



Renovação com Responsabilidade

ESTADO DO CEARÁ
CÂMARA MUNICIPAL DE MARACANAÚ

EXCELENTÍSSIMO SENHOR PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE MARACANAÚ

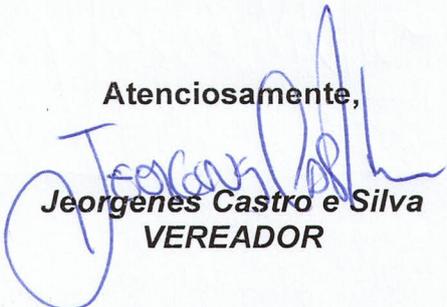
REQUERIMENTO LEGISLATIVO Nº 285 /2022.

REGIME DE URGÊNCIA

O **Vereador Jeorgenes Castro e Silva**, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com o Regimento Interno deste Poder, vem respeitosamente solicitar que seja encaminhado ofício ao **Chefe do Poder Executivo**, e a **Secretaria de Educação** requerendo a criação de um **Programa para o reaproveitamento e distribuição das sobras dos alimentos e merendas**, promovendo a solidariedade entre o órgão público e os moradores da comunidade, essa ação evita o desperdício nas escolas e creches, neste Município.

Sala das Sessões da Câmara Municipal de Maracanaú, em 31 de março 2022.

Atenciosamente,


Jeorgenes Castro e Silva
VEREADOR

MDB

POR INDICAÇÃO DO ASSESSOR: MARCOS GOMES



Renovação com Responsabilidade

ESTADO DO CEARÁ
CÂMARA MUNICIPAL DE MARACANAÚ

JUSTIFICATIVA

Reaproveitar alimentos é uma forma de **ser** mais sustentável. Além de diversas receitas, também é possível fazer produtos de limpeza e melhorar o solo com as **sobras** que usamos na cozinha. Estudos mostram que 30% da produção mundial de alimentos é desperdiçada em razão da falha no cultivo, na colheita, no transporte, no armazenamento e na comercialização. No Brasil, toneladas de alimentos que poderiam ser aproveitadas por famílias carentes são jogadas fora todos os dias. Isso dá ao Brasil o título de "país do desperdício". no município de Maracanaú não é diferente. A falta de conhecimento da população sobre as propriedades nutricionais dos alimentos é um dos fatores que levam ao desperdício. Além da conscientização sobre o desperdício dos alimentos, a população também precisa conhecer os alimentos que farão bem ou mal para a saúde. A educação nutricional começa em casa, mas na escola o professor pode trabalhar com os alunos maneiras de se reaproveitar alimentos. Partes de alimentos e sobras podem ser reaproveitadas, tornando-se receitas novas e deliciosas. Se a escola dispuser de cozinha experimental, o professor pode colocar algumas receitas para votação. Após a escolha, os alunos devem levar os ingredientes necessários para fazer a receita na escola. Se a escola não dispuser de cozinha experimental, pode-se propor à coordenação uma manhã, tarde ou noite gastronômica. Após uma reunião com a coordenação e pais de alunos, as receitas seriam distribuídas às famílias que as fariam em casa e as levariam para degustação na escola. Mas tudo com a ajuda dos alunos, que teriam que participar do preparo das receitas. As receitas feitas na cozinha da escola também poderiam ser colocadas para degustação no horário do recreio. Há muitas maneiras de se reaproveitar e evitar o desperdício dos alimentos, basta conhecer o valor deles

Sala das Sessões da Câmara Municipal de Maracanaú, em 31 de março 2022.

Atenciosamente,


Jeorgenes Castro e Silva
VEREADOR

MDB