



TESTE DE ACEITABILIDADE 01/2025

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. Escola Rural do Bairro do Cantagalo, 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 06 de Agosto de 2025, entre 18 estudantes do 1º 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 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 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 primeira escolhida foi Arroz, feijão, peixe tilápia assado com batata, salada de brócolis com cenoura cozida.

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 realizados 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, 3 panelas convencionais e 1 panela de pressão, uma forma retangular média, um saco de lixo para o descarte, uma lixeira, 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 os merendeiros foi que servissem como o habitual. Foi acompanhada a devolução dos pratos e canecas 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 18 escolares, de ambos os sexos, com idade entre 06 e 11 anos, dos quais 8 escolares não quis se alimentar, portanto, no total foram 10 alunos. 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 MANHÃ – 10 alunos

Preparação 1 – Arroz branco:

- Peso panela vazia: 1,104kg
- Peso da panela + Arroz branco: 3,514kg
- Peso do alimento preparado: 3,514kg - 1,104kg = 2,410kg
- Peso da sobra limpa descontando panela: 2,350KG – 1,104KG = 1,246kg

Preparação 2 – Feijão:

- Peso panela vazia: 1,140kg
- Peso da panela + Feijão: 3,738kg
- Peso do alimento preparado: 3,738kg – 1,140kg = 2,598kg
- Peso da sobra limpa descontando panela: 2,932 – 1,140kg = 1,792 KG

Preparação 3 – Tilápia assada com batata:

- Peso forma vazia: 0,512kg
- Peso da forma + Tilápia com batata: 2,680kg
- Peso do alimento preparado: 2,680kg - 0,512kg = 2,168kg



- Peso da sobra limpa descontando panela: $1,572 - 0,512\text{kg} = 1,060\text{ kg}$

Preparação 4 – Brócolis cozido

- Peso panela vazia: 0,810 kg
- Peso da panela + Brócolis cozido: 1,552 kg
- Peso do alimento preparado: $1,552\text{ kg} - 0,810\text{ kg} = 0,742\text{ kg}$
- Peso da sobra limpa descontando panela: $1,200\text{ kg} - 0,810\text{ kg} = 0,390\text{ kg}$

Preparação 5 – Cenoura cozida

- Peso panela vazia: 0,456 kg
- Peso da panela + Cenoura cozida: 1,102 kg
- Peso do alimento preparado: $1,102\text{ kg} - 0,456\text{ kg} = 0,646\text{ kg}$
- Peso da sobra limpa descontando panela: $0,842\text{ kg} - 0,456\text{ kg} = 0,386\text{ kg}$

Peso total dos alimentos preparados: 8,564kg

Peso total da sobra limpa: 4,874kg

Peso da refeição distribuída: 3,690kg

Peso sobra suja: 132g

Peso total da preparação ofertada = 8,874kg



**SÃO BENTO
DO SAPUCAÍ**

PREFEITURA MUNICIPAL

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

www.saobentodosapucaí.sp.gov.br | (12) 3971-6110

saobentodosapucaí.sp.gov.br

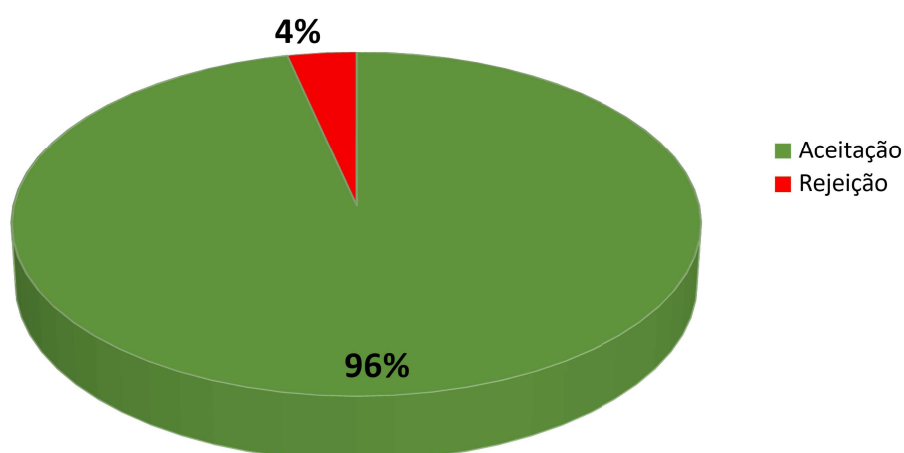
Percentual de rejeição = $132 \times 100 = 3,57 \%$

3690

Índice de Aceitação = $100\% - 3,57\% = 96,43\%$

- Peso do saco de lixo: 8g
- Peso sobra suja (lixo) descontando o saco de lixo: 132g

**Arroz, feijão, Tilápia assada com
batata, brócolis e cenoura cozidos**



Índice resultou em 96,43%.

Conclusão

A aceitabilidade do arroz, feijão, tilápia assada com batata, brócolis e cenoura cozidos pelos escolares foi satisfatória, demonstrando que a preparação pode permanecer no cardápio no período da manhã.



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/aceso-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.