MUNICÍPIO DE CERRO NEGRO – SC
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ATA DE TESTE DE QUALIDADE E ACEITABILIDADE DE CARNES

Aos 10 dias do mês de setembro de 2026, foi realizado, no Município de Cerro Negro/SC (CEIM trem da alegria), teste de qualidade e aceitabilidade sensorial das amostras de carnes apresentadas no processo licitatório.

Foram avaliadas as seguintes amostras:

1. **Pernil suíno em cubos – Marca Della;**
2. **Patinho bovino em cubos – Marca Della;**
3. **Patinho bovino moído – Marca Della;**
4. **Linguiça congelada – Frigorífico Braçonortense.**

As amostras foram preparadas e avaliadas pelos participantes quanto à **aparência/cor, aroma, textura, sabor, suculência e aceitabilidade geral**, sendo os resultados registrados nas fichas individuais anexas.

Após a avaliação, os participantes registraram suas considerações e assinaram as respectivas fichas.

Nada mais havendo, encerrou-se o teste, sendo lavrada a presente ata.

Cerro Negro/SC, 10 de setembro de 2026.

Responsável pelo teste:
Nome: Tania dos Passos Madruga Canoni
Assinatura: Tania dos P. M. Canoni

Tânia Canoni
Nutricionista
CRN 10-8239/P

Demais participantes:

1. Nome: Juliane dos S. dos Santos
   Assinatura:
2. Nome: Nilcéia de F.ª D.ª Pias
   Assinatura:
3. Nome: Andriele martins oliveira
   Assinatura: Andriele m. Oliveira
4. Nome: Eleusa de O. Rosa.
   Assinatura: Eleusa de O. Rosa.
5. Nome: Tania dos Passos Madruga Canoni
   Assinatura: Tania dos P. M. Canoni

MUNICÍPIO DE CERRO NEGRO – SC
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CARNES

Data: 10/03/2026
Local: CEIM Fonte da Alegria

Objetivo: Avaliar a qualidade e a aceitabilidade sensorial das amostras de carnes apresentadas no processo licitatório, após o preparo.

AMOSTRA 1 – PERNIL SUÍNO EM CUBOS

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura/maciez	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Tania dos Prazeres Madruga Canani

Assinatura: Tania Canani

AMOSTRA 2 – PATINHO BOVINO EM CUBOS

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura/maciez	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Tania das Graças Madruga Canani

Assinatura: Tania Canani

AMOSTRA 3 – PATINHO BOVINO MOÍDO

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Tania das Graças Madruga Canani

Assinatura: Tania Canani

AMOSTRA 4 – LINGUIÇA CONGELADA

Marca/Fabricante: Frigorífico Braçonortense

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Tania dos Passos Medeiros Canani

Assinatura: Tania Canani

Cerro Negro/SC, 10 **de** setembro **de** 2026.

Responsável pelo teste: Tania dos Passos Medeiros Canani

Assinatura: Tania Canani

MUNICÍPIO DE CERRO NEGRO – SC
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CARNES

Data: 10/09/2026
Local: CEIM Tom da Alegria

Objetivo: Avaliar a qualidade e a aceitabilidade sensorial das amostras de carnes apresentadas no processo licitatório, após o preparo.

AMOSTRA 1 – PERNIL SUÍNO EM CUBOS

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura/maciez	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Cleusa de O. Rosa

Assinatura: _____

AMOSTRA 2 – PATINHO BOVINO EM CUBOS

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura/maciez	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Cleusa de O. Rosa.

Assinatura: _____

AMOSTRA 3 – PATINHO BOVINO MOÍDO

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Cleusa de O. Rosa.

Assinatura: _____

AMOSTRA 4 – LINGUIÇA CONGELADA

Marca/Fabricante: Frigorífico Braçonortense

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Cleusa de O. Rosa

Assinatura: _____

Cerro Negro/SC, 10 **de** setembro **de** 2026.

Responsável pelo teste: Tonia dos Graços Machuca Canani

Assinatura: Tonia Canani

MUNICÍPIO DE CERRO NEGRO – SC
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CARNES

Data: 10/09/2026
Local: CEIM Fonte da Alegria

Objetivo: Avaliar a qualidade e a aceitabilidade sensorial das amostras de carnes apresentadas no processo licitatório, após o preparo.

AMOSTRA 1 – PERNIL SUÍNO EM CUBOS

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura/maciez	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Juliana Santos

Assinatura: _____

AMOSTRA 2 – PATINHO BOVINO EM CUBOS

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☐	☐	☐	☒
Aroma	☐	☒	☐	☐
Textura/maciez	☐	☐	☒	☐
Sabor	☐	☒	☐	☐
Suculência	☐	☐	☒	☐
Aceitabilidade geral	☐	☒	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☐ Aprovada ☒ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Juliana Santos

Assinatura: _____

AMOSTRA 3 – PATINHO BOVINO MOÍDO

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Juliana Santos

Assinatura: _____

AMOSTRA 4 – LINGUIÇA CONGELADA

Marca/Fabricante: Frigorífico Braçonortense

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☐	☒	☐	☐
Textura	☒	☐	☐	☐
Sabor	☐	☒	☐	☐
Suculência	☐	☒	☐	☐
Aceitabilidade geral	☐	☒	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Juliana Santos

Assinatura: _____

Cerro Negro/SC, 10 **de** setembro **de** 2026.

Responsável pelo teste: Tonia dos Graças Rodrigues Canani

Assinatura: Tonia Canani

MUNICÍPIO DE CERRO NEGRO – SC
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CARNES

Data: 10/03/2026
Local: CEIM Trem da Alegria

Objetivo: Avaliar a qualidade e a aceitabilidade sensorial das amostras de carnes apresentadas no processo licitatório, após o preparo.

AMOSTRA 1 – PERNIL SUÍNO EM CUBOS

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura/maciez	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Nilceia de F. D. Pires

Assinatura: Nilceia de F. D. Pires

AMOSTRA 2 – PATINHO BOVINO EM CUBOS

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☐	☐	☐	☒
Aroma	☐	☑	☐	☐
Textura/maciez	☐	☐	☑	☐
Sabor	☐	☑	☐	☐
Suculência	☐	☐	☒	☐
Aceitabilidade geral	☐	☒	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☐ Aprovada ☒ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Nilceia Pires

Assinatura: _____

AMOSTRA 3 – PATINHO BOVINO MOÍDO

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☑	☐	☐	☐
Textura	☒	☐	☐	☐
Sabor	☑	☐	☐	☐
Suculência	☑	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☑	☐	☐	☐

Observações: Nilceia Pires

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Nilceia Pires

Assinatura: Nilceia de F° D° Pires

AMOSTRA 4 – LINGUIÇA CONGELADA

Marca/Fabricante: Frigorífico Braçonortense

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Nilcéia Pires

Assinatura: Nilcéia Pires

Cerro Negro/SC, 10 **de** setembro **de** 2026.

Responsável pelo teste: Tonia dos Graças Madruga Canani

Assinatura: Tonia Canani

MUNICÍPIO DE CERRO NEGRO – SC
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CARNES

Data: 10/09/2026
Local: CEIM Irmã da Alegria

Objetivo: Avaliar a qualidade e a aceitabilidade sensorial das amostras de carnes apresentadas no processo licitatório, após o preparo.

AMOSTRA 1 – PERNIL SUÍNO EM CUBOS

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura/maciez	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Andriéle Martins Oliveira

Assinatura: Andriéle M. Oliveira

AMOSTRA 2 – PATINHO BOVINO EM CUBOS

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☐	☐	☐	☒
Aroma	☐	☒	☐	☐
Textura/maciez	☐	☒	☐	☐
Sabor	☐	☐	☒	☐
Suculência	☐	☐	☒	☐
Aceitabilidade geral	☐	☒	☐	☐

Observações: Cor em desacordo com o tipo de carne (cor pálido)

Resultado: ☒ Aprovada ☒ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Andriele martins oliveira

Assinatura: Andriele m. oliveira

AMOSTRA 3 – PATINHO BOVINO MOÍDO

Marca: Della

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Andriele martins oliveira

Assinatura: Andriele m. oliveira

AMOSTRA 4 – LINGUIÇA CONGELADA

Marca/Fabricante: Frigorífico Braçonortense

Critério	Excelente	Bom	Regular	Ruim
Aparência/cor	☒	☐	☐	☐
Aroma	☒	☐	☐	☐
Textura	☒	☐	☐	☐
Sabor	☒	☐	☐	☐
Suculência	☒	☐	☐	☐
Aceitabilidade geral	☒	☐	☐	☐

Observações: _____

Resultado: ☒ Aprovada ☐ Aprovada com ressalvas ☐ Reprovada

Avaliador(a): Andriele martins Oliveira

Assinatura: Andriele m. Oliveira

Cerro Negro/SC, 10 **de** setembro **de** 2026.

Responsável pelo teste: Tania dos Passos Medeiros Conani

Assinatura: Tania dos P. Conani