

Resumo Executivo - [PL nº 4195 de 2012](#)

Autor: Afonso Hamm - PP/RS

Apresentação: 11/07/2012

Ementa: Acrescenta parágrafo ao art. 6º da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, para tornar a carne suína obrigatória nos cardápios das refeições fornecidas pelo programa de alimentação escolar nas escolas.

Orientação da FPA: Favorável ao substitutivo da CAPADR

Comissão	Parecer	FPA
COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E DES. RURAL (CAPADR)	Parecer do Relator, Dep. Celso Maldaner (PMDB-SC), pela aprovação, com substitutivo. Inteiro teor	Favorável ao parecer do relator
COMISSÃO DE EDUCAÇÃO (CE)	Parecer do Relator, Dep. Celso Jacob (PMDB-RJ), pela rejeição deste, e do Substitutivo 1 da CAPADR. Inteiro teor	Contrária ao parecer do relator
COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (CCJC)	Parecer do Relator, Dep. Roman (PSD-PR). Inteiro teor	Favorável ao parecer do relator

Principais pontos

- Torna a carne suína obrigatória nos cardápios das refeições fornecidas pelo programa de alimentação escolar nas escolas públicas, pelo menos uma vez na semana.
- A proposta altera a Medida Provisória [2.178-36/01](#), que dispõe sobre o repasse de recursos financeiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

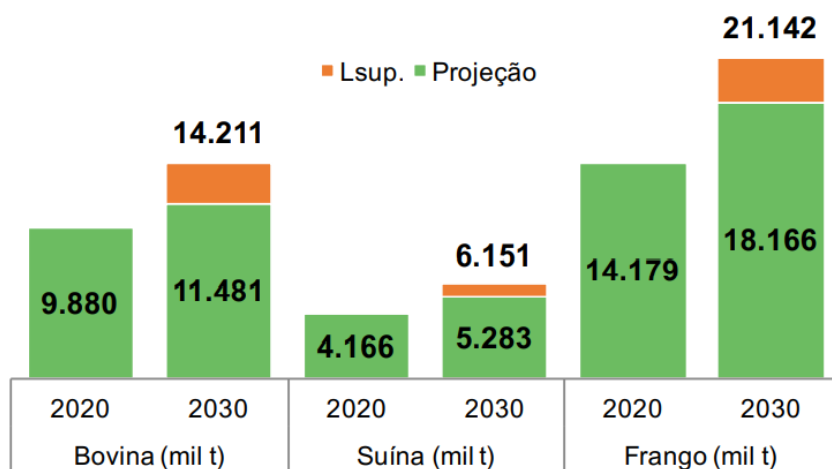
Justificativa

- A carne de porco é o segundo tipo de carne mais popular do mundo. Por ser repleta em proteínas, vitaminas e minerais, pode ser uma excelente opção para quem quer seguir uma dieta saudável.
- A média de consumo nacional é em torno de 15,6 kg/per capita/ano, segundo o DEPEC. Ainda que seja semelhante à mundial, está distante do volume consumido por China e Hong Kong, ou até mesmo da União Europeia. Nesses lugares, de acordo com dados do National Pork Board de 2015, o consumo passava de 40 kg/ano por pessoa. Nos Estados Unidos e na Rússia, grandes produtores e exportadores da proteína, o consumo é de 29,2 kg/ano e 21,2kg/ano,

respectivamente.

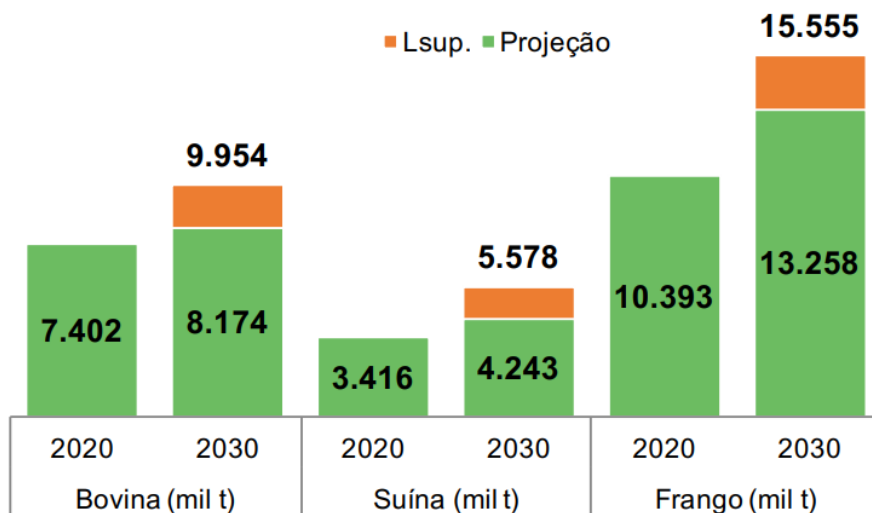
- Rica em proteínas e com quantidades variáveis de gordura, uma porção de 100 gramas de carne de porco como o lombo fornece, em média: Calorias: 176 kcal; Proteínas: 22,6 gramas; Carboidratos: 0 gramas; Gorduras: 8,8 gramas.
- Como toda carne, a carne de porco é composta principalmente de proteínas e contém todos os nove aminoácidos essenciais necessários para o crescimento e a manutenção do seu corpo. Assim, é uma das fontes alimentares mais completas de proteínas que existem.
- A intenção segundo o PL é propiciar melhor qualidade de vida aos estudantes e oferecer aos produtores garantia de escoamento da produção.
- Ressalta-se ademais que, segundo dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, entre as carnes, as que projetam maiores taxas de crescimento da produção no período 2019/20 a 2029/30, são a carne de frango e suína, com 2,5% e 2,4%, respectivamente.
- Além disso, a carne suína passa para o segundo lugar no crescimento do consumo com uma taxa anual de 2,2% nos próximos anos, evidenciando a sua importância no cardápio do consumidor.

Produção de Carnes (mil toneladas)



Fonte: CGAPI/DCI/SPA/MAPA, SIRE/Embrapa e Departamento de Estatística/UNB

Consumo de Carnes (mil toneladas)



Fonte: CGAPI/DCI/SPA/MAPA, SIRE/Embrapa e Departamento de Estatística/UNB

- Dado o exposto declaramos nosso apoio ao Substitutivo oriundo da CAPADR, ao entender que o mesmo possibilitará aos alunos o contato com diversos tipos de carnes, garantindo uma alimentação variada e de qualidade, além de propiciar o fortalecimento de diversos setores da economia em cada região, uma vez que a prioridade na alimentação escolar deve ser dada aos produtores que estão próximos à escola.