

## MODELO SIMPLIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cleri Teresinha Dóro\* Carmen  
Maria Cansian Santos\*

### Introdução

O controle de qualidade é um sistema de proteção ao produtor e ao consumidor, pois seu principal objetivo é o de assegurar ao industrial a fabricação de alimentos de excelente padrão e de propiciar ao consumidor produtos em condições de cumprir sua finalidade de alimentar e nutrir (Evangelista, 1987).

Embora a qualidade do alimento consumido envolva diferentes fatores, geralmente este termo se refere à presença ou ausência de contaminantes, sejam eles de ordem microbiológica ou química.

Aubert (1977) analisa com prioridade outros aspectos igualmente importantes que estão sendo esquecidos. Segundo o autor, inicialmente tem-se o critério de avaliação do alimento — talvez o mais observado, até mesmo instintivamente pelos consumidores —, que é a qualidade visual, a aparência do produto.

Como segundo critério de qualidade, tem-se a organoléptica (gosto, odor, textura, cor) e a segurança (higiene do produto, qualidade

\* Coordenadoras do Núcleo de Controle de Qualidade da Prefeitura Municipal de Passo Fundo/RS.

da embalagem, rotulagem, orientação ao consumidor, durabilidade do produto).

Segundo a FAE, o controle de qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) consiste em um conjunto de atividades que visam à garantia da manutenção das características próprias do alimento (de acordo com os Padrões de Qualidade e Identidade — PIQs) e assegurem que, ao ser consumido, este produto não cause dano à saúde da população escolar atendida.

Com o novo procedimento administrativo do PNAE, ou seja, a descentralização para os municípios, foram implantados os Núcleos de Controle de Qualidade (NCQs), com a finalidade de assegurar a qualidade dos produtos a serem adquiridos por essas instâncias administrativas.

O NCQ/Passo Fundo entende que o controle de qualidade da alimentação escolar é o conjunto de procedimentos adotados em todos os níveis do programa. A garantia da qualidade da alimentação escolar começa na fase da programação; assume a forma de controle de qualidade na recepção do produto e na utilização (preparo da merenda) e estende-se até o consumo — merenda servida —, avaliando o potencial de qualidade através da aceitabilidade.

Todos estes dados comprovam a importância de instituir um Modelo Simplificado de Controle de Qualidade da Alimentação Escolar (MSCQ) em todos os níveis de execução do programa.

Neste cenário, o presente trabalho objetiva apresentar este modelo de forma esquemática, discutindo as principais práticas recomendadas.

## Visão sistêmica do Modelo Simplificado de Controle de Qualidade da Alimentação Escolar (MSCQ)

Programação

Especificação

Seleção de fornecedores

Aquisição Recebimento

Estocagem central

Distribuição às escolas

Preparo e distribuição da merenda

índices de qualidade

Nível estratégico Nível operacional

Fluxograma dos dois níveis principais do MSCQ — Passo Fundo, 1995

Analisando cada uma das etapas mencionadas no fluxograma, tem-se:

— *Nível estratégico*

É o nível gerencial (coordenação) responsável pela articulação institucional (Prefeitura/FAE). Transforma as propostas elaboradas em planos de ação.

— *Nível operacional*

Opera na racionalidade estritamente técnica, executando rotinas e avaliando os resultados encontrados.

As informações expostas neste item constituem o fundamento do conceito que se convencionou chamar de Modelo Simplificado de Controle de Qualidade da Alimentação Escolar.

*Programação*

Situa-se no nível estratégico e consiste na identificação das necessidades. Consolidação do quantitativo de alimentos necessários. Indicação dos produtos — cardápios — em consonância com as diretrizes nutricionais da FAE.

*Especificação*

Estabelecer os padrões de identidade e qualidade dos produtos a serem adquiridos, especificando o tipo, caracterizando todos os aspectos

capazes de identificá-los (exemplo: leite em pó integral, validade de um ano, embalagem metalizada, peso de 500 g a 1.000 g).

Esta atividade requer o conhecimento das características do produto, de seu processamento, de suas necessidades de proteção e dos produtos disponíveis no mercado. Estas informações de *performance* do produto podem ser pesquisadas em nível de comercialização (supermercados) ou através de ficha técnica do produto (fornecedor).

#### *Seleção de fornecedores*

Uma vez especificados os produtos, o departamento de compras e o NCQ escolhem, por critérios técnicos e comerciais (qualidade, preço, pontualidade e assistência técnica ou *service*), os fornecedores. A preferência deve ser dada àqueles que já trabalham com qualidade assegurada no fornecimento.

#### *Aquisição*

É muito comum, e deve ser evitada, a compra baseada somente no preço. A compra é o passo concreto na materialização do controle de qualidade dos produtos. Nesta fase, são solicitadas amostras dos produtos ofertados pelas empresas. As amostras são analisadas seguindo um plano de controle de qualidade (produto/embalagem).

A aprovação do produto pelo NCQ representa o visto de liberação para a sua aquisição. É emitido parecer técnico sobre a qualidade dos

produtos, baseado nos resultados das análises efetuadas. A partir deste ponto, adentra-se pelo nível operacional, já descrito anteriormente.

#### *Recebimento*

Os produtos adquiridos são recebidos no depósito central da Divisão de Nutrição Escolar e inspecionados, seguindo plano de controle de qualidade previamente estabelecido. Confrontar o produto que está sendo entregue com a amostra, como também realizar uma vistoria geral das condições higiênico-sanitárias do produto, integridade das embalagens primárias e secundárias e suas respectivas rotulagens, data de fabricação e validade e a conferência do peso líquido/total.

#### *Estocagem central*

Os produtos alimentícios devem ser estocados corretamente, obedecendo ao tradicional *First in-first out* (FIFO) e às recomendações técnicas de empilhamento e cuidados no manuseio da FAE. Controle de fluxo, identificar e quantificar o estoque existente, verificar a manutenção das características organolépticas dos produtos armazenados (detecção de alterações da cor, sabor, odor e textura).

#### *Distribuição às escolas*

Ponto de passagem para o consumo, a etapa distribuição situa-se no nível operacional. Nesta etapa, o plano controla a forma e a periodicidade

da distribuição às escolas. A escola assume a responsabilidade de conter e proteger o produto até o seu consumo ou utilização.

#### *Preparo e distribuição da merenda*

A partir deste ponto, a orientação volta-se para as merendeiras, sobre os meios e técnicas de preparo e conservação dos alimentos, avaliando a qualidade da merenda servida, índice de consumo, aceitabilidade e o cumprimento das diretrizes nutricionais da FAE.

#### *Índices de qualidade*

Última etapa do nível operacional, tem como função dar um diagnóstico de todo o plano de controle de qualidade.

#### **Considerações finais**

Não basta distribuir mais alimentos se as perdas acabam atingindo níveis indesejáveis. Isto é particularmente importante quando se trata de programas de alimentação escolar, pois envolve aspectos econômicos, sociais e até morais. Assim, técnicas apropriadas de controle de qualidade devem ser estudadas e suficientemente difundidas. Para isso, é preciso que os NCQs possam fluir e dar maior contribuição dentro do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

#### **Referências bibliográficas**

- AQUINO, Antonia Maria de. *Orientações para a programação de alimentos*. Brasília: FAE, 1995. 20p. (Alimentação escolar, 1).
- AUBERT, C. *L'Agriculture Biologique*. France, 1977.
- AURVALLE, A. E. Contaminação Química dos Alimentos. *Revista Lavoura e Pecuária*. Secretaria da Agricultura do RS. v.5, n.23, out. 1982.
- BANWART, G. J. *Microbiologia de los Alimentos*. Barcelona: Bellaterra, 1982.
- EVANGELISTA, J. *Tecnologia de Alimentos*. Rio de Janeiro: Atheneu, 1987.625p.
- SANTOS, Evelyn Neyla Medeiros dos. *Orientações para aquisição de alimentos*. Brasília: FAE, 1995.88p. (Alimentação escolar, 2).
- SANTOS, Lílian de Cássia Albuquerque dos. *Sugestões de cardápios*. Brasília: FAE, 1995. 38p. (Alimentação escolar, 3).
- SILVA, E. A. Jr. *Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos*. São Paulo: Livraria Varela, 1995.
- VANNUCCHI, H. *Aplicações das recomendações nutricionais adaptadas à população brasileira*. 2.ed. Ribeirão Preto: Legis Suma, 1990.
- KRAUSE & MAHAN. *Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*. São Paulo: Livraria Roca, 1985.1.052p.