



**Conselho de Alimentação
Escolar do Distrito Federal**

Memória de reunião realizada no dia 20/02/2019, às 14:30, com os conselheiros André Luiz de Souza Santos, Ygraine Hatmann, Maria Cristina Guedes, Máina Ribeiro Pereira Castro, Raíssa Staffuzza, Sandra Linder e Lucelita dos Santos Reis. Esteve presente a Sra. Gonçala Vieira Gomes, que substituirá a Sra. Elana Fabrício Marinho, do Segmento Pais de Alunos. A reunião teve o objetivo de discutir os resultados dos testes de aceitabilidade realizados pela Diretoria de Alimentação Escolar em 2018.

Avaliação do CAE sobre os resultados dos testes de aceitabilidade realizados em 2018.

O CAE avaliou os resultados dos testes e concluiu que: a) os testes não são comparáveis entre e eles, e nem entre escolas; b) nas tabelas apresentadas como resultados não constam avaliações críticas dos resultados, bem como quais providências serão/foram adotadas em virtude das rejeições; c) foram utilizadas duas metodologias de avaliação e d) das preparações rejeitadas, somente o creme de maracujá foi excluído dos cardápios.

Em relação aos próximos testes de aceitabilidade, o CAE deliberou e sugere que:

1. os testes sejam realizados com a mesma receita e mesma Ficha Técnica de Preparação, não podendo haver variação de temperos;
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;
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);
4. os testes sejam realizados em escolas de educação integral;
5. os participantes dos testes sejam 50% homens e 50% mulheres;
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;
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.
8. seja realizada a Investigação do Índice de Adesão (página 26 do Manual) no dia do teste.