



CÂMARA LEGISLATIVA  
DO DISTRITO FEDERAL


LIDO  
Em 14/11/2000  
Assessoria de Planário

PL 1662/2000

## PROJETO DE LEI N°

(Deputado Jorge Cauhy)

Ao Protocolo Legislativo para registro e, em seguida, à CCJ e à CAS.  
Em 14/11/2000

  
Stamatina Pinheiro Lima  
Chefe da Assessoria de Planário

Dispõe sobre a inclusão do feijão pronto desidratado em substituição ao feijão *in natura* no âmbito do Distrito Federal, e dá outras providências.

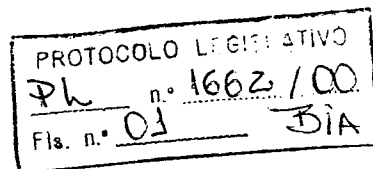
A Câmara Legislativa do Distrito Federal decreta:

Art. 1° - Fica incluído no âmbito do Distrito Federal, o uso do feijão tipo pronto desidratado em substituição ao feijão *in natura*.

Parágrafo único - A inclusão de que trata o caput deste artigo, dar-se-á na Cesta Básica de Alimentos, na alimentação hospitalar, no Programa de Alimentação da Rede de Ensino e no Programa de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal.

Art. 2° - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 3° - Revogam-se as disposições em contrário.





CÂMARA LEGISLATIVA  
DO DISTRITO FEDERAL

## JUSTIFICATIVA

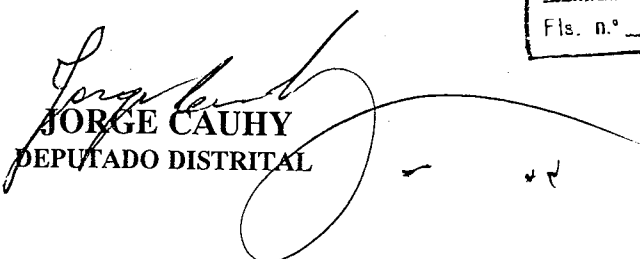
O feijão faz parte do cardápio do brasileiro, sendo produto de aceitação unânime no território nacional. A região do entorno de Brasília situa-se entre as principais produtoras nacionais do produto. Em sua maioria, o feijão *in natura* encontrado na cesta básica de alimentos é infestado por insetos a cada 90 (noventa) dias, necessitando proceder sua imunização por tratamento químico. O feijão *in natura* disponível no mercado contém até 30% de impurezas que, além de representar perda do produto, exige sua catação que demanda tempo. O tempo de cozimento do produto *in natura* é de cerca de 2 (duas) horas, além da necessidade de ficar de molho por um período de até doze horas, perdendo desta forma, grande parte de suas propriedades nutricionais. Por estas razões, seu uso é dificultado nas escolas, fazendo com que o aluno perca grande quantidade de nutrientes diários encontrados no produto.

A adoção do feijão pronto desidratado permitirá o aproveitamento maior da safra local, pois este pode ficar armazenado por mais de 12 (doze) meses em virtude do seu processo de desidratação. Este procedimento faz também com que o produto preserve todas as suas características nutricionais em virtude de ser processado em alta temperatura por um curto período de tempo.

Além do exposto, o feijão pronto desidratado é produto puro, enriquecido de vitaminas A, B, e D, de minerais como ferro, cálcio e iodo e seu cozimento realizado em aproximadamente 15 minutos. Tem uma excelente aceitação pelas crianças, percentual de perda igual a zero e rendimento superior a duas vezes o feijão *in natura*, tornando seu custo final mais barato.

Dado estas razões, resolvemos apresentar a esta augusta Casa o presente Projeto de Lei, conclamando os Nobres Pares para a sua aprovação.

Sala das Sessões, de de 2000.

  
JORGE CAUHY  
DEPUTADO DISTRITAL

