

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS
Secretaria Municipal de Educação
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR

ATA 6/2024 - 6ª REUNIÃO ORDINÁRIA -
18/07/2024

Aos dezoito dias do mês de julho de dois mil e vinte e quatro, com início às nove horas, a **Sexta Reunião Ordinária de 2024**, do Conselho de Alimentação Escolar de Campinas, realizada pelo meet.google.com/vpm-hcpe-xas. Participaram da reunião on-line os conselheiros: Edinéia Marques Mendes, Leila Claudia Sarubbi Heleno da Silva, Márcia Maria Rocha, Sérgio Luis dos Santos e Tania Regina Irineu. A Presidente do Conselho de Alimentação Escolar, Leila Claudia Sarubbi Heleno da Silva deu início com a leitura da pauta da reunião: 1. Encaminhamentos das informações da CONUTRE; 2. CAE participa no Evento “1º SEMINÁRIO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REGIÃO METROPOLITANA DE CAMPINAS” que será realizado no dia 06 de agosto de 2024, das 8h às 16h, no Centro de Eventos da Secretaria de Educação; 3. Informe CAE nº 06; 4. Informe CAE nº 07 e 5. Outros assuntos. Inicia a pauta com respostas de encaminhamentos feitos pelo CAE à Coordenadoria de Nutrição. Respostas na íntegra: “PMC/PMC-SME- GAB/PMC-SME-DAE/PMC-SME-DAE-CONUTRI DESPACHO Campinas, 25 de junho de 2024. Ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar / CAE Ilma. Sra. Leila Claudia Sarubbi Heleno Silva Presidente do CAE. Prezada Presidente. Em atenção aos questionamentos recebidos sobre a aquisição e utilização de certos produtos no Programa de Alimentação Escolar de Campinas, gostaríamos de esclarecer os seguintes pontos: Pernil suíno com ervilha e milho e peito de frango desfiado com água e sal. A aquisição do pernil suíno com ervilha e milho, bem como do peito de frango desfiado com água e sal, é feita como alternativa a outros produtos cárneos frequentemente utilizados nos cardápios escolares. Os produtos totalmente prontos para uso e são esterilizados em embalagens de alta barreira flexíveis, o que permite que o produto seja aplicado, diretamente em suas receitas. Os produtos passam por rigoroso controle de qualidade e são especificados de maneira a atender todos os requisitos técnicos exigidos por lei. O pernil com milho e ervilha tem sido utilizado há algum tempo em nossas escolas, principalmente em unidades com infraestrutura insuficiente nas cozinhas, facilitando o processo de preparo. O frango desfiado, por sua vez, é bem aceito, versátil e também atende às necessidades operacionais da alimentação escolar. Ambos os produtos não contêm conservantes e são armazenados em embalagens seguras do tipo saco stand up pouch

metalizado. O frango desfiado, no entanto, em alguns lotes, foi entregue em latas para atender às especificações do mercado. Essa medida visa cumprir os princípios constitucionais da administração pública, ampliando a concorrência e aproveitando melhor os produtos disponíveis. As latas utilizadas para o acondicionamento dos alimentos são fechadas hermeticamente e expostas a altas temperaturas e pressões, garantindo a qualidade sem necessidade de conservantes. Estudos da Unicamp confirmam que a lata de aço é a melhor opção para preservar as propriedades nutricionais dos alimentos, protegendo-os da luz e do oxigênio e evitando a oxidação. Para constar, o pernil suíno com ervilha e milho é adquirido pela Administração para a alimentação escolar deste 2019 e o peito de frango desfiado, há mais de 10 anos e nesse período, as poucas ocorrências pontuais relacionadas aos produtos, identificadas pelo controle de qualidade, foram prontamente sanadas sem maiores transtornos ao Programa. Preparos de legumes com carne congelada. A utilização de carnes com legumes congelados segue a mesma lógica de alternativas de mercado e morosidade processual. É importante frisar, os legumes não são misturados à carne, minimizando o risco de desperdício. Importante mencionar que, atualmente, estamos enfrentando a ausência de contratos vigentes para o fornecimento de carnes devido a intercorrências nos processos licitatórios, que demoraram mais do que o normal. Isso tem nos levado a utilizar mais frequentemente os preparos de legumes com carne congelada, o que pode explicar as reclamações recebidas. Acreditamos, no entanto, que as reclamações não estão relacionadas à qualidade do produto, mas sim da repetição do produto devido à falta de outras opções no momento. Ovo em pó. Embora o ovo em pó seja um produto que dispensa teste de aceitabilidade, realizamos análise sensorial e testes de preparações para adaptação do receituário padrão. Frequentemente, são feitos treinamentos com os cozinheiros para aprimorar as técnicas de preparo de receitas com esse produto. Este produto oferece uma alternativa prática e segura, obtida pela desidratação de ovos líquidos pasteurizados. A pasteurização garante a qualidade microbiológica e a segurança alimentar, especialmente contra Salmonella. O ovo em pó tem validade estendida, melhor controle de estocagem e não contém conservantes ou aditivos químicos, sendo um produto seguro e livre de agentes nocivos. O rendimento médio de 1kg de ovo desidratado equivale a cerca de 83 ovos. Suplemento alimentar em pó com leite e cacau. Primeiramente, esclarecemos que o produto mencionado como bebida láctea é, na verdade, um suplemento alimentar em pó com leite e cacau, destinado a alunos maiores de 6 anos. Este produto, que serve como alternativa ao leite em pó devido às oscilações de mercado, é fonte de proteínas, vitaminas e minerais, composto por leite em pó desnatado, cacau em pó, soro de leite em pó, leite integral em pó e concentrado proteico de soro de leite. O teste de aceitabilidade também indicou boa aceitação entre os alunos, obtendo índice de 98,4% de aceitação utilizando-se o método

por “resto – ingestão” aplicado a 97 alunos na Escola Estadual Professora Conceição Ribeiro. Por fim, a Coordenadoria de Nutrição acompanha continuamente a aceitação dos produtos fornecidos aos escolares, buscando diversificar os cardápios e evitar a monotonia alimentar. A longa permanência desses produtos nos cardápios é um indicativo de sua aceitação entre os alunos. Sugerimos que o CAE disponibilize um relatório completo de fiscalização para que falhas pontuais no preparo possam ser corrigidas. Caso constatada baixa aceitabilidade de algum produto, estamos abertos a considerar alterações nos cardápios ou alteração nas características dos produtos. Atenciosamente, MARIA HELENA ANTONICELLI Coordenadora de Nutrição.” Seguindo a pauta, os Conselheiros irá se organizar para estar presente no 1º Seminário de Alimentação Escolar; O informe CAE nº 6 vai falar: ‘15 ANOS DA LEI nº 11.947/2009 Conselheiras e Conselheiros, O Brasil está celebrando os 15 anos da Lei nº 11.947/2009, que representou vários avanços para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. A Lei ampliou o alcance do PNAE, assegurando a universalidade do atendimento à todos os estudantes da rede pública da educação básica – mais de 40 milhões de estudantes. Inspirada pelo princípio das compras públicas sustentáveis, a Lei incluiu a aquisição obrigatória de alimentos da agricultura familiar, trazendo o apoio ao desenvolvimento sustentável como diretriz fundamental do Programa”. O informe CAE nº 7 “PRÊMIO CAE DE PARTICIPAÇÃO SOCIAL Edição Especial: Comemoração dos 30 anos do CAE no Brasil, aqui é uma participação do CAE para premiação. Nosso Conselho fez sua inscrição para representar Campinas.” em outros assuntos, o CAE vai solicitar a participação nos testes de aceitabilidade dos alunos, pois sendo um órgão fiscalizador, estar presente é um acompanhamento do trabalho ativo do CAE. Será feito o pedido à Coordenadoria de Nutrição. Sem mais, eu, Márcia Maria Rocha, encerro esta ata.

