



TESTE DE ACEITABILIDADE 02/2025

1. 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).

2. 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 Torto, 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.

3. Materiais Métodos

Trata-se de uma pesquisa exploratória e transversal, de caráter quantitativo. A coleta de dados foi realizada em 25 de setembro de 2025, envolvendo todos os estudantes de uma escola municipal localizada na zona rural do município de São Bento do Sapucaí – SP, totalizando 33 alunos. Desses, 18 pertencem ao ensino fundamental, com idades entre 7 e 8 anos, e frequentam a escola no turno da manhã. Os outros 15 são da educação infantil,



com idades entre 4 e 5 anos, e participam das atividades escolares no período da tarde.

A aplicação do teste foi realizada nos dois turnos, sendo utilizado o método resto-ingesta 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 quibe assado com suco de uva.

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 85%. Caso o índice de aceitabilidade seja menor que 85% 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, um pote de plástico retangular, uma jarra, um copo medidor, um saco de lixo para o descarte, uma lixeira, caneta, calculadora e caderno para documentar a realização do teste e seu resultado.

3.1. Aplicação do Teste

Os merendeiros foram orientados a servir as preparações normalmente, conforme a rotina habitual. Durante o processo, foi realizado o acompanhamento da devolução dos pratos e canecas, bem como do descarte das sobras



alimentares, executado pelos próprios merendeiros. Ao final, foi feita a pesagem da sobra limpa de quibe, armazenada em um pote plástico transversal, e da sobra suja, contida em um saco de lixo com os restos alimentares descartados. O volume das sobras limpa e suja do suco de uva foi aferido com o auxílio de um copo medidor plástico. Todos os dados, desde o início até a conclusão do procedimento, foram devidamente registrados para posterior cálculo e análise.

Seguem, abaixo, algumas fotos do processo.



Foto 1: pesagem do saco de lixo. Fonte: autoria própria.



Foto 2: pesagem do pote plástico sem tampa. Fonte: autoria própria.



Foto 3: verificação do volume do suco. Fonte: autoria própria.



Foto 4: pesagem do quibe. Fonte: autoria própria



Foto 5: distribuição do quibe assado e suco de uva. Fonte: autoria própria.



4. Resultado

Participaram do estudo 33 escolares, de ambos os sexos, com idades entre 4 e 8 anos, distribuídos em dois turnos. No período da manhã, estiveram presentes 18 alunos, com idades entre 7 e 8 anos; entretanto, 2 deles optaram por não experimentar o quibe, totalizando 16 participantes na aplicação do teste de aceitabilidade dessa preparação. Já no turno da tarde, estiveram presentes 15 alunos, todos os quais experimentaram tanto o quibe quanto o suco, de modo que todos participaram do teste de aceitabilidade de ambas as preparações nesse período. Para a análise, foi utilizado o método resto-ingesta, sendo considerado satisfatório um índice de aceitabilidade mínimo de 85%, conforme preconizado pelo *Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no PNAE* (2017).

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 85 %, a refeição foi aceita.



4.1 PERÍODO DA MANHÃ – 18 alunos

4.11 Preparação 1 – Quibe assado (16 alunos participantes):

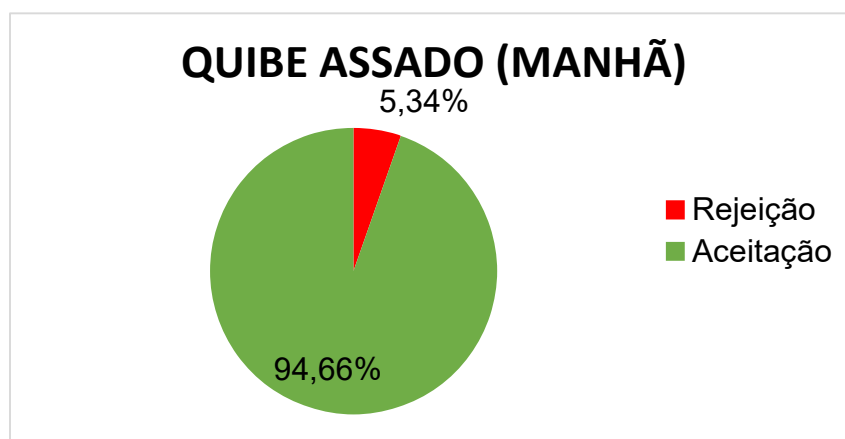
- Peso do pote plástico transversal vazio: 0,152 kg
- Peso do saco de lixo vazio: 0,018 kg
- Peso do pote plástico transversal vazio + quibe assado: 1,988 kg
- Peso do alimento preparado: 1,988 kg – 0,152 kg = 1,836 kg
- Peso da sobra limpa descontando saco de lixo: 0,0 (não sobrou alimento)
- Peso da sobra suja descontando saco de lixo: 0,116 – 0,018 = 0,098 kg

- **Peso total do alimento preparado: 1,836 kg**
- **Peso total da sobra limpa: 0,0 kg**
- **Peso da refeição distribuída: 1,836 kg**
- **Peso sobra suja: 0,098 kg**

Peso total da preparação ofertada = 1,836 kg

Percentual de rejeição = $\frac{0,098 \times 100}{1,836} = 5,34 \%$

Índice de Aceitação = 100% - 5,33 % = 94,66 %



Índice resultou em 94,66 % de aceitação e 5,34 % de rejeição



4.12 Preparação 2 – Suco de uva (18 alunos participantes):

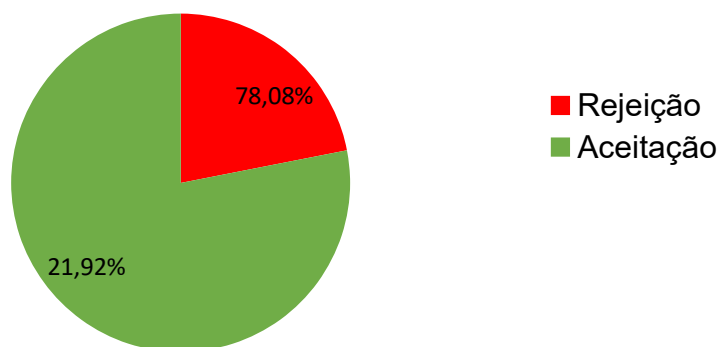
- **Volume inicial do alimento preparado:** 2,6 L
- **Volume da sobra limpa:** 0,0 L (não sobrou alimento)
- **Volume da refeição distribuída:** 2,6 L
- **Volume da sobra suja:** 0,570 L

Volume da preparação ofertada = 2,6 L

Percentual de rejeição = $\frac{0,57 \times 100}{2,6} = 21,92 \%$

Índice de Aceitação = 100% - 21,92 % = 78,08 %

SUCO DE UVA (MANHÃ)



Índice resultou em 78,08 % de aceitação e 21,92 % de rejeição



4.2 PERÍODO DA TARDE – 15 alunos

4.21 Preparação 1 – Quibe assado (15 alunos participantes):

- Peso do pote plástico transversal vazio: 0,152 kg
- Peso do saco de lixo vazio: 0,018 kg
- Peso do pote plástico transversal vazio + quibe assado: 1,278 kg
- Peso do alimento preparado: 1,278 kg – 0,152 kg = 1,126 kg
- Peso da sobra limpa descontando saco de lixo: 0,37 kg - 0,018 kg = 0,352 kg
- Peso da sobra suja descontando saco de lixo: 0,076 – 0,018 = 0,058 kg
- Peso da refeição distribuída: 1,126 kg – 0,352 kg = 0,774 kg

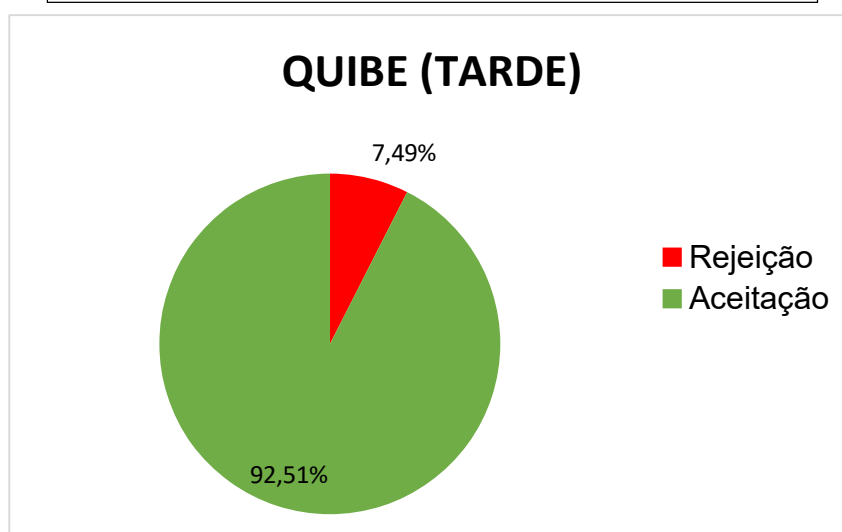
- **Peso total do alimento preparado: 1,126 kg**
- **Peso total da sobra limpa: 0,352 kg**
- **Peso da refeição distribuída: 0,774 kg**
- **Peso sobra suja: 0,058 kg**

Peso total da preparação ofertada = 0,774 kg

Percentual de rejeição = $\frac{0,058}{0,774} \times 100 = 7,49 \%$

0,774

Índice de Aceitação = 100% - 7,49 % = 92,51 %



Índice resultou em 92,51 % de aceitação e 7,49 % de rejeição



4.22 Preparação 2 – Suco de uva (15 alunos participantes):

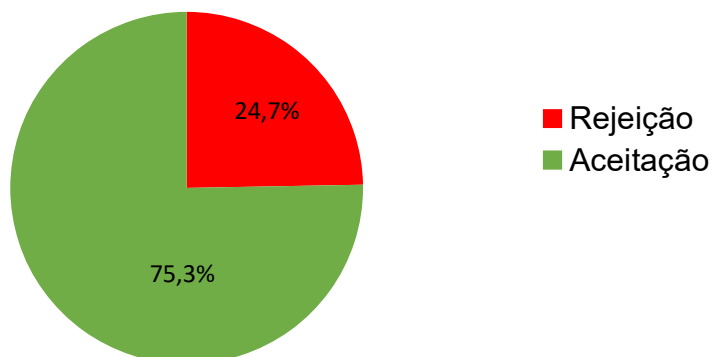
- Volume inicial do alimento preparado: 2,5 L
- Volume da sobra limpa: 0,97 L
- Volume da refeição distribuída: 1,53 L
- Volume da sobra suja: 0,378 L

Volume da preparação ofertada = 1,53 L

Percentual de rejeição = $\frac{0,378 \times 100}{1,53} = 24,70 \%$

Índice de Aceitação = 100% - 24,70 % = 75,3 %

SUCO DE UVA (TARDE)



Índice resultou em 75,3 % de aceitação e 24,7 % de rejeição



5. Conclusão

A aceitabilidade do quibe assado foi considerada satisfatória em todos os turnos e faixas etárias avaliadas, indicando que a preparação pode ser mantida no cardápio escolar.

Por outro lado, a aceitabilidade do suco de uva não atingiu o percentual mínimo exigido em nenhum dos dois períodos e faixas etárias, tornando necessária uma nova tentativa de teste, com intervalo mínimo de um bimestre em relação ao primeiro. Caso o índice de aceitabilidade continue abaixo de 85% na segunda aplicação, recomenda-se a realização de um terceiro teste, também com intervalo mínimo de um bimestre. Persistindo o percentual insatisfatório, o sabor do suco de uva deverá ser retirado do cardápio da escola.



6. 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.