



1506, CMB/01-08.17
0:29m


Presidente

CÂMARA MUNICIPAL DE BELÉM
Gabinete do Vereador
Sargento Silvano

302

PROJETO DE EMENDA DE LEI Nº

"Institui a obrigatoriedade das instituições de ensino da rede municipal de Belém a fornecer a merenda diferenciada para estudantes Hipoglicêmicos, intolerantes a lactose, portadores de fenilcetonúria e celíacos, com o objetivo de garantir a saúde desses estudantes e dá outras providências."

A Câmara Municipal de Belém estatui e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1º - Ficam as instituições de ensino público da rede Municipal e de escolas particulares que fornecerem alimentos, obrigadas a fornecer merenda escolar diferenciada para estudantes clinicamente considerados hipoglicêmicos, intolerantes a lactose, portadores de fenilcetonúria e celíacos.

Parágrafo único: A condição de hipoglicêmicos, intolerantes a lactose, portadores de fenilcetonúria e celíacos, deverão ser informados por pessoa responsável pelo aluno, acompanhada de laudo médico, quando da matrícula ou da atualização cadastral na instituição de ensino.

Art. 2 – O cardápio diferenciado para os alunos que necessitam de atenção nutricional individualizado deverá ser supervisionado e orientado por médicos e nutricionistas de acordo com as suas necessidades específicas.

Art. 3 – Perderá o direito ao benefício o aluno que atingir 20% (vinte por cento) de faltas injustificadas durante o ano letivo.

Art. 4 – As despesas decorrentes da aplicação dessa Lei correrão por conta de dotação orçamentária própria de cada instituição de ensino público e privado.

Art. 5 – Esta Lei entra em vigor em 120 (cento e vinte) dias após a data de sua publicação.


Silvano Oliveira da Silva. (Sgtº. Silvano)
Vereador – PSD.



CÂMARA MUNICIPAL DE BELÉM
Gabinete do Vereador
Sargento Silvano

JUSTIFICATIVA

A Emenda de Lei em foco busca prevenir, antecipar e agir, contribuindo para a diminuição dos problemas de saúde em nossas crianças, jovens e adultos através das Escolas e Creches, com a adoção de medidas alimentares adequadas às crianças, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica, pois como se sabe, para muitas a merenda escolar servida representa a principal refeição do dia. Disponibilizar uma alimentação saudável é zelar pela saúde dos estudantes, e a prevenção, é o melhor mecanismo de defesa, mas é preciso cuidar desde cedo, sanando a lacuna do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

O texto prevê, que a responsabilidade técnica pela alimentação escolar cabe ao nutricionista, compreendendo o **uso de alimentos variados e seguros** que respeitem a cultura e os hábitos compatíveis, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento e melhoria do seu rendimento escolar pois estas doenças são de fácil controle desde que observadas a tempo e adequadamente.

Para maior entendimento descrevemos de forma sucinta os principais sinais e sintomas:

Hipoglicemia:

Estado patológico produzido pela quantidade de açúcar (glicose) no sangue menor do que o normal, ocasionando uma variedade sintomas que surgem de um suprimento inadequado de glicose como combustível para o cérebro resultando em seu funcionamento prejudicado (neuroglicemia), variando desde um suposto "sentir-se mal" até um coma, e (raramente) dano cerebral permanente ou morte.

Intolerância à lactose:

Incapacidade do intestino delgado em produzir a lactase, enzima que tem a propriedade de digerir a lactose, causando, causando má absorção do leite e seus derivados. A disfunção pode levar a alterações abdominais após o consumo do leite.

Fenilcetonúria:

Doença caracterizada por uma anomalia congênita onde a ausência de uma enzima que processa o aminoácido com o nome de fenilalanina faz com que ele se acumule no organismo tornando-se tóxico. Essa toxidade ataca principalmente o cérebro e tem efeitos irreversíveis, como o retardo mental permanente.

Celiaca / Glúten:

Sensibilidade imunológica à gliadina (uma proteína) no intestino delgado, afeta a mucosa do jejuno e íleo, ocorrendo uma atrofia das vilosidades de todo o intestino, limitando assim a área de absorção de nutrientes. A gliadina é encontrada no trigo, centeio, cevada e aveia, o glúten não pode ser ingerido pelo celíaco, devendo ser substituídos sendo necessário repor certos nutrientes como, o ferro, cálcio, magnésio e vitaminas etc., variações obrigam o médico nutricionista a um acompanhamento na alimentação e nutrição, estes pacientes devem ficar atentos aos rótulos, quando informa que contém **glúten** no produto, automaticamente existe uma fração de *gliadina*. O glúten é formado a partir da *gliadina* e *glutenina*, **não podendo ser ingerido pelo celíaco.**



CÂMARA MUNICIPAL DE BELÉM
Gabinete do Vereador
Sargento Silvano

É preciso lembrarmos que as informações disponibilizadas visam acrescer o nível de informação genérica e devem apenas ser utilizadas como viés informativos cabendo diagnósticos a um profissional habilitado.

O projeto em questão também visa contribuir e prevenir, com a atenção específica a aqueles que se encontram em vulnerabilidade social minimizando riscos futuros a partir do combate causa efeito, num processo legal e determinante para o seu desenvolvimento como cidadão.

São políticas públicas assegurando direitos e uma ação preventiva em favor de crianças mais felizes e sadias em nosso Município.

Pelos motivos expostos, solicito o apoio dos meus pares.

**Silvano Oliveira da Silva. (Sgtº. Silvano).
Vereador PSD.**