

**Esses alimentos são aqueles obtidos direto da natureza; projeto de lei segue em análise na Câmara dos Deputados**

A Comissão de Saúde da Câmara dos Deputados aprovou projeto de lei que estabelece prioridade de uso de alimentos in natura ou minimamente processados nos hospitais públicos ou privados, para as refeições oferecidas aos pacientes.

Segundo a proposta, regulamento disporá sobre a definição e a classificação de alimentos in natura ou minimamente processados para o cumprimento da norma.

O texto aprovado é o substitutivo do relator, deputado Osmar Terra (MDB-RS), ao [Projeto de Lei 2850/19](#), do deputado Felipe Carreras (PSB-PE). O projeto original torna obrigatório o uso exclusivo de alimentos in natura e minimamente processados em hospitais. O relator ajustou o texto para que esse uso seja preferencial.

“Parece-nos interessante que se determine em lei que hospitais ofereçam prioritária e preferencialmente alimentos in natura ou minimamente processados, sabidamente com maior valor nutritivo”, afirmou Osmar Terra.

**Guia Alimentar Brasileiro**

De acordo com o [Guia Alimentar para a População Brasileira](#), alimentos in natura são aqueles obtidos diretamente de plantas (como folhas, legumes, verduras e frutas) ou animais (como ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza.

Já o minimamente processados, conforme a mesma publicação, são aqueles alimentos que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas. São exemplos: grãos secos, polidos e empacotados ou moídos na forma de farinhas, e cortes de carne resfriados ou congelados.

**Tramitação**

O projeto tramita em caráter conclusivo e ainda será analisado pela Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania.

**Fonte:** Agência Câmara de Notícias, em 07.11.2023