

PROJETO DE LEI

Institui a Semana Estadual de Incentivo ao Consumo de Carne Vermelha e altera o Anexo Único da Lei nº 18.531, de 2022, que Consolida as leis que instituem datas e eventos alusivos no âmbito do Estado de Santa Catarina e estabelece o Calendário Oficial do Estado para incluir referida data alusiva no Calendário Oficial do Estado de Santa Catarina.

Art. 1º Fica instituído, no âmbito do Estado de Santa Catarina, a Semana Estadual de Incentivo ao Consumo de Carne Vermelha, a ser celebrada, anualmente, entre os dias 24 e 30 de junho.

Art. 2º São objetivos da Semana Estadual de Incentivo ao Consumo de Carne Vermelha:

I - Reunir a cadeia produtiva com o objetivo principal de fomentar e desenvolver o consumo da carne vermelha no varejo e food service catarinense;

II – Incentivar o consumo da carne vermelha nos estabelecimentos de educação básica e fundamental estaduais;

III - Instituir uma cultura de valorização do produtor de carne vermelha, reconhecendo sua importância econômica e pioneirismo no desenvolvimento do Estado de Santa Catarina;

IV – Conscientizar a população acerca da importância nutricional da carne vermelha, especialmente para jovens e crianças, além de alertar a população para o risco de substituição do produto natural por alternativas sintéticas.

Art. 3º O Anexo Único da Lei nº 18.531, de 5 de dezembro de 2022, passa a vigorar com a alteração constante do Anexo único desta Lei.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua

publicação.Sala das Sessões,

Deputada Ana Campagnolo

ANEXO ÚNICO

(Altera o Anexo I da Lei nº 18.531, de 5 de dezembro de 2022)

'ANEXO ÚNICO

CALENDÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SANTA CATARINA

SETEMBRO

SEMANAS		LEI ORIGINAL Nº
Primeira Semana	<p>Semana Estadual de Incentivo ao Consumo de Carne Vermelha.</p> <p>Com o objetivo de:</p> <p>I - Reunir a cadeia produtiva com o objetivo principal de fomentar e desenvolver o consumo da carne vermelha no varejo e food service catarinense;</p> <p>II – Incentivar o consumo da carne vermelha nos estabelecimentos de educação básica e fundamental estaduais;</p> <p>III - Instituir uma cultura de valorização do produtor de carne vermelha, reconhecendo sua importância econômica e pioneirismo no desenvolvimento do Estado de Santa Catarina;</p>	

	IV – Conscientizar a população acerca da importância nutricional da carne vermelha, especialmente para jovens e crianças, além de alertar a população para o risco de substituição do produto natural por alternativas sintéticas.	
.....

' (NR)

JUSTIFICAÇÃO

Santa Catarina é reconhecida nacionalmente como uma das principais regiões produtoras de carne vermelha no Brasil, com um setor pecuário robusto e tecnologicamente avançado. A atividade pecuária desempenha um papel significativo na economia do estado, gerando empregos, renda e contribuindo para a segurança alimentar da população. Os dados indicam que a produção de carne vermelha em Santa Catarina é realizada de forma responsável e sustentável, respeitando os padrões de bem-estar animal e ambiental, além de garantir a qualidade e a segurança dos produtos oferecidos aos consumidores. Incentivar o consumo de carne vermelha produzida localmente não apenas promove a saúde da população, mas também fortalece a economia regional e valoriza o trabalho dos produtores catarinenses.

Além disso, a carne vermelha apresenta inúmeros benefícios à saúde, tais como:

Desenvolvimento Cerebral

O renomado Daniel E. Lieberman, professor na área de antropologia biológica na Universidade de Harvard, sustenta uma teoria intrigante sobre a evolução humana. Ele argumenta que uma mudança significativa na dieta dos primeiros humanos, especificamente a incorporação de mais carne, desempenhou um papel crucial em nossa trajetória evolutiva, culminando no desenvolvimento de cérebros mais volumosos e intestinos mais compactos. Essa teoria, conhecida como a "Hipótese do Tecido Caro", aponta para o papel fundamental da carne, rica em proteínas e energia, como catalisadora para o desenvolvimento cerebral intensivo, marcando um ponto de virada na nossa evolução.

Fontes:

Harvard Gazette. (2008). "Eating meat led to smaller stomachs, bigger brains". Disponível em: <https://news.harvard.edu/gazette/story/2008/04/eating-meat-led-to-smaller-stomachs-bigger-brains/>

National Association of Science Writers. "Eating meat drove the evolution of our big, powerful brain". Disponível em: <https://www.nasw.org/article/eating-meat-drove-evolution-our-big-powerful-brain>

Desempenho Escolar

Uma análise metódica dos efeitos da dieta sobre o desempenho escolar de crianças em idade educacional revelou uma ligação indissociável entre nutrição e resultados acadêmicos. Este estudo abrangente, que não se limita apenas à ingestão de carne, destaca como dietas balanceadas, incluindo fontes proteicas de origem animal, podem potencializar a capacidade de aprendizado das crianças. Variando de dietas ricas em vegetais e frutas a aquelas que incluem carne e produtos lácteos, a pesquisa demonstra claramente a conexão entre uma alimentação equilibrada e um desempenho acadêmico superior.

Fonte:

Chikwere, Prince. (2019). "Diet, a factor for academic performance in school-aged children: systematic review of recent studies". 7. 76-90.

Proteínas de Alto Valor Biológico e Micronutrientes

A carne vermelha se destaca no reino alimentar por seu perfil nutricional excepcional, especialmente no que tange às proteínas de alto valor biológico. Essas proteínas, contendo todos os aminoácidos essenciais em proporções ideais, são fundamentais para o crescimento, reparo e manutenção de tecidos no corpo humano. Além disso, a carne vermelha é uma fonte rica de micronutrientes vitais, como o ferro heme, de alta biodisponibilidade, zinco e vitaminas do complexo B, essenciais para funções críticas do organismo, desde a oxigenação sanguínea até o suporte à saúde cognitiva e imune.

Ácidos Graxos e Saúde

Embora a carne vermelha não seja a principal fonte de ácidos graxos poli-insaturados (PUFAs), ela contribui de maneira significativa para a ingestão desses nutrientes essenciais, como os ácidos linoleico (n-6) e alfa-linolênico (n-3). Esses PUFAs servem como precursores para ácidos graxos de cadeia longa, como o EPA e o DHA, com benefícios comprovados para a saúde. Interessantemente, a carne vermelha também contém ácidos graxos trans naturais, como o ácido vacênico, que, diferentemente dos trans industriais, não está associado a um aumento no risco de doenças cardíacas, sugerindo um perfil de ácidos graxos potencialmente benéfico na carne.

Fonte:

Proceedings of the Nutrition Society. "The role of red meat in the diet: nutrition and health benefits". Disponível em: <https://www.cambridge.org/core/journals/proceedings-of-the-nutrition-society/article/role-of-red-meat-in-the-diet-nutrition-and-health-benefits/7EE0FE146D674BB59D882BEA17461F1B>

Conclusão

A importância do Projeto de Lei sobre a carne transcende a simples regulamentação do setor pecuário; ela toca no cerne da nossa tradição, cultura e identidade regional. A produção de carne não apenas fornece um aporte proteico e energético essencial para a

população, garantindo segurança alimentar e a capacidade de sustentar o desenvolvimento cognitivo e o bem-estar geral. Promover e apoiar a produção local de carne é um passo crucial para valorizar o trabalho árduo dos produtores catarinenses, fortalecendo a economia local e assegurando que o legado e as tradições do setor sejam preservados para as futuras gerações.

Sala das Sessões

Deputada Ana Campagnolo