

possuir o Atestado de Habilitação, dentro da validade de 01 (um) ano de realização dos Testes, a mesmas estará isenta da realização de novos Testes, apresentando o Atestado de Habilitação e passando diretamente para a Habilitação.

§3º- Para efetuar a inscrição, o interessado deverá apresentar os seguintes documentos:

I. Ficha técnica de cada produto apresentado, assinada e carimbada com nº de registro do conselho de classe respectivo, por técnico habilitado da área de alimentos, contendo as seguintes informações:

- 1) Nome comercial e/ou genérico do produto
- 2) Quantidade per capita do produto e o rendimento da embalagem apresentada
- 3) Modo, tempo de preparo e uso culinário do produto;
- 4) Condições de armazenagem, tipo de embalagens (primária e secundária) e empilhamento;
- 5) Caracterização do produto, descrevendo quanto a sua forma de apresentação (pó, pedaço e massa, polpa etc..) e ingredientes: os enriquecedores, os fortificadores, aditivos, etc...

6) Descrição sucinta do processo industrial ou de processamento a que tenha sido submetido o produto;

7) Prazo de validade do produto e condições de temperatura, conforme o caso;

8) Rotulagem obrigatória de alimentos e bebidas embaladas de acordo com a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA/MS e Ministério da Agricultura). E o devida registro nos órgãos competentes, se for o caso.

II. Documento original (com firma reconhecida em cartório) de autorização do fabricante / produtor para o interessado testar e representar seu produto frente a este órgão.

III. Entregar Laudos de análise por Laboratório credenciado pela ANVISA ou Laboratório de Instituição Federal, contendo análises de características organolépticas e bromatológicas nas áreas de microbiologia, microscopia, físico-química, aditivos e contaminantes, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuaría e Abastecimento.

DOS CRITÉRIOS TÉCNICOS

Art.3º - Em cada sessão de Teste de Degustação, serão avaliados sensorialmente, no máximo 05 (cinco) produtos. Após a realização das análises pelos degustadores de cada produto, os resultados serão tabulados, somados e extraídas as médias aritméticas de cada aspecto analisado, caracterizando para efeito eliminatório a média mínima de 3,75 para o aspecto SABOR, sendo então classificado para a realização do Teste de Aceitabilidade.

Art.4º - Nas sessões do Teste de Aceitabilidade, será avaliados somente 01 (um) produto, fornecido a clientela/turno na Unidade Escolar em horário de Alimentação Escolar; estabelecendo um índice de aceitabilidade de no mínimo 85% (oitenta e cinco) conforme legislação vigente.

§ 1º - O Teste de Degustação, de caráter classificatório para o Teste de Aceitabilidade, será realizado na cozinha experimental da CAE/SALE/SEDUC ou local por estandicando, obedecendo os seguintes critérios:

- a) A Equipe de Degustadores será composta de no mínimo 10 (dez) e máximo de 25 (vinte e cinco) pessoas;
- b) A Equipe mencionada na alínea anterior, será composta por Servidores da SEDUC e Membros do Conselho de Alimentação Escolar, previamente capacitados pelo quadro técnico de Nutricionistas da CAE/SALE/SEDUC;
- c) A Degustação é feita através da avaliação sensorial das características organolépticas de cada produto pelo Degustador, conforme formulário (anexo I); emitindo, por produto, do Formulário de Resultado de Teste de Degustação (anexo II);
- d) A Degustação dos Gêneros alimentícios inscritos será realizada de acordo com o cronograma estabelecido pela CAE/SALE/SEDUC, em local, data e hora previamente informados aos interessados.

§ 2º - Fica estabelecido que o Teste de Aceitabilidade, será realizado em Unidades Escolares com o mínimo de 200 (duzentos) alunos/turno.

Parágrafo Único: Nas Escolas com quantitativos de alunos/turnos igual ou inferior a 200, o universo mínimo para aplicação do teste será de 95% do alunado/turno, ou seja 190 (cento e noventa) alunos/turno;

§ 3º - O Teste de Aceitabilidade, realizado na Unidade Escolar obedecerá aos critérios estabelecidos no Artigo 4º desta Instrução Normativa, resultando em um percentual de aceitabilidade obtido através da escolha de 01 (um) dos métodos, a seguir:

- Método Volumétrico : é obtido através da relação entre o Resto

x Ingesta de alimento consumido pelo aluno aplicando-se a fórmula a seguir:

$IA = \frac{\text{volume de merenda consumida} \times 100}{\text{volume de merenda distribuída}}$

IA = % de aceitabilidade

- Método Escala Hedônica Facial (anexo III): obtido através das amostras das faces nº4 e nº5, multiplicado pelo nº total de alunos, dividindo este resultado por 100 (cem), resultando no percentual de aceitabilidade.

§4º - O produto a ser oferecido no Teste de Aceitabilidade deve ser em quantidade per capita de alimentação escolar, devendo ser calculado pelo nutricionista capacitado e habilitado pela empresa. Ocorrendo quaisquer falhas nestes quantitativos a CAE/SALE/SEDUC estará isenta de fornecer o Atestado de Habilitação.

Art.5º - As amostras dos produtos para o Teste de Degustação serão entregues em local, data e horário previamente determinado pela CAE/SALE/SEDUC, enquanto os que serão submetidos ao Teste de Aceitabilidade devem ser levados diretamente à escola indicada para o teste na data e horário também determinados pela CAE/SALE/SEDUC.

§1º - Em todos os dois momentos, cabe a empresa a responsabilidade de fornecer complementação para formação de cardápio para evolução adequada dos Testes, uma vez que, o Teste de Aceitabilidade substituirá a Alimentação Escolar do diário.

Art.6º - Por ocasião do Teste de Degustação e de Aceitabilidade, a empresa inscrita, deverá indicar um nutricionista capacitado para responsabilizar-se pelo preparo e distribuição do produto aos degustadores e alunos.

DO RESULTADO DO TESTE

Art.7º - O Resultado do Teste de Degustação será comunicado ao representante da empresa inscrita em até 02 (dois) dias úteis após sua conclusão.

Art.8º - O resultado do Teste de Aceitabilidade será comunicado ao interessado até 05 (cinco) dias úteis após a sua conclusão;

Art.9º - Fica estabelecido o prazo de 05 (cinco) dias úteis para que o interessado apresente recurso contra o resultado, desde que fundamentado.

Parágrafo Único- Expirado o prazo estabelecido neste artigo e homologado o resultado final pela CAE/SALE/SEDUC, não caberá mais recurso.

DO ATESTADO DE HABILITAÇÃO

Art.10º - Fica estabelecido que os produtos aprovados no Teste de Aceitabilidade, receberão um Atestado de Habilitação, expedido pela CAE/SALE/SEDUC, devidamente registrado no Banco de Gêneros, conforme os dados constantes na Ficha de Avaliação de Teste de Aceitabilidade (ANEXO IV).

§1º - O Atestado de Habilitação (anexo V), referido no caput anterior, terá vigência de 01 (um) ano, podendo ser prorrogado a critério da CAE/SALE/SEDUC após avaliar seu banco de Gêneros e, se necessário, realizar novo teste.

Ressalva:

Durante a vigência do atestado de aceitabilidade os produtos constantes do Banco de gêneros, serão monitorados pela CAE/SALE/SEDUC, através das informações repassadas pelas escolas e supervisores da mesma, podendo ser submetido a nova avaliação, através de realização de novos testes de Degustação e/ou de Aceitabilidade, de acordo com os Critérios Técnicos definidos anteriormente nesta Instrução Normativa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art.11º - Fica estabelecido que a aprovação no teste de aceitabilidade, não assegura a inclusão imediata do produto na pauta de aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar.

Art.12º - Esta Instrução Normativa foi apreciada pelo Conselho de Alimentação Escolar - CAE, na reunião extraordinária no dia sete de agosto de dois mil e oito, em reunião no gabinete de coordenação da CAE/SALE/SEDUC.

Art.13º - Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Instrução Normativa nº 04 de 10 de agosto de 2005.

Art.14º - Ao Banco de Gêneros Alimentícios de que trata esta Instrução Normativa, entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, bem como todo o Banco de Gêneros anterior a esta Instrução Normativa.

Art.15º - Os casos omissos serão analisados pela Coordenadoria de Assistência ao Estudante - CAE/SEDUC e pelo Conselho de Alimentação Escolar - CAE, e levados à consideração da Titular da Secretaria de Estado de Educação para decisão final.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, 20 de agosto de 2008

ELY BENEVIDES SOUSA FILHO

Secretário de Estado de Educação em exercício

ANEXO I

FICHA DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

Anote o nome do produto a ser degustado na sequência determinada pela equipe da CAE. Para avaliar, siga as colunas correspondentes, levando em consideração os aspectos de cada um dos produtos (aparência, cor, odor, sabor, textura ou consistência).

Para avaliar siga os critérios:

1- (Péssimo) 2- (Ruim) 3- (Regular) 4- (Bom) 5- (Ótimo)

Produto A: -----

| -APARÊNCIA | COR | ODOR | SABOR | TEXTURA OU CONSISTÊNCIA |
|------------|-----|------|-------|-------------------------|
| | | | | |

Comentário: _____

Produto B: -----

| APARÊNCIA | COR | ODOR | SABOR | TEXTURA OU CONSISTÊNCIA |
|-----------|-----|------|-------|-------------------------|
| | | | | |

Comentário: _____

Produto C: -----

| APARÊNCIA | COR | ODOR | SABOR | TEXTURA OU CONSISTÊNCIA |
|-----------|-----|------|-------|-------------------------|
| | | | | |

Comentário: _____

Produto D: -----

| APARÊNCIA | COR | ODOR | SABOR | TEXTURA OU CONSISTÊNCIA |
|-----------|-----|------|-------|-------------------------|
| | | | | |

Comentário: _____

Produto E: -----

| APARÊNCIA | COR | ODOR | SABOR | TEXTURA OU CONSISTÊNCIA |
|-----------|-----|------|-------|-------------------------|
| | | | | |

Comentário: -----

Data:/...../.....-

Degustador _____

ANEXO II RESULTADO DO TESTE DE DEGUSTAÇÃO (ANÁLISE SENSORIAL)

PRODUTO:

MARCA:

METODOLOGIA: TESTE CLASSIFICATÓRIO - DEGUSTAÇÃO

OBJETIVO: Promover uma pré-seleção de novos produtos a serem submetidos ao Teste de Aceitabilidade (2ª etapa).

PREPARAÇÃO DA AMOSTRA: As amostras devem ser preparadas de acordo com as instruções da embalagem ou com a técnica dietética adequada.

ANÁLISE ESTATÍSTICA: Após a realização da análise pelos degustadores, os dados são tabulados, somados e extraídos a média aritmética de cada aspecto analisado, conforme tabela abaixo.

| ASPECTO SENSORIAL | MÉDIA | | | | |
|-------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|---------------|
| APARÊNCIA | | | | | |
| COR | | | | | |
| ODOR | | | | | |
| SABOR | | | | | |
| TEXTURA | | | | | |
| CONSISTÊNCIA | | | | | |
| CONCEITOS | PÉSSIMO | RUIM | REGULAR | BOM | ÓTIMO |
| PARÂMETROS | 1,00 a 1,74 | 1,75 a 2,74 | 2,75 a 3,74 | 3,75 a 4,74 | Acima de 4,74 |

CONCLUSÃO: O aspecto sensorial mais importante e que possui efeito eliminatório é o sabor, devendo alcançar a média mínima de 3,75 para ser classificado para a 2ª etapa.

Data: / /

_____ Técnico CAE/ SEDUC Coordenador CAE/ SEDUC