



PROJETO DE LEI Nº PL./0118.3/2017

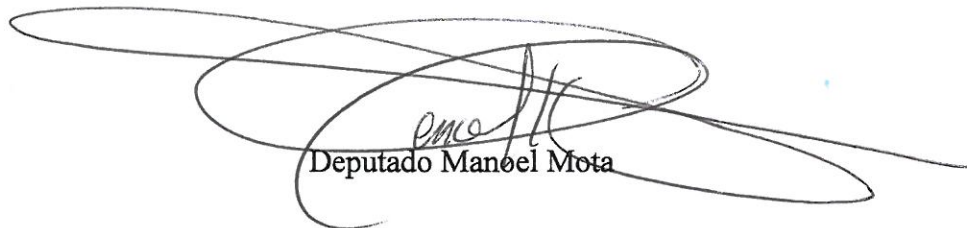
Dispõe sobre a inclusão da Pamonha produzida industrialmente no Estado de Santa Catarina na merenda escolar das escolas da Rede Estadual de Ensino.

Art. 1º Fica incluída na merenda escolar das escolas da Rede Estadual de Ensino a Pamonha produzida industrialmente no Estado de Santa Catarina.

Art. 2º O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, nos termos do disposto no art. 71, inciso III, da Constituição do Estado de Santa Catarina.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões,



Deputado Manoel Mota

Lido no Expediente
32ª Sessão de 26/04/17
Às Comissões de:
(5) Justiça
(11) Finanças
(10) Inclusões
Secretário



JUSTIFICAÇÃO

A pamonha é um quitute feito de milho, comum em todo o território brasileiro. O prato já vinha sendo degustado antes dos europeus chegarem às Américas. Era uma iguaria típica do índio tupi-guarani, que habitava desde a região da Amazônia até a Argentina. É exatamente por isso que o nome “pamonha” vem da palavra tupi pa’muña, que significa pegajoso. A pamonha é um preparado típico da culinária brasileira, e é muito apreciada em especial nas festas juninas. A pamonha pode ser doce ou salgada.

Médicos afirmam que o milho trás muitos benefícios para o organismo e conseqüentemente ao bem – estar, seu consumo proporciona vários benefícios à saúde. É um cereal rico em carboidratos e fibras, é uma ótima fonte de energia e ajuda a eliminar as toxinas do corpo, melhorando o funcionamento do organismo. Ao contrário do que muitas pessoas pensam, o milho não precisa ser cortado das dietas para emagrecer, ele pode ser consumido em doses adequadas. Dentre os componentes do milho, destacam-se as vitaminas A, B1 e C, o magnésio e o carotenoide. Este último que traz a cor do milho e duas de suas substâncias, a luteína e a zeaxantina que auxiliam na saúde dos olhos: elas protegem a visão dos raios ultravioletas e previnem a degeneração e até a catarata. O milho também auxilia na prevenção a ação dos radicais livres; no bom funcionamento intestinal; reduz os níveis de colesterol; reduz os níveis de glicose no sangue; previne problemas cardiovasculares; é fonte de betacaroteno; auxilia a metabolizar gordura mais rapidamente; auxilia no tratamento de prisão de ventre, pois melhora o trânsito intestinal e acelera a digestão. A vitamina A presente no milho proporciona mais brilho e vitalidade para a pele, unhas e os cabelos e auxilia no sistema imunológico.

O milho pode ser consumido *in natura*, e também em uma das formas mais apreciadas e saborosas que é a pamonha.

É nesse contexto que apresentamos o presente Projeto de Lei, visando à inclusão da pamonha no cardápio da merenda escolar catarinense.

Assim, solicito aos nobres Pares a aprovação da presente medida legislativa.


Deputado Manoel Mota