



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

Conselho de Alimentação Escolar do Distrito Federal

ATA

Reunião realizada no dia 19/03/2019, às 14:40, entre os conselheiros do CAE que assinam a ata, a nutricionista Responsável Técnica do PNAE, Sra. Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo e a nutricionista da equipe técnica, Vanessa Bezerra, com o objetivo de planejar a realização dos testes de aceitabilidade de 2019, conforme determina o Manual para Aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE - FNDE. Após as deliberações, decidiu-se por testar os cardápios mais frequentes do 2º semestre de 2018 (10); os cardápios reprovados nos testes de 2018 (6) e as preparações das embalagens "pouch" (6). Ao total serão testados 16 cardápios e 6 preparações, contabilizando 22 testes. Segue a seguir a relação dos cardápios e preparações, metodologia utilizada e cronograma.

- Cardápios mais frequentes do 2º semestre 2018 (10): 1) arroz doce; 2) biscoito amanteigado com café com leite ou suco; 3) biscoito cream cracker com vitamina de morango ou café com leite ou vitamina de banana; 4) biscoito maisena com café com leite ou vitamina de morango ou vitamina de banana); 5) filé de peixe ao molho branco, com arroz e batata doce; 6) galinhada com arroz e couve; 7) macarronada com peito de frango e salada (tomate, alface, tomate, cenoura, repolho, beterraba); 8) macarronada cremosa de peito de frango; 9) ovos mexidos com milho, arroz e feijão e 10) pão com peito de frango e suco de morango.
- Cardápios reprovados no teste realizado em 2018 (6): a) composto lácteo sabor café com leite com biscoito sequinhos e fruta; b) galinhada e verdura; c) carne suína, seleta e arroz; d) arroz com cenoura, pirão e peixe ao molho; e) composto lácteo sabor café com leite e cream cracker e f) macarrão cremoso ao molho de carne suína). O "creme de maracujá", "carne suína" e os "sucos concentrados" não constam mais nos cardápios planejados pela equipe técnica.
- Preparações - embalagens *pouch* (6): carne bovina, milho, extrato, frango, feijão e seleta
- Metodologia: os cardápios serão preparados por meio de fichas técnicas padronizadas; os testes serão aplicados em todas as modalidades de atendimento, à exceção das creches, em escolas urbanas e rurais; os testes serão realizados antes da oferta do cardápio do dia. A amostra previamente calculada (1.116 alunos) será revisada, tendo em vista a quantidade de cardápios/preparações que serão testadas, modalidades de atendimento, número de escolas situadas em área urbana e em área rural; será utilizada a escala hedônica para os testes das preparações (orientação contida no Manual, página 15) e o resto ingestão para os testes dos cardápios.

- Cronograma: será enviado até o dia 05 de abril de 2019, para validação do CAE/DF, com a execução dos testes prevista para iniciar na 2ª quinzena de abril até o final de maio.

Quanto às sugestões do CAE, contidas no doc. 18886707:

Sugestões do CAE, contidas no doc. SEI 18886707	Posicionamento da área técnica
<i>1. os testes sejam realizados com a mesma receita e mesma Ficha Técnica de Preparação, não podendo haver variação de temperos</i>	Aprovado.
<i>2. a área técnica observe os procedimentos descritos para a metodologia do resto ingestão dispostos no Manual para aplicação dos Testes de Aceitabilidade no PNAE - 2ª Edição Revisada FNDE, em especial a página 15 - Atividade do Aplicador 2</i>	Aprovado
<i>3. a metodologia de escolha da amostra seja especificada, uma vez que esta deve ser representativa, levando em consideração o disposto na página 12 do Manual - "Com quem aplicar?" (o CAE poderá realizar o cálculo estatístico da amostra);</i>	Aprovado
<i>4. os testes sejam realizados em escolas de educação integral;</i>	Aprovado (os testes serão realizados com todas as modalidades de atendimento, à exceção das creches)
<i>5. os participantes dos testes sejam 50% homens e 50% mulheres;</i>	Não será realizado.
<i>6. em relação à aplicação dos testes, a) manter o horário e a refeição do dia, conforme planejamento prévio e, posteriormente, selecionar a amostra que participará do teste de aceitabilidade; b) ofertar a preparação; c) o aluno deverá avaliar somente a preparação/produto que se deseja testar;</i>	Os testes serão realizados <u>antes</u> da oferta do lanche do dia.
<i>7. para as preparações peixe mapará, biscoitos, sucos concentrados, composto lácteo café com leite, carne suína IQF, feijão pouch e demais alimentos processados, a realização do teste apenas com esses produtos/alimentos, na metodologia resto ingestão.</i>	Os testes das preparações serão realizados na metodologia "escala hedônica", conforme orientação contida na página 15 do Manual
<i>8. seja realizada a Investigação do Índice de Adesão (página 26 do Manual) no dia do teste.</i>	Aprovado

A conselheira Maria Cristina sugeriu que 1) conste no relatório final a quantidade de alunos que levam lanche de casa e não consomem o lanche fornecido pela escola e, a partir dos dados, avaliar a necessidade de realizar trabalho de educação alimentar e nutricional com os pais/responsáveis; 2) seja feita uma capacitação com os merendeiros sobre o porcionamento dos alimentos, e que o porcionamento seja observado com rigor no dia da aplicação dos testes, com o objetivo de evitar que falte alimentos para os alunos, à exemplo do que aconteceu no dia do teste da galinhada, em 2018.

Encaminhamentos: a) para o CAE - refazer o cálculo amostral baseado nas variáveis apresentadas pela RT; b) para a área técnica - enviar o cronograma de aplicação dos testes até o dia 05 de abril para validação do CAE.

Assinaturas.



Documento assinado eletronicamente por **KELEN CRISTIANE GONCALVES PEDROLLO - Matr. 00308498, Diretor(a) de Alimentação Escolar**, em 11/04/2019, às 11:46, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site: http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0
verificador= **20654533** código CRC= **1478CFAD**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SBN Quadra 02 Bloco C - Edifício Phenícia - Bairro Asa Norte - CEP 70.040-020 - DF