

A IMPORTANCIA DA REALIZAÇÃO DO TESTE DE ACEITABILIDADE EM RECEITAS DESTINADAS AO PNAE¹

Bruna Schneider Henn²
Rúbian Lucion³
Micheli Mayara Trentin⁴

INTRODUÇÃO: Este resumo tem como intuito enfatizar a importância da realização do teste de aceitabilidade de uma receita a ser ofertada no PNAE, realizado durante estágio na área da nutrição, em uma Escola Pública Municipal do Oeste de Santa Catarina. Segundo o Grupo de Trabalho: O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares, faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição (FNDE, 2010). A aceitação de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar, evitando o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados. Para verificar a aceitação de algum tipo de alimento, o teste de aceitabilidade é um instrumento fundamental e permite uma verificação da preferência mediada por alimentos oferecidos. Durante o período de estágio foi desenvolvido um teste de aceitabilidade, para verificar a adesão dos alimentos ofertados no PNAE (Brasil, 2020). Sabemos o quanto é importante uma alimentação aceita e saudável, visto que, favorece a adesão na escola, melhora o desenvolvimento do estudante em sala de aula e promove a formação de bons hábitos alimentares. **OBJETIVO:** Avaliar a aceitabilidade de uma preparação doce, a calça virada, a fim de adicioná-la no cardápio da merenda ofertada na escola, uma vez ao mês, como refeição doce regional. **METODOLOGIA:** Durante o estágio supervisionado em nutrição I: saúde pública em ambiente escolar, foi realizado um teste de aceitabilidade em 128 alunos de uma Escola Pública Municipal do Oeste de Santa Catarina. O teste contou com a participação da Nutricionista responsável pela merenda escolar, e acatamento dos alunos e pais. Utilizou-se o método sensorial afetivo, teste de aceitação, que analisa o grau de aceitação ou não do produto, ou seja, o quanto o provador gosta ou desgosta de um produto, através da escala hedônica. **DISCUSSÃO DOS DADOS:** Com base no teste de aceitabilidade da preparação doce Calça Virada, realizado pelo método sensorial afetivo, através da escala hedônica, aplicado em 7 turmas, totalizando 128 estudantes de uma Escola Pública Municipal do Oeste de Santa Catarina, atingiu um percentual de 92,97%, estando adequado, visto que o índice de aceitabilidade maior que 85% para escala hedônica, conforme legislação vigente, o cardápio ou preparação poderá permanecer ou ser acrescentada na alimentação escolar. Atualmente está em vigor a Resolução nº 6 de 8 de maio de 2020 (Brasil, 2020), que apresenta, que a Entidade Executora (EEx.) deverá aplicar o teste de aceitabilidade: sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. A partir da análise das respostas recebidas, notou-se de primeira mão que a aceitação foi grande, pois a maioria anotou que adorou e comentou que com certeza comeria de novo. No período matutino participaram 128 alunos, entre esses 99 marcaram a opção “adorei”, 20 “gostei”, 06 “indiferente”, 03 “não gostei” e nenhum “detestei”. Ciente disso, percebe-se que o simples fato de o lanche ser diferente do normal chama bastante atenção, mas 92,97% de todos os

¹ Realização do teste de aceitabilidade em receitas destinadas ao PNAE, curso de nutrição UCEFF (2023).

² Acadêmica, Curso de Nutrição, Unidade Central de Educação Faem Faculdade.

³ Professora Orientadora, Docente da UCEFF.

⁴ Docente e coordenadora do curso de Nutrição UCEFF, Chapecó. E-mail: nutricao@uceff.edu.br.

participantes marcaram as opções “adorei” ou “gostei”, o que significa de apesar de alguns terem pego o lanche só porque é algo que nunca foi servido, a maioria apresentou boa aceitabilidade, contribuindo assim com o processo de inserção da calça virada no cardápio escolar, 1 vez ao mês como a preparação doce segundo a lei do PNAE. **CONCLUSÃO:** De acordo com o trabalho apresentado e dos resultados obtidos, percebeu-se que a realização de testes de aceitabilidade é de suma importância, e devem ser frequentemente aplicados nas escolas atendidas pelo PNAE, especialmente quando há introdução de novos alimentos e modificação de alguma preparação. O teste de aceitabilidade vai muito além de um simples teste para ver se os estudantes gostaram da preparação, ele permite analisar diversos parâmetros de qualidade dos alimentos e incentivar os estudantes a estimularem seus sentidos através de cheiro, textura e sabor, dessa forma, as atividades sensoriais são importantes para o desenvolvimento infantil.

Palavras-chave: Teste de Aceitabilidade; PNAE; Alimentação; Nutrição.

REFERÊNCIAS

BRASIL. RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view>. Acesso em: 02 de julho de 2023.

FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR CECANE - UNIFESP | 2010. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4952444/mod_resource/content/1/manual_aplicacao_testes_de_aceitabilidade_pnae.pdf. Acesso em: 05 de julho de 2023.