



ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PIAUÍ
GABINETE DO DEPUTADO ESTADUAL **FÁBIO NOVO**

PROJETO DE LEI Nº 130 /11

22 08 2011
Nhh (ulw)

Obriga a inclusão da cajuína na merenda escolar das unidades de ensino fundamental e médio da rede estadual, privada e da rede municipalizada.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO PIAUÍ, faz saber que o Poder Legislativo aprovou e este Poder sanciona a seguinte lei:

Art. 1º - É obrigatória a inclusão da cajuína na merenda escolar das unidades de ensino fundamental e médio da rede estadual, privada e da rede municipalizada.

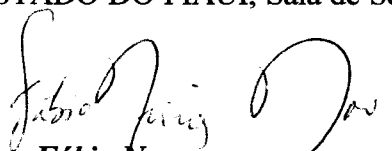
Parágrafo único – A quantidade utilizada fica a cargo de nutricionista responsável pelo cardápio e dos Conselhos de Alimentação Escolar.

Art. 2º - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 60 (sessenta) dias de sua publicação.

Art. 3º - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão à conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 4º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PIAUÍ, Sala de Sessões, em 22 de agosto de 2011.


Fábio Novo

Deputado com assento pelo PT



JUSTIFICATIVA

O Ministério da Educação (MEC) está estudando implantar o uso da cajuína na merenda escolar, ressaltando que já existe uma lei de autoria do deputado federal Nazareno Fonteles (PT/PI), que disciplina a inserção dos produtos da agricultura familiar na merenda escolar.

Os estados produtores de cajuína são o Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte e Alagoas. No Piauí são inúmeros os produtores. A atividade tem despertado o interesse de pequenos empresários querendo conhecer as novas orientações sobre o processo produtivo.

Segundo as tabelas de composição química de alimentos, o suco de caju integral comercial apresenta um teor de 48,5 mg de vitamina C/100mL do produto, e a cajuína 156 mg de vitamina C/100mL, o que representa três vezes o valor do que é encontrado no suco de laranja (47,5 mg/100 mL), mostrando assim a importância nutricional do produto. Deve-se salientar, entretanto, que o teor de vitamina C depende da condução do processo produtivo.

É um produto natural, nutritivo e com características sensoriais atrativas, com nichos específicos como o de restaurantes naturais. No Estado, a atividade tem gerado em média o emprego direto de 7 pessoas/agroindústria, sem contar com os empregos indiretos. A melhoria tecnológica levará conseqüentemente a uma alteração nessa relação. Sabemos que muitas pessoas já substituíram o refrigerante pela cajuína, que é um suco de caju clarificado, o que demonstra que o produto tem seu próprio espaço junto ao mercado consumidor.

Por tudo quanto exposto, resta axiomática a relevância da matéria objeto da presente proposição, sua constitucionalidade e a razoabilidade adotada na sua normatização, razão pela qual espera a aprovação da presente proposta pelos nobres pares dessa Casa Legislativa.



Assembléia Legislativa

Ao Presidente da Comissão de

Justiça
para os devidos fins.

Em 25 / 08 / 11

Luiz

Conceição de Maria Lucas Rodrigues
Chefe do Núcleo Comissões Técnicas

Ao Deputado

Helio
Sousa

para relatar.

Em 30 / 08 / 11

[Assinatura]
Presidente Comissão de Constituição
e Justiça