





**PROJETO DE LEI**

**"INCLUI O PÃO NOS PROGRAMAS  
DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR E  
DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS"**

PROTOCOLO SOB N° : 1013 / 2001

DT. ENTRADA: 08/11/2001

HORA: 11:25

REQUERENTE.: PEDRO JOEL CELESTRINI

ASSUNTO:

"INCLUI O PÃO NOS PROGRAMAS DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR E DÁ  
OUTRAS PROVIDÊNCIAS".

Protocolista

**Paulo César M. Ferraz**  
Sup. Secretária Legislativa

Art. 1º - Os programas de suplementação alimentar, mantidos pelo Poder Público municipal, incluirão o pão na composição de seus cardápios.

Parágrafo único - Engloba-se, para os efeitos do "caput" deste artigo, o Programa de Merenda Escolar.

Art. 2º - O pão a ser distribuído, conterà as vitaminas do complexo B e Ferro, conservando ainda os valores nutricionais recomendados pela Comissão de Normas e Padrões para Alimentação (CNNP).

Art. 3º - A quantidade diária a ser fornecida, será definida por nutricionista legalmente habilitado.

Art. 4º - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias.

**Câmara Municipal de Linhares**  
**Palácio Legislativo "Antenor Elias"**



Art. 5º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 6º - Revogam-se as disposições em contrário.

Plenário "Joaquim Calmon", aos sete dias do mês de novembro do ano de dois mil e um.

Pedro Joel Celestrini  
Vereador



## **EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS**

O Pão, alimento milenar, constitui-se poderoso aliado no combate à desnutrição, especialmente no período da infância e adolescência. Associado à merenda escolar, eleva os níveis de aprendizagem e de concentração dos estudantes mais carentes.

Com a presente iniciativa, pretendemos que o Poder Público Municipal garanta uma alimentação forte e sadia aos excluídos e, principalmente, as crianças da escola pública, resgatando, com isso, o direito à alimentação, à educação e a saúde da juventude Linharenses.

Vale destacar que expressiva quantidade de alimentos colocados à disposição da rede escolar pública estão sendo inaproveitados e/ou tem seu prazo de validade vencido, por não se ajustarem às características do gosto das crianças, o que certamente não é o caso do pão.

O artigo segundo do Projeto, prevê o enriquecimento nutricional do pão com a adição das vitaminas do Complexo B e Ferro, face aos efeitos positivos que representam.

**Linhares-ES, 07 de novembro de 2001.**

**Pedro Joel Celestrini**  
**Vereador**



**Vereador Reginaldo Pujol**  
Presidente do Diretório Municipal de Porto Alegre  
*Partido da Frente Liberal*

---

*Redes Joel Afestini*

**Projeto de Lei**

**“Inclui o Pão nos programas de  
suplementação alimentar e dá  
outras providências”**

**Art. 1º** - Os programas de suplementação alimentar, mantidos pelo Poder Público municipal, incluirão o pão na composição de seus cardápios.

*Parágrafo Único* - Engloba-se, para os efeitos do “caput” deste artigo, o Programa de Merenda Escolar.

**Art. 2º** - O pão a ser distribuído, conterá as vitaminas do complexo B e Ferro, conservando ainda os valores nutricionais recomendados pela Comissão de Normas e Padrões para Alimentação (CNNPA).

**Art. 3º** - A quantidade diária a ser fornecida, será definida por nutricionista legalmente habilitado.

**Art. 4º** - O Executivo Municipal, regulamentará a presente Lei no prazo de 60 (sessenta) dias.

**Art. 5º** - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 6º** - Revogam-se as disposições em contrário.



### *Exposição de Motivos*

O pão, alimento milenar, constitui-se poderoso aliado no combate à desnutrição, especialmente no período da infância e adolescência. Associado à merenda escolar, eleva os níveis de aprendizagem e de concentração dos estudantes mais carentes.

Com a presente iniciativa, pretendemos que o Poder Público Municipal garanta uma alimentação forte e sadia aos excluídos e, principalmente, as crianças da escola pública, resgatando, com isso, o direito à alimentação, à educação e a saúde da juventude porto-alegrense.

Vale destacar que expressiva quantidade de alimentos colocados à disposição da rede escolar pública estão sendo inaproveitados e/ou tem seu prazo de validade vencido, por não se ajustarem às características do gosto das crianças, o que certamente não é o caso do pão.

O artigo segundo do Projeto, prevê o enriquecimento nutricional do pão com a adição das vitaminas do Complexo B e Ferro, face aos efeitos positivos que representam, como a seguir, se demonstra.

#### *Informações Técnicas sobre o pão.*

Os valores nutricionais do pão são indiscutíveis como podemos ver na tabela a seguir:

<i>Nutrientes</i>	<i>Quantidade (para 100g)</i>	<i>Aplicações</i>
Proteína	7,5 g	A necessidade da proteína se dá em função da formação de músculos, pele e cabelo durante a infância.



pelagrosa é tipicamente simétrica e confinada as partes do corpo expostas ao sol, inicialmente seca, decorada e escamosa, mais avançada descamando. Os primeiros sintomas mentais incluem lassidão, depressão e perda da memória.

**Ferro:** é um elemento de importância fundamental no metabolismo humano. A sua principal função é promover o transporte do oxigênio aos tecidos. Mesmo amplamente distribuído na natureza, a anemia ferropriva atinge 1 bilhão de pessoas, tornando-se a doença mais comum em todo o mundo. Sabe-se que a anemia ferropriva, mesmo não sendo severa, exerce influência negativa sobre a capacidade física para o trabalho. A deficiência de ferro também afeta as enzimas das células e dos músculos que são importantes principalmente na resistência para continuar o trabalho. Este tópico é de especial interesse na Medicina Desportiva. Tem-se relatado, também, que a deficiência de ferro pode afetar o comportamento especialmente de crianças e adolescentes. Outros estudos estão sendo feitos em relação à imunologia, ou seja, à capacidade de resistir à infecção.

A anemia ferropriva é a doença mais comum nos países desenvolvidos, como em países em desenvolvimento.

### ***Parecer Técnico/Unicamp***

<b>Vitaminas do Complexo B</b>	<b>(mg/100g)</b>
Ácido Nicotínico *	26,7 - 2,4
Nicotinamida *	4,1 - 0,3
B - Piridoxina	5,7 - 0,5
B1 - Tiamina	8,0 - 0,8
B2 - Riboflavina	8,4 - 0,7

\* PP (refere-se a soma do ácido nicotínico e nicotinamida)

### ***Resultado***

<b>Amostra</b>	<b>Ferro (mg/100mg)</b>
Pão	7,5 - 1,6

***Marlise Potrick Stefani***  
*Nutricionista*



**Vereador Reginaldo Pujol**  
Presidente do Diretório Municipal de Porto Alegre  
*Partido da Frente Liberal*

---

*Consultora Técnica em Alimentação*

Como se vê, trata-se de uma proposta vinculada a conjuntura atual, que temos certeza, analisada e compreendida pelos nobres vereadores desta Casa, haverá de obter a aprovação unânime, pela elevada densidade social que envolve o Projeto.

Sala das Sessões, 12 de março de 1998.

Vereador Reginaldo Pujol  
*Líder do Partido da Frente Liberal*



**Vereador Reginaldo Pujol**  
Presidente do Diretório Municipal de Porto Alegre  
*Partido da Frente Liberal*

---

Senhor Presidente

O Vereador que este subscreve requer a V.Excia. que, após os trâmites regimentais, seja encaminhada ao Senhor Governador do Estado a seguinte

### **INDICAÇÃO**

**“Sugere ao Senhor Governador do Estado a inclusão do pão nos programas de suplementação alimentar mantidos pelo Poder Público Estadual.”**

### **JUSTIFICATIVA**

O pão, alimento milenar, constitui-se poderoso aliado no combate à desnutrição, especialmente no período da infância e adolescência. Associado à merenda escolar, eleva os níveis de aprendizagem e de concentração dos estudantes mais carentes.

Com a presente indicação, pretendemos que o Poder Público Estadual garanta uma alimentação forte e sadia aos excluídos e, principalmente, as crianças da escola pública, resgatando, com isso, o direito à alimentação, à educação e a saúde da juventude rio-grandense.

Vale destacar que expressiva quantidade de alimentos colocados à disposição da rede escolar pública estão sendo inproveitados e/ou tem seu prazo de validade vencido, por não se ajustarem às características do gosto das crianças, o que certamente não é o caso do pão.

O Governo Estadual vem implementando um vigoroso programa de distribuição de leite, cujos destinatários são criteriosamente



**Vereador Reginaldo Pujol**  
Presidente do Diretório Municipal de Porto Alegre  
*Partido da Frente Liberal*

escolhidos através de avaliação de assistentes sociais, nutricionistas e médicos.

Temos a certeza que, juntamente com o leite, poderá ser agregado a distribuição do pão enriquecido com a adição de vitaminas do Complexo B e Ferro, gerando efeitos positivos como a seguir se expõe.

Vale destacar, ainda, que, sendo a indústria panificadora uma atividade essencialmente descentralizada presente na totalidade dos municípios gaúchos, haverá de oportunizar a geração de cerca de 1.000 empregos diretos e uma quantidade bem superior de empregos indiretos, levando-se em consideração apenas o Programa de Merenda Escolar, cuja população alvo gira em torno de 1,5 milhão de alunos assistidos. Tal iniciativa, com um custo bastante reduzido, poderá resultar em melhorias sociais e econômicas para o Estado.

***Informações Técnicas sobre o pão.***

Os valores nutricionais do pão são indiscutíveis como podemos ver na tabela a seguir:

<i>Nutrientes</i>	<i>Quantidade (para 100g)</i>	<i>Aplicações</i>
Proteína	7,5 g	A necessidade da proteína se dá em função da formação de músculos, pele e cabelo durante a infância.
Gordura	1,4 g	A gordura pode ser utilizada como fonte de energia para criança.
Açúcares	56 g	Os açúcares são as principais fontes de energia para a criança.
Calorias	274 cal	É o somatório das quilocalorias necessárias à criança em fase de crescimento.
Cálcio	12 mg	O cálcio é o elemento básico na formação de dentes e ossos.
Fósforo	70 mg	O fósforo é mineral utilizado na transmissão de estímulos nervosos, atua na capacidade de memorização.
Ferro	1,2 mg	A ingestão adequada de ferro previne o aparecimento de anemias e debilidade geral.
Tiamina	100 mcg	Promove o crescimento, a digestão, funcionamento do tecido nervoso e



**Vereador Reginaldo Pujol**  
Presidente do Diretório Municipal de Porto Alegre  
*Partido da Frente Liberal*

		metabolismo dos carboidratos, normaliza o apetite e o sistema nervoso.
Riboflavina	30 mcg	Ajuda a obter energia dos carboidratos e das proteínas, facilita a formação de anticorpos e de células vermelhas e atua no metabolismo.
Niacina	0,7 mg	Ela é que mantém os tecidos celulares saudáveis, também atua sobre nervos e digestão.
Sódio	300 mg	Fundamental no equilíbrio hídrico do organismo.
Potássio	130 mg	Essencial no desenvolvimento da massa muscular.

Pelo quadro acima podemos ressaltar breves considerações na utilização do pão como fonte de energia.

*O pão é uma excelente fonte de carboidratos e proteínas, através do principal ingrediente do pão, a farinha de trigo.*

*O pão pode ser considerado como fonte de nutrientes de energia de rápida metabolização.*

*O pão pode ser considerado como um alimento de uso universal, fazendo parte dos hábitos da população principalmente ao desjejum, lanches ou mesmo acompanhado de grandes refeições.*

*O pão não pode ser considerado como fonte de colesterol.*

*O pão pode ser considerado o alimento mais utilizado pela população infantil e adolescente, desconsiderando classes sociais.*

*O pão tem um valor calórico significativo nas necessidades diárias totais imprescindíveis para evitar a desnutrição da criança.*

*O pão possui quantidades significativas de sódio, cálcio e potássio.*

*O pão pode ser considerado um agente atenuante nas fases de inapetência da criança e adolescente.*

*O pão, quando combinado com outros alimentos como margarina, geléias, queijos ou fiambres pode representar uma refeição de valor calórico e nutricional considerável.*

Cabe também considerar que a receita do pão permite a adição de vitaminas e sais minerais em sua composição como busca de maior valor nutritivo.



**Vereador Reginaldo Pujol**  
Presidente do Diretório Municipal de Porto Alegre  
*Partido da Frente Liberal*

---

### *Pão Massinha Doce de 50g e 100g*

#### Composição:

Farinha de Trigo, Açúcar Refinado, Leite, Margarina Vegetal, Fermento Biológico e Sal; contém conservante Pix, Propionato de Cálcio, estabilizante ETVII-Estearoil-2-Lactil-Lactado de Sódio, ácido ascórbico e enzima alfa-amilase fúngica.

### *Opção Massinha Doce Vitaminada*

O enriquecimento do pão é de suma importância por este ser um alimento que é consumido por todos.

Escolhemos as quatro vitaminas do complexo B mais importantes no desenvolvimento e crescimento, e o ferro devido a grande prevalência da anemia ferropriva, fala-se de 1 bilhão de pessoas no mundo, que têm anemia.

A fórmula seguiu a orientação da Norma Técnica 12/46 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentação (CNNPA).

<i>Vitamina B1</i>	<i>1,0 - 1,6 mg</i>
<i>Vitamina B2</i>	<i>1,5 - 1,8 mg</i>
<i>Vitamina B6</i>	<i>2,0 mg</i>
<i>Vitamina PP</i>	<i>17,0 - 21,0 mg</i>
<i>Ferro</i>	<i>10,0 - 15,0 mg</i>

Obs.: Quantidade aproximada do pão de 50g.

Os alimentos enriquecidos de vitaminas e/ou sais minerais, para que assim possam ser denominados, devem fornecer na porção média diária ingerida, 60% no mínimo, da quota diária recomendada para adultos, dos nutrientes citados.

**Vitamina B1:** a tiamina auxilia o corpo a utilizar carboidratos, nossa maior fonte de energia, em toda a sua extensão. Também é essencial para a coordenação própria dos músculos, manutenção



**Vereador Reginaldo Pujol**  
Presidente do Diretório Municipal de Porto Alegre  
*Partido da Frente Liberal*

---

do tecido nervoso periférico, integridade das membranas celulares, produção de energia e crescimento.

**Vitamina B2:** ajuda o corpo a transformar proteínas, gorduras e carboidratos em energia. A riboflavina (Vit B2) é necessária para construir e manter os tecidos do corpo e, auxiliar a proteger o corpo contra cicatrizes comuns e desordens dos olhos. A riboflavina é essencial na atividade das vitaminas B6 e Niacina.

**Vitamina B6:** é necessária para utilização de aminoácidos no corpo e a formação de certas proteínas, no metabolismo dos lipídios e ácidos nucleicos e, também auxilia o sistema nervoso a funcionar adequadamente.

**Vitamina PP:** é essencial para converter alimentos em energia para a síntese de gordura, metabolismo das proteínas e respiração dos tecidos. A deficiência em vitamina PP leva às floridas manifestações da Pelagra, freqüentemente sumarizada “diarréia, dermatite, demência”. Os sintomas gastrointestinais são freqüentemente os primeiros a aparecer e incluem glosite e estomatite, a língua fica com aparência inchada e “róseo-carne”, com anorexia, desconforto abdominal e diarréia. A dermatite pelagrosa é tipicamente simétrica e confinada as partes do corpo expostas ao sol, inicialmente seca, decorada e escamosa, mais avançada descamando. Os primeiros sintomas mentais incluem lassidão, depressão e perda da memória.

**Ferro:** é um elemento de importância fundamental no metabolismo humano. A sua principal função é promover o transporte do oxigênio aos tecidos. Mesmo amplamente distribuído na natureza, a anemia ferropriva atinge 1 bilhão de pessoas, tornando-se a doença mais comum em todo o mundo. Sabe-se que a anemia ferropriva, mesmo não sendo severa, exerce influência negativa sobre a capacidade física para o trabalho. A deficiência de ferro também afeta as enzimas das células e dos músculos que são importantes principalmente na resistência para continuar o trabalho. Este tópico é de especial interesse na Medicina Desportiva. Tem-



**Vereador Reginaldo Pujol**  
Presidente do Diretório Municipal de Porto Alegre  
*Partido da Frente Liberal*

---

se relatado, também, que a deficiência de ferro pode afetar o comportamento especialmente de crianças e adolescentes. Outros estudos estão sendo feitos em relação à imunologia, ou seja, à capacidade de resistir à infecção.

A anemia ferropriva é a doença mais comum nos países desenvolvidos, como em países em desenvolvimento.

### ***Parecer Técnico/Unicamp***

<b>Vitaminas do Complexo B</b>	<b>(mg/100g)</b>
Ácido Nicotínico *	26,7 - 2,4
Nicotinamida *	4,1 - 0,3
B - Piridoxina	5,7 - 0,5
B1 - Tiamina	8,0 - 0,8
B2 - Riboflavina	8,4 - 0,7

\* PP (refere-se a soma do ácido nicotínico e nicotinamida)

### ***Resultado***

<b>Amostra</b>	<b>Ferro (mg/100mg)</b>
Pão	7,5 - 1,6

***Marlise Potrick Stefani***  
*Nutricionista*  
*Consultora Técnica em Alimentação*

Como se vê, trata-se de uma indicação vinculada à conjuntura atual, que vêm ao encontro da filosofia da administração estadual, sempre preocupada em corrigir as distorções sociais que ainda afligem milhares de co-estaduanos.

Porto Alegre, 13 de março de 1998.

Vereador Reginaldo Pujol  
*Líder do Partido da Frente Liberal*



**Vereador Reginaldo Pujol**  
Presidente do Diretório Municipal de Porto Alegre  
*Partido da Frente Liberal*

---

<i>Vitamina PP</i>	17,0 - 21,0 mg
<i>Ferro</i>	10,0 - 15,0 mg

Obs.: Quantidade aproximada do pão de 50g.

Os alimentos enriquecidos de vitaminas e/ou sais minerais, para que assim possam ser denominados, devem fornecer na porção média diária ingerida, 60% no mínimo, da quota diária recomendada para adultos, dos nutrientes citados.

**Vitamina B1:** a tiamina auxilia o corpo a utilizar carboidratos, nossa maior fonte de energia, em toda a sua extensão. Também é essencial para a coordenação própria dos músculos, manutenção do tecido nervoso periférico, integridade das membranas celulares, produção de energia e crescimento.

**Vitamina B2:** ajuda o corpo a transformar proteínas, gorduras e carboidratos em energia. A riboflavina (Vit B2) é necessária para construir e manter os tecidos do corpo e, auxiliar a proteger o corpo contra cicatrizes comuns e desordens dos olhos. A riboflavina é essencial na atividade das vitaminas B6 e Niacina.

**Vitamina B6:** é necessária para utilização de aminoácidos no corpo e a formação de certas proteínas, no metabolismo dos lipídios e ácidos nucleicos e, também auxilia o sistema nervoso a funcionar adequadamente.

**Vitamina PP:** é essencial para converter alimentos em energia para a síntese de gordura, metabolismo das proteínas e respiração dos tecidos. A deficiência em vitamina PP leva às floridas manifestações da Pelagra, freqüentemente sumarizada “diarréia, dermatite, demência”. Os sintomas gastrointestinais são freqüentemente os primeiros a aparecer e incluem glosite e estomatite, a língua fica com aparência inchada e “róseo-carne”, com anorexia, desconforto abdominal e diarréia. A dermatite



**Vereador Reginaldo Pujol**  
Presidente do Diretório Municipal de Porto Alegre  
*Partido da Frente Liberal*

*O pão tem um valor calórico significativo nas necessidades diárias totais imprescindíveis para evitar a desnutrição da criança.*

*O pão possui quantidades significativas de sódio, cálcio e potássio.*

*O pão pode ser considerado um agente atenuante nas fases de inapetência da criança e adolescente.*

*O pão, quando combinado com outros alimentos como margarina, geléias, queijos ou fiambres pode representar uma refeição de valor calórico e nutricional considerável.*

Cabe também considerar que a receita do pão permite a adição de vitaminas e sais minerais em sua composição como busca de maior valor nutritivo.

### ***Pão Massinha Doce de 50g e 100g***

Composição:

Farinha de Trigo, Açúcar Refinado, Leite, Margarina Vegetal, Fermento Biológico e Sal; contém conservante Pix, Propionato de Cálcio, estabilizante ETVII-Estearoil-2-Lactil-Lactado de Sódio, ácido ascórbico e enzima alfa-amilase fúngica.

### ***Opção Massinha Doce Vitaminada***

O enriquecimento do pão é de suma importância por este ser um alimento que é consumido por todos.

Escolhemos as quatro vitaminas do complexo B mais importantes no desenvolvimento e crescimento, e o ferro devido a grande prevalência da anemia ferropriva, fala-se de 1 bilhão de pessoas no mundo, que têm anemia.

A fórmula seguiu a orientação da Norma Técnica 12/46 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentação (CNNPA).

<i>Vitamina B1</i>	<i>1,0 - 1,6 mg</i>
<i>Vitamina B2</i>	<i>1,5 - 1,8 mg</i>
<i>Vitamina B6</i>	<i>2,0 mg</i>



**Vereador Reginaldo Pujol**  
Presidente do Diretório Municipal de Porto Alegre  
**Partido da Frente Liberal**

Gordura	1,4 g	A gordura pode ser utilizada como fonte de energia para criança.
Açúcares	56 g	Os açúcares são as principais fontes de energia para a criança.
Calorias	274 cal	É o somatório das quilocalorias necessárias à criança em fase de crescimento.
Cálcio	12 mg	O cálcio é o elemento básico na formação de dentes e ossos.
Fósforo	70 mg	O fósforo é mineral utilizado na transmissão de estímulos nervosos, atua na capacidade de memorização.
Ferro	1,2 mg	A ingestão adequada de ferro previne o aparecimento de anemias e debilidade geral.
Tiamina	100 mcg	Promove o crescimento, a digestão, funcionamento do tecido nervoso e metabolismo dos carboidratos, normaliza o apetite e o sistema nervoso.
Riboflavina	30 mcg	Ajuda a obter energia dos carboidratos e das proteínas, facilita a formação de anticorpos e de células vermelhas e atua no metabolismo.
Niacina	0,7 mg	Ela é que mantém os tecidos celulares saudáveis, também atua sobre nervos e digestão.
Sódio	300 mg	Fundamental no equilíbrio hídrico do organismo.
Potássio	130 mg	Essencial no desenvolvimento da massa muscular.

Pelo quadro acima podemos ressaltar breves considerações na utilização do pão como fonte de energia.

***O pão é uma excelente fonte de carboidratos e proteínas, através do principal ingrediente do pão, a farinha de trigo.***

***O pão pode ser considerado como fonte de nutrientes de energia de rápida metabolização.***

***O pão pode ser considerado como um alimento de uso universal, fazendo parte dos hábitos da população principalmente no desjejum, lanches ou mesmo acompanhado de grandes refeições.***

***O pão não pode ser considerado como fonte de colesterol.***

***O pão pode ser considerado o alimento mais utilizado pela população infantil e adolescente, desconsiderando classes sociais.***