

Escreva o nome da Escola, do distrito ou Região Autónoma em que se insere e a Sessão em que participa (Básico ou Secundário). O projecto de Recomendação tem de respeitar os seguintes limites de texto: exposição de motivos – 3300 caracteres (incluindo espaços); cada medida – 850 caracteres (incluindo espaços). Confira estes limites no seu texto antes de copiar e colar nos espaços previstos.

Identificação da Escola: Escola Secundária c/ 3 - Gonçalo Anes Bandarra - Trancoso
Circulo: Guarda
Sessão: Básico

### **Projecto de Recomendação:**

**Exposição de motivos:** (considerações ou argumentos que justificam ou enquadram as medidas propostas)

<p>MEDIDA 1</p> <p>Sabendo que:</p> <p>É necessário combater o sedentarismo e diversos problemas de saúde associados, entre os quais se destaca o da obesidade juvenil.</p> <p>MEDIDA 2</p> <p>Sabendo que:</p> <p>É da responsabilidade das instituições escolares fornecer uma alimentação equilibrada e ajustada às características específicas das crianças e jovens.</p> <p>MEDIDA 3</p> <p>Sabendo que:</p> <p>Urge melhorar o nível de saúde das pessoas que recorrem a estabelecimentos da responsabilidade do Estado para se alimentarem, através de produtos com níveis de “segurança alimentar” superiores.</p>
--

**Medidas propostas:** (redigir com clareza e objectividade, sem alíneas)

*Escreva o nome da Escola, do distrito ou Região Autónoma em que se insere e a Sessão em que participa (Básico ou Secundário). O projecto de Recomendação tem de respeitar os seguintes limites de texto: exposição de motivos – 3300 caracteres (incluindo espaços); cada medida – 850 caracteres (incluindo espaços). Confira estes limites no seu texto antes de copiar e colar nos espaços previstos.*

1.

O aumento no Ensino Básico da carga semanal horária em mais meio bloco na disciplina de Educação Física, com conteúdos programáticos ajustados ao combate à obesidade juvenil.

2.

A obrigatoriedade da existência de um nutricionista em todas as instituições escolares que forneçam refeições, tendo a responsabilidade da supervisão técnica na área alimentar.

3.

A utilização de azeite, em substituição das outras gorduras, em todas as refeições confeccionadas e servidas em refeitórios escolares. Que 50% dos produtos alimentares consumidos em cantinas escolares sejam de origem biológica. Em ambos os casos preferencialmente com produtos de origem nacional.