



TESTE DE ACEITABILIDADE 02/2023

Introdução

A infância é uma importante fase da vida que necessita de atenção especial, pois durante a mesma ocorre o período de crescimento, desenvolvimento físico e mental. Essa fase influenciará toda a vida, já que se constrói uma condição fundamental para o estabelecimento da saúde do indivíduo pelo comportamento alimentar ou adoção de hábitos de vida saudável. Assim, CONRADO E NOVELLO (2007) nos diz que a escola exerce um papel fundamental na formação de hábitos alimentares, pois é nesse ambiente em que crianças e adolescentes passam uma boa parte do seu tempo, com isso esses espaços devem oferecer uma alimentação equilibrada e orientar seus alunos para a prática de bons hábitos de vida, uma vez que, uma alimentação escolar de qualidade é capaz de melhorar o desempenho dos estudantes e contribuir para sua saúde e nutrição.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que fornece recursos para alimentação escolar municipal, tem como objetivo atender às necessidades nutricionais dos alunos durante o período em que permanecerem na escola, contribuir para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis (FNDE, 2020).

Para analisar a adesão dos alunos ao cardápio proposto pela nutricionista, segundo o MANUAL PARA APLICAÇÃO DOS TESTES DE ACEITABILIDADE NO PNAE (2017), é realizado o teste de aceitabilidade, que compreende o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares.



A aceitação alimentar dos alunos é um dos principais fatores que determinam a qualidade dos serviços da alimentação escolar. Com isso, o teste de aceitabilidade contribui para um melhor direcionamento dos recursos públicos na compra de gêneros alimentícios (FNDE, 2017).

Compete ao nutricionista planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela, sempre que houver introdução de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente (BRASIL, 2010).

Objetivo Geral

Avaliar a aceitação da merenda escolar oferecida nas escolas do município de São Bento do Sapucaí, São Paulo. O atual teste foi realizado na escola EMEF do bairro Serrano, onde os dados coletados no teste de aceitabilidade serão úteis para identificar o percentual de aceitação do cardápio escolar, visando oferecer um cardápio saudável, saboroso ao paladar dos alunos e sem gerar desperdícios de alimentos, e recursos públicos.

Materiais Métodos

Trata-se de uma pesquisa exploratória e transversal, de caráter quantitativo. A pesquisa foi realizada na data de 29 de junho de 2023, entre 24 estudantes do 1º, 3º, 4º e 5º ano do ensino fundamental da escola municipal do bairro Serrano da cidade de São Bento do Sapucaí-SP.

A aplicação do teste foi realizada durante o período do segundo lanche da manhã, sendo utilizado o método resto-ingestão que avalia o resto de alimento descartado pelos alunos. A preparação



analisada pelo teste de aceitabilidade foi definida através de um sorteio feito na reunião do CAE (Conselho de Alimentação Escolar) com a presença de, no mínimo, 2/3 dos conselheiros, juntamente com o nutricionista responsável técnico e nutricionista quadro técnico do PNAE. Para o sorteio, foi feita seleção de dez preparações que aparecem com maior frequência no cardápio anual. Foram sorteadas três refeições para serem testadas ao longo do ano e a primeira escolhida foi café com leite e virado de banana.

Para estimar os valores de aceitabilidade e rejeição, foi utilizado os parâmetros estimados pelo MANUAL PARA APLICAÇÃO DOS TESTES DE ACEITABILIDADE NO PNAE (2017), que define o índice de aceitabilidade para o método resto-ingestão de 90%. Caso o índice de aceitabilidade seja menor que 90% no primeiro teste, poderá ser realizado mais duas tentativas com intervalo de no mínimo um bimestre entre eles, e se o número estimado continuar menor que o percentual estipulado, o nutricionista responsável deverá retirar o alimento do cardápio.

Os materiais utilizados foram uma balança de bancada, uma panela, um saco de lixo para o descarte, caneta, calculadora e impresso para documentar a realização do teste e seu resultado.

Aplicação do Teste

Para aplicação do teste foi feita a organização do local, a pesagem dos alimentos preparados, dos utensílios utilizados para o preparo (panela), utensílios do descarte (saco de lixo).

A orientação para a merendeira foi que servisse como o habitual. Foi acompanhada a devolução dos pratos e feito o descarte das sobras (alimento) pelos merendeiros. Ao término foi pesada a sobra limpa na panela, o saco de lixo com o resto descartado. Todos os dados do início ao fim foram registrados para ao final serem calculados e analisados.



Fonte: Autoria Própria

Resultado

Do estudo, participaram 24 escolares, de ambos os sexos, com idade entre 6 e 11 anos. Aplicamos o método resto-ingestão, onde o índice de aceitabilidade deveria atingir no mínimo 90%.

Para obter o resultado, primeiro calcula-se o percentual de rejeição da alimentação oferecida, seguindo as seguintes fórmulas:

Peso da refeição distribuída = peso do alimento preparado – sobras*

*sobras é o alimento que não foi servido

Percentual de Rejeição = $\frac{\text{Peso da refeição rejeitada (restos nos pratos)} \times 100}{\text{Peso da refeição distribuída}}$

O resultado dessa fórmula nos dará o percentual (%) de rejeição da preparação avaliada no dia. Então se deve subtrair esse valor de 100.



Índice de aceitação = 100 - Percentual de Rejeição

Conclui-se que, se a amostra apresentar uma percentagem (%) maior ou igual a 90%, a refeição foi aceita.

Preparação – Pão com mexido de ovo

- Peso panela vazia: 1,074kg
- Peso da panela + mexido de ovo: 2.002kg
- Peso do alimento preparado: $2.002\text{kg} - 1,074\text{kg} = 0,928\text{kg}$
- Peso pão distribuído: 1.406kg
- Peso da sobra limpa descontando panela: 0,084kg

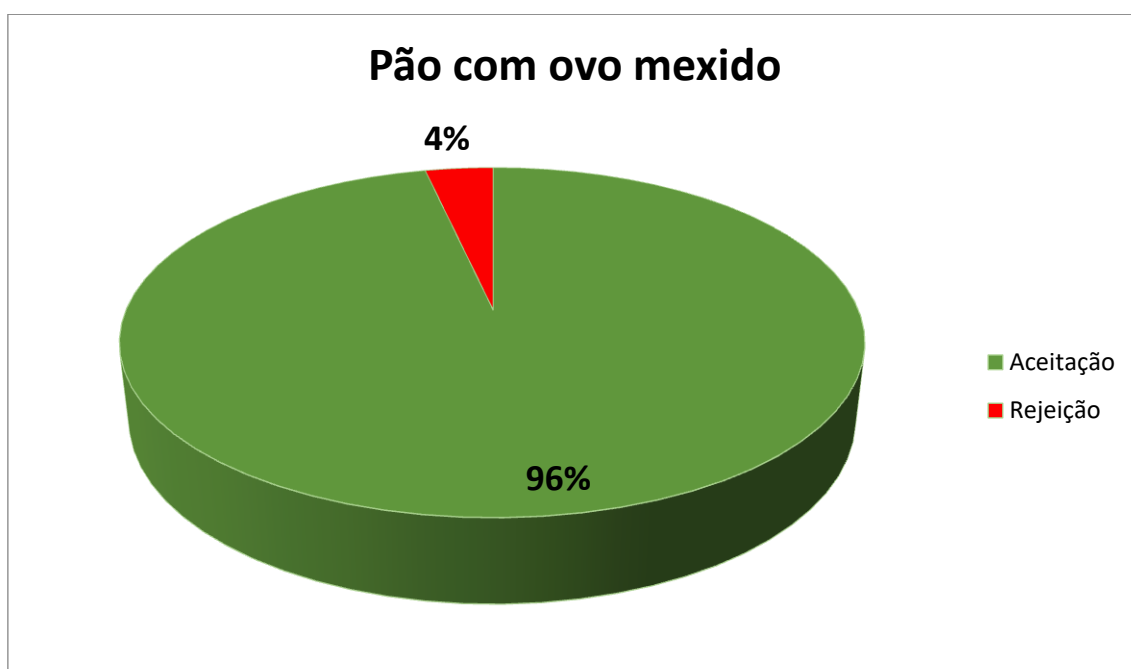
Peso da preparação ofertada = 2.334kg

- Peso do saco de descarte: 0,002kg
- Peso sobra suja (lixo) descontando o saco de lixo: 0,082g

Percentual de rejeição = $\frac{0,082 \times 100}{2,334} = 3,51\%$

2,334

Índice de Aceitação = $100\% - 3,51\% = 96,49\%$



Índice resultou acima de 90%, portanto, a preparação irá ser mantida no cardápio.

Conclusão

Diante dos resultados obtidos, a aceitabilidade do pão com ovo mexido pelos escolares foi satisfatória, demonstrando que a preparação pode permanecer no cardápio.



Referências Bibliográficas

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN N° 465/2010. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do programa de alimentação escola (PAE) e dá outras providências. Brasília, DF: CFN, 2010. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br/novosite/arquivos/Resol-CFN-465-atribuicao-nutricionista-PAE.pdf>>.

CONRADO, S.; NOVELLO, D. Aceitação e Análise nutricional de merenda escolar por alunos da rede municipal de ensino do município de Inácio Martins/PR. Revista Eletrônica Lato Sensu, Ano 2, v. 1, p. 1-15, jul., 2007.

FNDE. Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-aainformacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>.

FNDE. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. – Brasília, DF : Ministério da Educação, 2017.