



## TESTE DE ACEITABILIDADE 03/2024

### 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 (o) 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 de ensino fundamental EMEF. (R) – Bairro do Quilombo, 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 05 de Dezembro de 2024, entre 16 estudantes do 4º ao 5º ano do ensino fundamental da escola municipal da região rural da cidade de São Bento do Sapucaí-SP.

A aplicação do teste foi realizada durante o período do segundo lanche da tarde, 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 a nutricionista responsável técnico e o 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 segunda escolhida foi Vitamina de morango.

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 jarra graduada, uma jarra para descarte, 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 e a medição em litros da vitamina preparada,

A orientação para os merendeiros foi que servissem como o habitual. Foi acompanhada a devolução das canecas e feito o descarte das sobras (líquido) pelos merendeiros. Ao término foi graduado o líquido descartado. Todos os dados do início ao fim foram registrados para ao final serem calculados e analisados.



Fonte: Aatoria Própria

## Resultado

Do estudo, participaram 16 escolares, de ambos os sexos, com idade entre 10 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 =  $\frac{\text{Peso da refeição rejeitada (restos nos pratos)}}{\text{Peso da refeição distribuída}} \times 100$**



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

$$\text{Índice de aceitação} = 100 - \text{Percentual de Rejeição}$$

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

### **PERÍODO DA TARDE– 16 alunos**

#### **Preparação – Vitamina de morango:**

- Jarra graduada: 1L
- Alimento preparado: 3,100L
- Sobra limpa: 500ml

**Total dos alimentos preparados: 3,100L**

**Sobra limpa total: 500ml**

**Refeição distribuída: 2,600L**

**Sobra suja: 0**



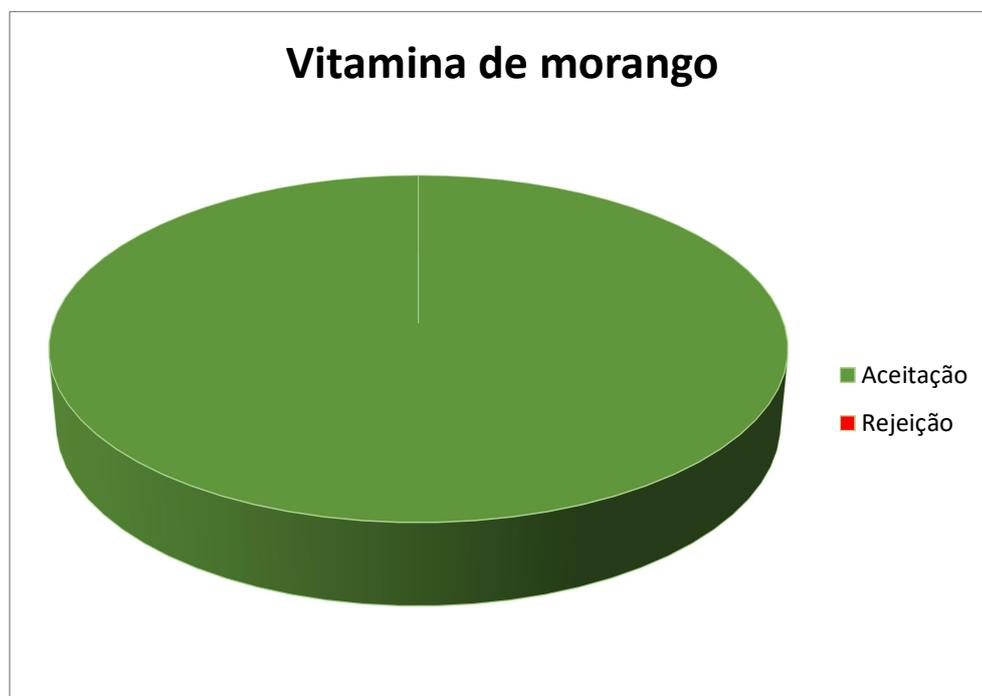
**Peso total da preparação ofertada = 2,600L**

**Percentual de rejeição =  $\frac{0\text{ml}}{2,600\text{ml}} \times 100 = 0\%$**

**2,600ml**

**Índice de Aceitação =  $100\% - 0\% = 100\%$**

- Sobra suja (lixo): 0ml



Índice resultou acima de 90%



## Conclusão

A aceitabilidade da vitamina de morango foi satisfatória, demonstrando que a preparação pode permanecer no cardápio da merenda escolar.

## 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/acao-informacao/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.