



INDICAÇÃO N. 283 DE _____ DE _____ DE 2013.

À Sec. Executiva
Em 12.12.2013
Presidente

Nos termos do art. 169, da Resolução n. 86/90 – Regimento Interno desta Casa Legislativa indico à Mesa Diretora o envio do expediente ao Exmo. Sr. Governador do Estado do Acre, a possibilidade da adoção junto a Secretaria de Estado de Educação da implementação da proposição que ora encaminhamos acostada a esta.

Sala das Sessões “**Deputado Francisco Cartaxo**”,

10 de dezembro de 2013.


Deputada **Marileide Serafim**
PSL

ANTEPROJETO DE LEI 2013

“Dispõe sobre 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 Estaduais.”

O GOVERNO DO ESTADO ACRE

FAÇO SABER que a Assembleia Legislativa do Estado do Acre decreta e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1º. Fica a Secretaria de Estado de Educação, por meio de nutricionista habilitado, com o devido acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, responsável por elaborar cardápios especiais para 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.

Art. 3º. Ficam responsáveis pela fiscalização do cumprimento da presente Lei os seguintes Conselhos: Conselho de Alimentação Escolar, Conselho de Segurança Alimentar; Acompanhamento e Controle do FUNDEB, Conselho Municipal e Estadual de Educação, Conselho de Famílias Usuárias de Creches e Berçários Municipais e Conselho dos Direitos da Criança e do Adolescente.



Art. 4º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões "**Deputado Francisco Cartaxo**"
10 de dezembro de 2013


Deputada **Marileide Serafim**
PSL



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 Estaduais, 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 frequentes 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.

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, deve-se repor certos nutrientes como o ferro, cálcio, magnésio e vitaminas lipossolúveis que foram perdidos nas diarreias e esteatorréias (fezes com gordura).

A gliadina é encontrada no trigo, centeio, cevada e aveia, por isso é 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 esta 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 a 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 Estaduais.

Sala das Sessões "**Deputado Francisco Cartaxo**"
10 de dezembro de 2013


Deputada **Marileide Serafim**
PSL