**PROJETO DE LEI Nº DE 2021**

***“*Inclui no calendário oficial do Município de Mogi Mirim o "Dia do Nascituro".**

***”.***

**A CAMARA MUNICIPAL DE MOGI MIRIM APROVA:**

**Artigo 1º** - Fica instituído no calendário oficial do Município de MOGI MIRIM o "Dia do Nascituro", a ser comemorado, anualmente, no dia 08 de outubro.

**Artigo 2º** - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

**JUSTIFICATIVA**

O presente projeto se fundamenta na celebração da vida, especialmente, a vida do bebê no ventre de sua mãe. E não somente isso: celebramos, neste dia, o valor inviolável da dignidade da vida humana, do seu início até o seu fim.

Não é somente a vida do nascituro que está em questão, mas a vida humana, especialmente em sua condição de fragilidade e inutilidade para a sociedade. Celebrando o Dia do Nascituro, queremos também protegê-lo ao suscitarmos nas pessoas, nas famílias e na sociedade, a consciência de que os nascituros têm o direito à proteção de sua saúde e vida, à alimentação, ao respeito e a um nascimento sadio.

Inclusive há toda uma gama de legislações federais que preservam os direitos dos nascituros, as quais podemos citar exemplificativamente:

A Constituição Federal, em seu artigo 5º caput, assegura:

Artigo. 5º. Todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no país a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, nos seguintes termos;

O artigo 2º do Código Civil de 2002 expõe: “A personalidade civil da pessoa começa do nascimento com vida; mas a lei põe a salvo, desde a concepção, os direitos do nascituro”.

A Lei no 8.560/1992, em seu artigo 7º, assegura ao nascituro o direito a alimentos provisionais ou definitivos do reconhecido, que deles necessitar: “Sempre que na sentença de primeiro grau se reconhecer a paternidade, nela se fixarão os alimentos provisionais ou definitivos do reconhecido que deles necessite.”.

É importante salientar também que, presente no Código de Processo Civil, artigo 877 e 878, há a possibilidade da mulher que, para garantir os direitos do nascituro, poderá provar sua gravidez segundo médico de nomeação do juiz. A posteriori, o artigo 878 define: “Apresentando o laudo que reconheça a gravidez, o juiz, por sentença, declarará a requerente investida na posse dos direitos que assistam ao nascituro.”

O Estado tem a obrigação de prover um desenvolvimento digno e sadio ao nascituro e a mãe tem direito a realização do atendimento pré e perinatal, conforme demostra o Estatuto da Criança e do Adolescente, nos artigos 7º e 8º:

Artigo 7º A criança e o adolescente têm direito a proteção à vida e à saúde, mediante a efetivação de políticas sociais públicas que permitam o nascimento e o desenvolvimento sadio e harmonioso, em condições dignas de existência.

Artigo 8º É assegurado à gestante, através do Sistema Único de Saúde, o atendimento pré e perinatal.

O direito à vida é superior aos demais direitos dos homens, e sendo de indiscutível importância, atinge o nascituro mesmo nesta condição suspensiva de direitos, ao passo que a instituição desta data tem o objetivo de suscitar nas consciências, nas famílias e na sociedade, o reconhecimento do sentido e valor da vida humana em todos os seus momentos.

Com relação à escolha da data, o dia 8 de outubro foi escolhido pela proximidade com a festa de [Nossa Senhora Aparecida](https://www.acidigital.com/Maria/aparecida/index.html), Padroeira do Brasil, ocorrida em 12 de outubro.

Diante de todo o exposto, dedicar ao nascituro um dia no calendário oficial do Município, servirá para a nossa reflexão sobre esse ser, que antes de ser uma perspectiva de vida é a própria vida. Pela relevância do valor que se pretende enaltecer, o direito à vida, requeiro o apoio dos nobres pares para a aprovação desta propositura.

**VEREADOR MARCOS ANTONIO FRANCO**

***SALA DAS SESSÕES, “VEREADOR SANTO ROTOLLI” 1 DE FEVEREIRO DE 2020.***

***VEREADOR MARCOS ANTONIO FRANCO***

**JUSTIFICATIVA**

O que se pretende em Mogi Mirim é conscientizar as pessoas do perigo que o uso indiscriminado do sal pode fazer à saúde. Pesquisas científicas, cada vez mais evidenciam os males causados pela ingestão demasiada de cloreto de sódio. A proibição pura e simples do sal em bares e restaurantes não cumpre a missão que é a de informar as pessoas. Até por que as pessoas não utilizam o produto apenas em estabelecimentos comerciais, mas sim em seu cotidiano.

Cardiologistas do mundo todo apontam para o problema, mas pouco tem sido feito para que o problema seja sanado na base e da forma mais eficiente: a educação. Hoje, esse é um enorme problema de saúde pública. É

consenso no meio médico que o excesso de cloreto de sódio é um dos principais inimigos da boa saúde, Para citar apenas um exemplo de doença relacionada a esse mau hábito alimentar, citamos a hipertensão arterial, causa direta de doenças cardíacas e renais. A matéria ora em tela contou com a orientação da contou com a ajuda da nutricionista oncológica, Andriele Stéfany Aquino de Paiva.

A Organização Mundial de Saúde (OMS), aponta que o brasileiro consome cerca de 12g de sal por dia, equivalente a 12 sachês, ou uma colher de sopa, quando o recomendado seria metade dessa quantidade, ou seja, uma colher de sobremesa. Ao levar a informação às futuras gerações que estão em idade escolar estaremos evitando que no futuro os casos de problemas cardíacos e renal sejam elevados como na atualidade. Estaremos oferecendo

aos alunos o melhor remédio para incorrer nesse erro: a informação. Dessa forma a prefeitura estará trabalhando na base do problema e garantindo a redução nos gastos com tais especialidades no futuro. Tudo por conta da prevenção.

Já com relação aos estabelecimentos participantes do programa, a soma de esforços será bastante positiva, pois ao integrar o programa e banir a presença

dos tradicionais saleiros das mesas e balcões, ela estará agregando valor ao nome da empresa.

O ato de se alimentar não significa, necessariamente, realizar a nutrição adequada. Os alimentos devem ser ingeridos corretamente para mantermos um organismo saudável.

Sais minerais são essenciais e indispensáveis para a estrutura corporal humana, pois promovem desde a constituição dos ossos, dentes e músculos até a manutenção do equilíbrio hídrico. Considera-se que os minerais são tão eficazes e importantes quanto as vitaminas para manterem nosso organismo perfeito e saudável.

O sódio é um dos minerais importantes para diversas funções no corpo, como, por exemplo, a contração muscular, a manutenção da pressão arterial e a hidratação. É muito comum uma pessoa que esteja com pressão baixa consumir um pouco de sal por este motivo.

Porém, seu consumo, em excesso, assim como tudo na vida, pode desencadear alguns problemas de saúde, tais como pressão alta e algumas doenças cardiovasculares por consequência da alteração na pressão, como, por exemplo, o AVC (Acidente Vascular Cerebral), e até mesmo levar ao desenvolvimento de câncer de estômago em pessoas portadoras de H. pylori.

O consumo equilibrado de sal e, consequentemente, do sódio é, portanto, essencial para a saúde. No entanto, dados da Sociedade Brasileira de Cardiologia mostram que o brasileiro consome mais que o dobro da recomendação de 5g de sal (o que seria equivalente a 5 sachês de 1g), medida estabelecida pela OMS (Organização Mundial de Saúde).

 Atualmente, a maior fonte de sódio consumida pela população vem do sal comum, usado diariamente no preparo das refeições. Na indústria, é muito utilizado com função de conservação de alimentos; assim, alimentos como embutidos, enlatados, queijos e salgadinhos trazem em sua composição grande quantidade de sal.

Devido à comodidade, os alimentos ultraprocessados (macarrão instantâneo, temperos prontos, biscoitos, entre outros) vêm ganhando espaço nas prateleiras e chegando até a mesa da população. Estes costumam apresentar uma quantidade elevada de sódio em sua composição.

Dicas de como reduzir o consumo de sal sem perder o prazer na alimentação:

• Prefira alimentos in natura e minimamente processados e evite o consumo de alimentos ultraprocessados;

• Utilize sal em pequenas quantidades nas preparações culinárias. Abuse de temperos naturais, tais como salsa, cebolinha, manjericão, coentro, alho, cebola;

• Limite o consumo de alimentos processados conservados em sal, como azeitonas, legumes, peixes e carnes em conserva, consumindo em pequenas quantidades como parte de preparações baseadas em alimentos in natura e minimamente processados;

 • Leia sempre rótulos, pois nossa maior defesa é conhecermos o que estamos ingerindo, e fique atento à quantidade de sódio e aos ingredientes. Uma alimentação balanceada e sem restrições é a melhor forma de estar bem nutrido, e permite que o corpo humano possa realizar todas as funções na totalidade. A redução no consumo de sódio diminui os níveis de pressão arterial e o risco de doenças cardiovasculares, por exemplo, além de reduzir os gastos com tratamento de doenças relacionados ao seu consumo excessivo.

#####