

Alimentos da merenda passam por testes de qualidade

Notícias

Enviado por: skura@seed.pr.gov.br

Postado em:22/01/2015

Instituto de Tecnologia do Paraná (Tecpar) realiza rigorosos testes de qualidade na merenda antes que ela chegue aos pratos de 1,3 milhão de estudantes.

Assessoria de Comunicação/Seed Os alimentos servidos na merenda das escolas estaduais passam por rigorosos testes de qualidade antes de chegarem aos pratos de 1,3 milhão de estudantes. As análises são feitas pelo Instituto de Tecnologia do Paraná (Tecpar). Os alimentos testados no Tecpar são produtos não perecíveis, como macarrão, arroz, biscoitos, feijão, fubá, barra de biscoito, cereal matinal, açúcar, sal marinho, leite em pó. Em 2015 serão investidos R\$ 154 milhões na compra de alimentos para a merenda escolar. “Os testes laboratoriais são fundamentais para garantir a qualidade dos gêneros, para aferir a quantidade, bem como isonomia entre os concorrentes da licitação”, afirma a diretora de Infraestrutura e Logística da Secretaria de Estado da Educação, Márcia Stolarski. “Os parâmetros analisados constam dos editais de licitação, ou seja, garantimos que tudo o que foi especificado na licitação foi cumprido.” O TESTE - Antes de seguirem para os laboratórios do Tecpar, as embalagens dos produtos passam por inspeção nos barracões da Companhia de Desenvolvimento Agropecuário do Paraná (Codapar), onde ficam armazenadas. Se todas as embalagens estiverem de acordo, são coletadas amostras de cada produto para serem enviadas ao laboratório. Nos laboratórios, a análise abrange desde a inspeção visual das embalagens e rótulos até exames sensoriais, para confirmar se aparência, sabor, odor, cor e textura são próprios do alimento; microscópicos, para identificar componentes e matérias prejudiciais à saúde; microbiológicos, para identificar a presença de toxinas, bactérias e de outros micro-organismos nocivos à saúde; e físico-químicos, aferição de peso, isenção de corantes, conservantes, aromas artificiais, adequação de minerais e proteínas, rendimento, umidade. De cada lote entregue, são coletadas e analisadas cinco amostras de produtos. Assim, cada lote é submetido a 25 análises completas, assegurando a qualidade. Os alimentos são distribuídos às escolas somente após a emissão do resultado de aprovação das análises. “Estamos sempre preocupados em fornecer uma merenda que agrade os alunos e que tenha uma boa qualidade, por isso os testes são essenciais”, afirma a gerente do Centro de Microbiologia e Tecnologia do Tecpar e coordenadora do contrato do Tecpar com a Secretaria da Educação, Marta Tazoniero do Amaral. Se o produto não passar nos testes, o fornecedor pode trocá-lo ou pedir uma análise pericial. Em último caso, outro fornecedor pode ser escolhido em nova licitação. Todas as remessas ao longo do ano passam pelo mesmo processo. SAUDÁVEL - Em 2015, serão investidos R\$ 154 milhões na compra de alimentos para a merenda escolar. Deste valor, R\$ 45 milhões serão destinados exclusivamente para produtos da agricultura familiar, tais como frutas, verduras e legumes, leite, panificados, comprados diretamente de cooperativas que reúnem pequenos agricultores de todas as regiões do Estado. “Estes produtos enriquecem a alimentação escolar com vitaminas e sais minerais indispensáveis ao adequado desenvolvimento dos alunos e tornam as refeições mais atraentes, em função da variedade e do colorido”, diz Márcia Stolarski. O planejamento da Secretaria da Educação garante que as 2,5 mil escolas estaduais regulares e também as especiais conveniadas, como as Apaes, tenham merenda suficiente para o início do ano letivo. Para os primeiros 15 dias de aula, todas as escolas têm estoque da última remessa do ano passado, que foi

enviada em novembro. Os alimentos da primeira remessa de 2015 começarão a ser entregues na metade de fevereiro. Neste primeiro lote serão 2.656 toneladas de alimentos. Esta notícia foi publicada em 22/01/15 no site www.educacao.pr.gov.br. Todas as informações são de responsabilidade do autor.