CÂMARA MUNICIPAL DE PALMITAL

Pç. Marechal Arthur da Costa e Silva, 179 – Caixa Postal 31
Fones: 0 xx 18 351-1214/351-2443 - fax 351-2442 - email: cmptal@femanet.com.br
19970-000 - Palmital - SP

PROTOCOLADO
PROCESSO Nº
CM-PALMITAL
Rosangela Aparecida Parrilha de Souza
Oficial Legislativo
AS COMISSÕES DE:
C. M. Palmital, ...
José Antonio dos Santos Pimenta
Presidente

PROJETO DE LEI Nº ( ) /2002

DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DE ADIÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA REFINADA À FARINHA DE TRIGO DE USO E CONSUMO NA COZINHA PILOTO DA MUNICIPALIDADE.

A Câmara Municipal de Palmital APROVA:

Artigo 1º - Torna obrigatório a adição de farinha de raspa de mandioca ou fécula de mandioca a farinha de trigo de uso e consumo na cozinha piloto para atender a alimentação escolar da municipalidade.

Parágrafo único – A mistura referida no "caput" deste artigo conterá, no mínimo 20% (vinte por cento) de mandioca refinada, de raspa de mandioca ou de fécula de mandioca.

Artigo 2º - Fica o Poder Executivo autorizado a:

I - Baixar o percentual referido no parágrafo do artigo anterior, em até 10% (dez por cento), quando julgado conveniente em face das condições locais de mercado e da tecnologia de produção;

II - Tornar obrigatória a adição de outras farinhas à mistura, quando necessária à correção de valor nutricional do produto final.

Artigo 3º - A farinha de trigo adicionada à mistura de mandioca refinada de raspa da mandioca ou fécula será de uso exclusivo da cozinha piloto para atender na merenda escolar da municipalidade na confecção de: pães, bolos, biscoitos, bolachas, macarrão e massas.

Artigo 4º - O Executivo terá o prazo improrrogável de 120 (cento e vinte) dias contados da publicação da presente Lei para o seu integral cumprimento.

Artigo 5º - Esta lei entrará em vigor 120 (cento e vinte) dias após sua publicação.

CÂMARA MUNICIPAL DE PALMITAL

Pç. Marechal Arthur da Costa e Silva, 179 – Caixa Postal 31
Fones: 0 xx 18 351-1214/351-2443 - fax 351-2442 - email: cmptal@femanet.com.br
19970-000 - Palmital - SP

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

Plenário Vereador Profº Alcides Prado Lacreta, em 04 de novembro de 2002.

REINALDO CUSTÓDIO DA SILVA
Vereador

APROVADO
EM 1ª e 2ª DISCUSSÃO E VOTAÇÃO
POR Unanimidade
SESSÃO Ordinária DE 25/11/02
José Antonio dos Santos Pimenta
Presidente

ENCAMINHAR
C. M. Palmital, 26/11/02
José Antonio dos Santos Pimenta
Presidente

ENCAMINHADO
EM 26/11/02
OFÍCIO N.º 128/02
Rosangela Aparecida Parrilha de Souza
Oficial Legislativo

CÂMARA MUNICIPAL DE PALMITAL

Pç. Marechal Arthur da Costa e Silva, 179 – Caixa Postal 31
Fones: 0 xx 18 351-1214/351-2443 - fax 351-2442 - email: cmptal@femanet.com.br
19970-000 - Palmital - SP

JUSTIFICATIVA:

Nenhum outro alimento é tão racional, tão brasileiro, tão aclimatado à terra e precioso à culinária e ao paladar do nosso povo. Nenhum outro acompanhamento é mais usado que a farinha. Do Norte ao Sul do Brasil há quem não coma sem ela na mesa.

A farinha de mandioca foi a base da alimentação dos escravos. Dada a história da mandioca, não é novidade a inclusão de fécula ou raspa na produção dos pães, massas, biscoitos e outros produtos classicamente feitos com trigo. Ademais, a tecnologia de mistura de outras farinhas à farinha de trigo tem sido expressivamente desenvolvida no Brasil. Estudos desenvolvidos pela Embrapa – Agroindústria de alimentos e pela Universidade de Campinas, no Ital – Instituto de Tecnologia de Alimentos tem demonstrado que é bem sucedido o preparo de pães, biscoitos e massas com trigo que contenham até 20% (vinte por cento) de mistura de farinha de mandioca. Tal mistura, obviamente demanda ajustes na tecnologia de produção, no uso de outros ingredientes como água ou gorduras, enfim, pequenas adaptações, viáveis em qualquer estabelecimento, resultando produtos de qualidade, de conteúdo nutricional, de paladar e aceitação pelo consumidor.

A farinha de raspa de mandioca é pobre em proteína, diferentemente da farinha de trigo pura. Entretanto, a mistura de ambas gera um equilíbrio no conteúdo dos aminoácidos da farinha resultante.

A autorização de uso de farinha mista está autorizado em Portaria dos Ministérios da Saúde e da Agricultura, publicada em 05 de abril de 1989, sob nº 224.

No nosso caso específico, a adoção de farinha de mandioca na confecção de alimentos servidos na merenda escolar vai gerar enorme economia para o Município, exemplo o quilo da farinha de trigo custa R$ 1,54 e o quilo da fécula de mandioca custa R$ 0,40. O dinheiro economizado com a compra da farinha de trigo pode ser revertido para melhoria da qualidade da merenda escolar, com o investimento na compra de outros itens para compor o cardápio. A economia a ser obtida pelo município será uma decisão acertada. Além de proporcionar melhoria na qualidade da merenda escolar, ainda contribuiu para valorizar o setor mandioqueiro, e, conseqüentemente, para o desenvolvimento do município, que é beneficiado com novos impostos, que são gerados pelo aumento da demanda de empregos e renda, no campo e na indústria.

"MANDIOCA" – O MAIS BRASILEIRO DOS ALIMENTOS

CÂMARA MUNICIPAL DE PALMITAL

Pç. Marechal Arthur da Costa e Silva, 179 – Caixa Postal 31
Fones: 0 xx 18 351-1214/351-2443 - fax 351-2442 - email: cmptal@femanet.com.br
19970-000 - Palmital - SP

Assim, considerando a relevância do assunto em questão, aguardamos que os nobres pares aprovem o presente projeto de lei.

Plenário Vereador Profº Alcides Prado Lacreta, em 04 de novembro de 2002.

REINALDO CUSTÓDIO DA SILVA
Vereador