anos, a pergunta mais frequente de uma criança é: por que? Sua curiosidade é imensa. Aos 7 anos, a criança começa a deixar de ser egocêntrica, de ser o centro de seu mundo e que ao seu redor existem outros seres, seres estes que ela passa a ter grande consideração. É nessa fase que ela passa a ser mais crítica. Por vezes, desafia e reage negativamente às ordens dos adultos, mas pode pôr essas ordens em prática, muitas vezes pensando que são suas ideias.

A criança de 7 anos é uma criança cheia de energia. É brincando que qualquer criança aprende e se desenvolve. A partir dos 6 anos, ela já tem uma boa noção de realidade, sabendo distinguir o real do imaginário. É aos 6 anos, em média, que a aprendizagem da leitura e a escrita acontece, podendo estender-se um pouco mais.

A intenção é que professores e alunos tenham acesso a mais informações sobre

o feijão, o alimento típico do Brasil, e, assim, possam compreender melhor seus benefícios à saúde em todas as fases da vida e consumi-lo de diversas maneiras. Certamente, a partir dessas ações, inúmeras atividades podem ser desenvolvidas pelos professores em sala de aula com os alunos, em todas as disciplinas.

Há registros da existência do feijão e plantas similares desde as eras mais antigas da China, do Egito e de Roma. Alguns historiadores acreditam que a existência destes alimentos, que são ricos em proteínas e fibras, foi responsável pela sobrevivência da civilização ocidental em períodos medievais de fome.

Foram os africanos que nos legaram o popular uso do feijão-fradinho no preparo do famoso acarajé. Os feijões mais populares no Brasil, são do gênero *Phaseolus* e já no século XVI começaram a ser plantados pelos escravos, ocupando os engenhos de açúcar. Mais tarde, este grão também viria a fazer parte da alimentação dos bandeirantes, dos tropeiros e de todos os brasileiros.

Além disso, para além do feijão cozido, encontramos diversas receitas tradicionais que levam essa leguminosa, como a feijoada, o tutu de feijão, o feijão tropeiro e o baião de dois. Não é à toa que de toda a produção nacional de leguminosas, 98% seja de feijão. (fonte: IBRAFE).

O arroz, alimento trazido do sudeste asiático para o ocidente pelos árabes, foi introduzido aos índios brasileiros pelos portugueses. Apesar de já existirem no Brasil diferentes tipos de arroz, eles não eram utilizados pelos nativos. A primeira referência ao cultivo deste cereal data de 1587 na Bahia. Então, a cultura do arroz se espalhou e com a ordem de D. João VI, a qual determinava a introdução deste alimento na alimentação do exército junto ao feijão.

Hoje, o arroz com feijão faz parte do nosso cotidiano e formam uma bela dupla para além do sabor, já que os aminoácidos presentes no feijão completam os aminoácidos do arroz, tornando-os uma combinação completa.

A recomendação de nutricionistas é de que crianças de quatro a oito anos ingiram ao menos de duas colheres de sopa de arroz para uma de feijão, diariamente. A recomendação diária nutricional aumenta conforme a idade, prática de atividade física e outros fatores que envolvem o crescimento.

A dupla arroz-feijão conta ainda com a abundância de vitaminas do complexo B e cálcio, importantes para a manutenção das células, fortalecimento dos ossos, cabelos e unhas, reparação muscular e prevenção de doenças, como anemia e diabetes.

Considerando, portanto, a riqueza nutricional do mais popular prato da refeição pernambucana, essencial que esteja no cardápio escolar, diariamente.

Importa salientar que o estado já possui orçamento destinado à compra de alimentação escolar, não havendo, portanto, que se falar em impacto financeiro que afete o erário ou criação de despesa.

Diante do exposto, solicito o valoroso apoio dos Nobres Parlamentares da Casa Joaquim Nabuco para a aprovação da presente proposta legislativa, como mais um

recurso de garantia a boa alimentação na rede de ensino.

Sala das Reuniões, em 11 de Março de 2021.

**Gustavo Gouveia
Deputado**

Às 1ª, 3ª, 5ª, 8ª, 9ª, 11ª comissões.