



CÂMARA MUNICIPAL DE CAIEIRAS

Estado de São Paulo

AS COMISSÕES DE

S.S. em

PRÉSIDENTE

PROJETO DE LEI Nº. 5.052/2013

(de 12 de abril de 2013)

APROVADO
UNICA DISCUSSÃO
S.S. em 07/05/2013
PRÉSIDENTE

Dispõe sobre: **INSTITUI O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DIFERENCIADA AOS ESTUDANTES DA EDUCAÇÃO BÁSICA E DE JOVENS E ADULTOS DIAGNOSTICADOS COM DIABETES, HIPERTENSÃO ARTERIAL, DOENÇA CELÍACA E INTOLERÂNCIA À LACTOSE NA MERENDA ESCOLAR SERVIDA NAS ESCOLAS PÚBLICAS MUNICIPAIS.**

A CÂMARA MUNICIPAL APROVA:

Art. 1º - Fica a Secretaria Municipal de Educação, por meio de nutricionista habilitado, com o devido acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, responsável para elaborar cardápios especiais visando atender estudantes da Rede Básica e de Jovens e Adultos, portadores de diabetes, hipertensão arterial, doença celíaca e intolerância à lactose, em conformidade com Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como zelar para que a merenda escolar dessas pessoas atenda rigorosamente aos cardápios a elas destinados.

Parágrafo único – Os pais ou responsáveis deverão informar, por meio de laudo médico, a restrição alimentar, apresentando-o junto à unidade escolar anualmente no ato da matrícula ou a qualquer momento, assim que a doença for detectada, devendo ser anexada uma cópia ao prontuário do aluno.



CÂMARA MUNICIPAL DE CAIEIRAS

Estado de São Paulo

Art. 2º - Ficam responsáveis pela fiscalização do cumprimento da presente Lei a Secretaria Municipal da Saúde e a Secretaria Municipal de Educação.

Art. 3º - O Poder Executivo deverá regulamentar a presente Lei, através de Decreto, no que couber no prazo de 60 (sessenta) dias.

Art. 4º - Eventuais despesas decorrentes da presente Lei, ficarão à conta das dotações próprias do orçamento, suplementadas se necessário.

Art. 5º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Caieiras, 12 de abril de 2013.


-Profª. JOSIE CRISTINE ARANHA DÁRTORA-
VEREADORA "Prô-Josie"



CÂMARA MUNICIPAL DE CAIEIRAS

Estado de São Paulo

PARECER CONJUNTO DAS COMISSÕES PERMANENTES DE JUSTIÇA E REDAÇÃO, FINANÇAS E ORÇAMENTO, AO PROJETO DE LEI Nº 5.052/2013, DE AUTORIA DA VEREADORA JOSIE CRISTINE ARANHA DÁRTORA, DISPONDO SOBRE INSTITUI O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DIFERENCIADA AOS ESTUDANTES DA EDUCAÇÃO BÁSICA E DE JOVENS E ADULTOS DIAGNOSTICADOS COM DIABETES, HIPERTENSÃO ARTERIAL, DOENÇA CELÍACA E INTOLERÂNCIA A LACTOSE NA MERENDA ESCOLAR SERVIDA NAS ESCOLAS PÚBLICAS MUNICIPAIS.

Sua Excelência, o ilustre Presidente desta Casa, nos termos regimentais, encaminha a estas comissões, para parecer o projeto de lei epigrafado, depois de regularmente lido em sessão plenária.

Por entendimento unânime e porque a matéria comporta, passamos a emitir o seguinte parecer conjunto e único:

No aspecto legal e constitucional, não encontramos nenhum obstáculo que impeça a aprovação do projeto, dizendo-se o mesmo no que tange a técnica de redação.

Da mesma forma, o projeto não encontra barreira no que tange aos requisitos afetos às análises da comissão encarregada à matéria afetas as finanças, orçamento, serviços públicos, educação e saúde.

Posto isto, somos unânimes no sentido da apreciação do projeto de Lei nº. 5.052/2013.

Sala das Comissões, 06/05/2013.

COMISSÃO DE JUSTIÇA E REDAÇÃO:

PRESIDENTE: DR. WLADIMIR PANELZI

RELATOR: ANDERSON CARDOSO DA SILVA

MEMBRO: ALVARO BERTI

APROVADO

UNICA DISCUSSÃO

S.S. em 07/05/13

PRESIDENTE



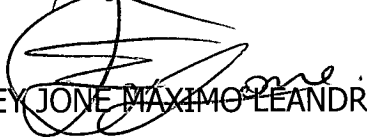
CÂMARA MUNICIPAL DE CAIEIRAS

Estado de São Paulo

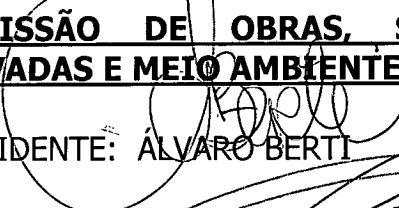
COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO:

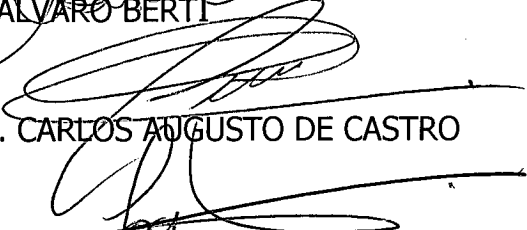

PRESIDENTE: GILMAR SOARES VICENTE


RELATORA: JAILMA BARBOSA SILVA


MEMBRO: EDIGLEY JONE MAXIMO LEANDRO

COMISSÃO DE OBRAS, SERVIÇOS PÚBLICOS, ATIVIDADES PRIVADAS E MEIO AMBIENTE:

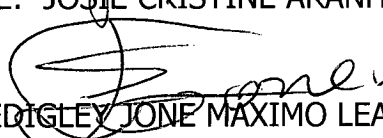

PRESIDENTE: ÁLVARO BERTI


RELATORA: DR. CARLOS AUGUSTO DE CASTRO


MEMBRO: JOSEFA MARIA MARQUES DA SILVA

COMISSÃO DE EDUCAÇÃO SAÚDE, SEGURANÇA PÚBLICA, ESPORTES E ASSISTÊNCIA SOCIAL:


PRESIDENTE: JOSIE CRISTINE ARANHA DÁRTORA


RELATOR: EDIGLEY JONE MAXIMO LEANDRO


MEMBRO: JAILMA BARBOSA SILVA



CÂMARA MUNICIPAL DE CAIEIRAS

Estado de São Paulo

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

O presente Projeto de Lei visa à adoção de alimentação adequada às crianças portadoras de Diabetes, Doença celíaca e intolerância à lactose, matriculadas nas Creches e Escolas Públicas Municipais de Caieiras, sanando a lacuna do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Estas doenças são de fácil controle desde que observadas a tempo e adequadas a uma dieta alimentar especial. Vejamos:

O **Diabetes** é uma doença metabólica caracterizada por um aumento da glicose ou açúcar no sangue. A glicose é a principal fonte de energia do organismo, mas quando em excesso, pode trazer várias complicações à saúde. Quando não tratada adequadamente, causa doenças tais como infarto do coração, derrame cerebral, insuficiência renal, problemas visuais e lesões de difícil cicatrização. Embora não haja uma cura definitiva para o diabetes, há vários tratamentos disponíveis que, quando seguidos de forma regular, proporcionam saúde e qualidade de vida para o portador, e a alimentação adequada é um deles.

A **Doença Celíaca** tem como principal causa um erro congênito do metabolismo, ou seja, um erro desde a formação do DNA de um indivíduo. Outra causa é a sensibilidade imunológica à gliadina (uma proteína) no intestino delgado.

Os principais sinais e sintomas desta doença são: diarreia (principalmente em crianças até 3 anos), ou evacuações freqüentes com fezes descoradas e espumosas (até 10 vezes ao dia), vômitos, perda de peso e anemia são comuns. Esta doença afeta a mucosa do jejuno e íleo, ocorrendo uma atrofia das vilosidades de todo o intestino, limitando assim a área de absorção de nutrientes. As crianças podem apresentar abdome inchado.



CÂMARA MUNICIPAL DE CAIEIRAS

Estado de São Paulo

Para cessar estes sintomas é necessário remover da dieta a gliadina (pode haver melhora em 4 a 5 dias). Para um tratamento completo e melhora na condição nutricional do paciente, devem-se repor certos nutrientes como o ferro, cálcio, magnésio e vitaminas lipossolúveis que foram perdidos nas diarreias e esteatorreias (fezes com gordura).

A gliadina é encontrada no trigo, centeio, cevada e aveia, por isso são necessário que estes alimentos (tanto sozinhos como em preparações que os contenham) não sejam ingeridos pelo paciente celíaco, devendo ser substituídos por milho, batata, arroz, soja, tapioca. Estes pacientes devem ficar atentos aos rótulos de embalagens (quando diz contém glúten é porque a fração gliadina existe neste produto).

Os alimentos proibidos para celíacos são: leite com sabor, bebidas achocolatadas e comerciais; quibe, salsicha, almôndega, croquete de carnes enlatadas; trigo, aveia, centeio, cevada, germe de trigo e flocos cereais; pães, bolos e biscoitos preparados com farinha de trigo, centeio, aveia ou cevada. Produtos dietéticos e comerciais em geral; sopas enlatadas ou pacote de sopas já prontas contendo massas; ovomaltine e temperos comerciais.

Por que o glúten está relacionado a tudo isto? O glúten é formado a partir da gliadina e da glutenina, duas proteínas que estão presentes nos alimentos já citados acima. O Glúten é formado quando há uma ação mecânica e água sobre estas proteínas, por exemplo, a sovação de massas de pães e macarrão. A gliadina e a glutenina se juntam formando assim o glúten (uma proteína também). O glúten terá a fração da gliadina não podendo ser ingerido pelo celíaco.

A **Intolerância à Lactose** ocorre pela incapacidade do intestino delgado em produzir a lactase, enzima que tem a propriedade de digerir a lactose, causando má absorção do leite e derivados. A disfunção pode levar as



CÂMARA MUNICIPAL DE CAIEIRAS

Estado de São Paulo

alterações abdominais e diarreia após o consumo do leite. Os fatores congênitos e as doenças intestinais são as principais causas.

Quem apresentar o quadro de intolerância a lactose deve evitar os produtos com altos teores de leite na composição. Entre eles também estão os iogurtes e os queijos, que embora tenham taxas mais baixas, precisam ser ingeridos com moderação.

Alimentos elaborados com muito leite como cremes, molho branco, doce de leite, entre outros também devem ser riscados da dieta diária. Já massas, bolos e pães, mesmo que preparados com leite, podem ser consumidos, uma vez que a quantidade ingerida é muito pequena. Atualmente existem bons substitutos do leite de vaca, como os leites especiais com baixos teores de lactose, caso do leite de cabra, que tem menos lactose e o leite de soja que já tem melhorado os seus teores de cálcio. É preciso escolher as fórmulas suplementadas, principalmente as que têm mais cálcio.

O Projeto em tela visa prevenir, antecipar e agir antes que algo aconteça, contribuindo assim para a diminuição dos problemas de saúde em nossas crianças e jovens nas Creches e Escolas Públicas de nosso Município.

Caieiras, 12 de abril de 2013.

-Profª. JOSIE CRISTINE ARANHA DÁRTORA-
VEREADORA "Prô-Josie"