

TESTE DE ACEITABILIDADE EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: BATATA SAUTÉ¹

Eloisa Isoton²
Jakeline Gabrieli Franz³

INTRODUÇÃO: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são espaços voltados para produzir e fornecer alimentação nutricionalmente saudável, que respeite as normas higiênicas sanitárias e que siga o perfil alimentar da sua clientela (OLIVEIRA et al, 2017). No gerenciamento de uma UAN vários fatores devem ser levados em consideração, entre eles, o desperdício alimentar (OLIVEIRA et al, 2017). Isto porque A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) estima que no Brasil são jogados fora uma média 26,3 milhões de toneladas de alimentos no ano (FAO, 2014). Esta quantidade de alimentos desperdiçados tem relação direta com a escolha e qualidade organolépticas do alimento a ser ingerido (BATTISTI et al, 2017). Desta forma, uma opção para reduzir a quantidade de desperdício em uma UAN é identificar os resíduos orgânicos e também as causas que contribuem para que este alimento seja descartado (OLIVEIRA et al, 2017). Os testes de aceitabilidade surgem como ferramenta capaz de reduzir os índices de desperdícios da UAN, tem como intuito avaliar a aceitabilidade do cardápio da UAN, tendo como base o comportamento do consumidor frente a preparação. Os testes de aceitabilidade podem ser realizados por dois métodos, sendo eles: resto ingesta ou escala hedônica (CECANE, 2010). Sendo assim, este estudo tem como objetivo avaliar quantitativamente a aceitação de um prato servido em uma UAN na cidade de Chapecó - Santa Catarina, com o intuito de averiguar se seu cardápio está adequado ao perfil alimentar dos seus comensais, bem como utilizar de tal ferramenta para melhorar o gerenciamento da UAN e a qualidade dos seus serviços prestados.

OBJETIVO: Analisar se a preparação Batata Sauté servida no Restaurante Popular Bandeirão obteve uma boa aceitabilidade pelos seus comensais. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi desenvolvido em uma UAN localizada na cidade de Chapecó (SC), que distribui de segunda a sexta almoços, atende aproximadamente, 400 almoços por dia. A UAN possui em seu cardápio um tipo de carne, duas guarnições (arroz, feijão ou lentilha) e um acompanhamento (polenta, mandioca, batata), um tipo de salada e uma fruta. O sistema de distribuição de refeições é caracterizado como centralizado, com os alimentos dispostos em balcões de distribuição, os quais são servidos em bandejas pelo próprio cliente. Inicialmente foi escolhido o método da pesquisa, sendo ela por meio de escala hedônica, em seguida foi definido o prato que seria analisado, por ser uma preparação diferente da habitual, foi optado por avaliar a aceitabilidade da Batata Sauté. Após definição do método da pesquisa e do objeto pesquisado, foram elaboradas fichas de escala hedônica contendo as seguintes informações base: O prato avaliado, a data e o local e abaixo as opções de preenchimento: Gostei, adorei, indiferente, não gostei e odiei. **DISCUSSÃO DOS DADOS DE CAMPO:** O presente trabalho foi realizado na quinta feira dia 15/06/2023, neste dia foram atendidos 330 comensais das 11h30 até as 13h30, entretanto somente 148 dos comensais participaram da pesquisa de satisfação, desta forma 44,85% dos comensais presentes neste dia responderam a pergunta. O “Guia para Testes de Aceitabilidade”, que foi utilizado como base para a elaboração da pesquisa, cita que para um teste de aceitabilidade ser considerado verídico, precisa que entre 100 a 500 pessoas respondam o mesmo (Ministério da Educação, 2017). A respeito dos resultados obtidos no teste de

¹ Resumo referente ao pesquisa de aceitabilidade do curso de nutrição UCEFF (2023).

² Acadêmica do curso de nutrição. E-mail: eloisaisoton@gmail.com.

³ Docente do curso de nutrição. E-mail: jake_franz@hotmail.com.

aceitabilidade, 43 pessoas responderam a opção correspondente à “adorei”, seguido de 94 respostas correlacionadas com o termo “gostei”, 2 alegaram ser “indiferente” a preparação, 8 relataram “não gostarem” e um indivíduo relatou ter “odiado” a preparação, dessa forma somando 148 respostas do questionário. Os resultados foram em sua maioria satisfatórios, 92,56% das respostas corresponderam às opções “adorei” e “gostei” que estavam dispostas na ficha de avaliação. Acerca da execução do trabalho alguns empecilhos foram encontrados, como a UAN é frequentada em sua maioria por indivíduos com uma idade avançada e de baixa renda, muitos não sabiam ler o que demandava um maior tempo do entrevistador para auxiliar no preenchimento da ficha, desta forma, reduzindo o número de participantes que responderam a pesquisa. Outro fator que corroborou para a ausência de respostas foi que os comensais deste restaurante chegam e saem de forma ordenada, ou seja em um determinado momento saem 20 pessoas de forma simultânea, nestes momentos, a grande quantidade de indivíduos tentando sair somada ao tempo destinado para explicar e auxiliar o preenchimento da ficha fez com que muitos não fossem abordados para a pesquisa. **CONCLUSÃO:** Observou-se que o teste de aceitabilidade apresentou resultados positivos, visto que dos comensais que frequentaram o local no dia, 44% respondeu a pesquisa e destes mais de 90% aprovaram o prato analisado, desta forma podemos definir que a preparação Batata Sauté tem uma boa aceitabilidade, sendo possível mantê-la no cardápio da UAN.

Palavras-chave: Teste de Aceitabilidade, Unidade de Alimentação e Nutrição.

REFERÊNCIAS

- BENÍTEZ, Raúl Osvaldo. **Perdas e desperdícios de alimentos na América Latina e no Caribe**. A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), 2014. Disponível em: <https://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1238357/>. Acesso em: 10 jun. 2023.
- BATTISTI, Maiara; ADAMI, Fernanda Scherer; FASSINA, Patricia. **Avaliação de desperdício em uma unidade de alimentação e nutrição**. REVISTA DESTAQUES ACADÊMICOS, VOL. 7, N. 3.
- CECANE - Centro Colaborador Em Alimentação E Nutrição Escolar – **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. São Paulo: Unifesp, 2010. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-para-aplicacao-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>. Acesso em: 13 jun. 2023.
- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, Fundo Nacional De Desenvolvimento Da Educação. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no programa nacional de alimentação escolar PNAE**. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2017. <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-para-aplicacao-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>. Acesso em: 13 jun. 2023.
- OLIVEIRA, Danyela Andrade; OLIVEIRA, Jayne Lima; PEREIRA, Karina Nascimento. **Análise dos principais fatores de desperdício em uma unidade de alimentação e nutrição – UAN**. South American Journal of Basic Education, Technical and Technological, 2017.. Disponível em: <https://periodicos.ufac.br/index.php/SAJEBTT/article/view/1371/956>. Acesso em: 19 jun. 2023.