



# CÂMARA MUNICIPAL DE CORNÉLIO PROCÓPIO

ESTADO DO PARANÁ

**EXMO. SR. PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CORNÉLIO PROCÓPIO – PR.**

## PROTOCOLO

Nº: 447/21

Data: 26/11/21

Hora: 08:28

Visto: Carolina



## REQUERIMENTO

**EMENTA:** Requer a inclusão do filé de tilápia no cardápio da merenda escolar na rede pública municipal.

**ODAIR MATIAS**, vereador que esta subscreve, **REQUER**, ao Excelentíssimo Prefeito Municipal, **AMIN JOSÉ HANNOUCHE**, em conformidade com o artigo 113, §3º, inciso IX do Regimento Interno da Câmara de Vereadores e em consonância com o art. 64 da Lei Orgânica do Município, após ouvido o douto plenário, que se inclua no cardápio alimentar escolar da rede pública municipal o filé de tilápia duas vezes por semana.

## JUSTIFICATIVA

O projeto de lei apresentado, se imitado pelos municípios da região, por si, pode proporcionar uma cadeia produtiva capaz de gerar vários empregos no campo e nas cidades.

### **BENEFÍCIOS DA CARNE DE TILÁPIA**

É de conhecimento popular e científico que a carne da tilápia é rica em proteínas com pouca gordura, diferente de outras fontes mais comuns do macronutriente, como a carne bovina e o frango.

Segundo estudos fartamente publicados, como alimento, quando comparada com outros peixes, a tilápia é uma das mais ricas em nutriente e apresenta um valor calórico menor, o que permite, dentro de um consumo alimentar equilibrado, acelerar o nosso gasto energético e contribuir para a redução de peso. Além disso, o peixe é facilmente digerido, o que faz dele um prato ideal para ser consumido nas altas temperaturas da primavera e verão brasileiros.

Além do alto valor proteico, a tilápia tem uma quantidade significativa de ômega-3, gordura boa que diminui o risco de doenças cardíacas e cardiovasculares, reduz os processos inflamatórios, ajuda no desenvolvimento cerebral e regeneração de suas células - o que faz do alimento um excelente aliado no tratamento de ansiedade, distúrbios de sono e depressão.



# CÂMARA MUNICIPAL DE CORNÉLIO PROCÓPIO

ESTADO DO PARANÁ

Minerais, como cálcio, iodo e cobalto também são encontrados nesse peixe, junto com vitaminas A e D, que fazem dele um alimento completo. Esses micronutrientes trazem vários benefícios, como: contribuição para a boa visão, é importante para os processos de formação da pele, manutenção do tecido ósseo, melhora do funcionamento do sistema imunológico, entre outros.

Estudos recentes e avançados revelam que, já se encontra em andamento no Brasil, um método aplicado com sucesso onde o couro da tilápia é usado para substituir curativos em ferimentos de queimaduras de 1º e 2º graus, com o dobro da eficiência dos meios convencionais. Tais atualizações revelam mais uma possível e futura cadeia de produção com grande potencial de geração de oportunidades a partir da mesma cultura.

Cornélio Procópio, 26 de novembro de 2021.

**ODAIR MATIAS**  
Vereador -CIDADANIA