



**ESTADO DO AMAZONAS**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MANAUS**  
**GABINETE DO VEREADOR PROFESSOR BIBIANO**

**PROJETO DE LEI Nº. 109/2015**

Dispõe sobre criação de um programa de alimentação diferenciada para alunos alérgicos na rede de ensino municipal de Manaus e dá outras providências.

**Art. 1º.** Fica instituído o “PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DIFERENCIADA PARA ALUNOS ALÉRGICOS” em todas as unidades da rede municipal de ensino de Manaus.

**Parágrafo único.** O programa de que trata o caput deste artigo tem caráter permanente e contínuo.

**Art. 2º.** A alimentação diferenciada será oferecida nas unidades onde são servidas refeições de merenda escolar.

§ 1º. Exames de constatação da alergia serão trazidos pelos pais ou responsáveis do aluno, onde cada estabelecimento de ensino formatará um banco de dados e informações sobre os alunos portadores de alergias a produtos alimentícios especialmente elaborados com a utilização de: lactose, glúten, proteína do leite e ovo, entre outros, para que os mesmos sejam assistidos pelo referido programa com merenda escolar diferenciada.

§ 2º. A merenda escolar para alunos alérgicos da rede municipal de ensino será oferecida obedecendo a cardápio diferenciado, elaborado por nutricionista habilitado.

§ 3º. O acompanhamento da execução e dos resultados do programa será feito pelo Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CMAE).

**Art. 3º.** As despesas decorrentes com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

**Art. 4º.** O Poder Executivo regulamentará a presente lei, para sua melhor execução.

**Art. 5º.** Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Plenário Adriano Jorge, em 28 de abril de 2015.

**PROFESSOR BIBIANO**  
**Vereador – PT**



**ESTADO DO AMAZONAS**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MANAUS**  
**GABINETE DO VEREADOR PROFESSOR BIBIANO**

**JUSTIFICATIVA**

O presente projeto tem o objetivo garantir à assistência necessária as pessoas que sofrem de intolerância à lactose e alergia a alimentos elaborados com glúten, proteína do leite, ovo, entre outros, bem como amenizar o desconforto trazido por essa peculiaridade, com enfoque especial na população estudantil que mais carece, por meio da merenda escolar diferenciada nas unidades de ensino do município de Manaus.

O princípio da isonomia aborda que devemos tratar os iguais como iguais e os desiguais como desiguais.

Segundo Ruy Rebello Pinho (2002, p. 96):

A isonomia material, denominada efetiva, real, concreta ou situada. Trata-se da **busca da igualdade de fato na vida econômica e social**. Em diversos dispositivos o constituinte revela sua preocupação com a profunda desigualdade em nosso país, com a criação de mecanismos que assegurem uma igualdade real entre os indivíduos.

Portanto, ter acesso à alimentação saudável e adequada é uma das formas do exercício da dignidade da pessoa humana, outro princípio que está sendo respeitado com essa medida. Sendo que, há conhecimento que para muitas crianças e adolescentes da rede pública de ensino, fazem sua primeira refeição na escola, e em alguns casos a única refeição.

Vale ressaltar que pesquisas mostram que 70% dos brasileiros apresentam algum grau de intolerância à lactose, que pode ser leve, moderado ou grave, segundo o tipo de deficiência apresentada.

Para que haja consciência do grau de importância que o projeto possui em relação à intolerância e alergias à alimentos, segue a síntese do que elas representam no corpo humano.

Segundo o Dr. Dráuzio Vallera, intolerância à lactose é o nome que se dá à incapacidade parcial ou completa de digerir o açúcar existente no leite e seus derivados. Ela ocorre quando o organismo não produz, ou produz em quantidade insuficiente, uma enzima digestiva chamada lactase, que quebra e decompõe a lactose, ou seja, o açúcar do leite. A intolerância à lactose é um distúrbio digestivo associado à baixa ou nenhuma produção de lactase pelo intestino delgado.

Já, a alergia à proteína do leite de vaca (APLV), como é conhecida por muitos ocorre pela presença de algumas proteínas do leite que são identificadas pelo nosso sistema imunológico como um agente agressor, desencadeando vários sintomas desagradáveis, como: diarreia, gases, cólicas, distensão abdominal, lesões na pele, dificuldade de respirar, pequeno sangramento intestinal, entre outros.

Se ocorrerem sintomas como os descritos acima é importante procurar ajuda e diagnosticar rapidamente para que se inicie o tratamento correto, pois na intolerância é



**ESTADO DO AMAZONAS**  
**CÂMARA MUNICIPAL DE MANAUS**  
**GABINETE DO VEREADOR PROFESSOR BIBIANO**

necessário excluir ou ingerir baixa quantidade de alimentos que contenham lactose (depende o grau de intolerância), já na alergia ao leite de vaca é excluída a ingestão de qualquer proteína do leite ou alimentos que contenham frações desta para evitar o desencadeamento do processo alérgico.

Conforme estudo realizado pela Pediatra Beatriz Beltrame, a alergia ao ovo pode ser identificada nos primeiros anos de vida da criança e deve-se a uma reação alérgica do organismo em relação a uma proteína presente na clara do ovo. Os principais causadores da alergia ao ovo estão na clara, são eles: ovoalbumina, ovomucóide e conalbumina. Os sintomas são apresentados 30 minutos ou até 4 horas após a ingestão do alimento, e são: a) Urticária: placas avermelhadas e inchadas na pele; b) Dificuldade para respirar: respiração curta e rápida; c) Inchaço da língua e ou garganta e d) Pressão baixa. O tratamento para alergia ao ovo é basicamente excluí-lo da alimentação, e por isso o indivíduo não deverá comer ovo ou qualquer outro alimento que seja preparado com ovo como bolos, pão e biscoitos, por exemplo. É importante ainda observar atentamente os rótulos dos alimentos, pois em muitos existe a indicação de que pode haver vestígios de ovo e por isso, estes também não devem ser consumidos.

Não menos importante, é a doença celíaca é uma das poucas doenças autoimunes em que o agente precipitante é conhecido: o glúten.

Glúten é uma proteína existente no trigo, centeio e cevada, digerida com dificuldade na parte alta do trato gastrointestinal. Um de seus componentes, a gliadina, contém a maior parte dos componentes nocivos.

Em pessoas predispostas, moléculas não digeridas de gliadina, ao entrarem em contato com as camadas mais internas da mucosa intestinal, disparam uma reação imunológica no intestino delgado, causadora do processo inflamatório crônico responsável pelos sintomas.

O tratamento consiste na eliminação definitiva de alimentos que contenham glúten (trigo, cevada e centeio). Essa medida provoca melhora clínica em dias ou semanas, mas as alterações visíveis nas biópsias do intestino delgado podem persistir meses ou anos. A aderência disciplinada a dietas com restrição de glúten não é tarefa simples, porque ele está presente na maioria dos alimentos industrializados.

Em razão do exposto, apresento a presente Proposta de Lei, esperando contar com apoio dos Nobres Pares para sua tramitação e aprovação.

Plenário Adriano Jorge, em 28 de abril de 2015.

**PROFESSOR BIBIANO**  
**Vereador – PT**