



ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE ESTRELA DO SUL – MG

F. S. ROCHA¹, M. C. DUARTE², F. B. B. JARDIM³, E. N. F. SANTOS⁴

^{1,2,3,4} Instituto Federal do Triângulo Mineiro, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Curso de Mestrado Profissional

RESUMO - A pesquisa objetivou avaliar a aceitabilidade da alimentação escolar em duas escolas da Rede Municipal de Ensino em Estrela do Sul/MG, sendo uma da zona urbana e a outra da zona rural. Tratou-se de uma pesquisa transversal, de abordagem quanti-qualitativa. As observações foram registradas como notas de campo. Por meio de escala hedônica facial com cartelas lúdicas de cinco faces, procedeu-se o levantamento das percepções dos escolares imediatamente após o consumo da alimentação. A coleta de dados ocorreu em dois dias não consecutivos, no período de setembro e outubro de 2019. Participaram do estudo 150 escolares. Foram avaliados dois cardápios com a mesma preparação, em ambos os turnos. O índice de aceitabilidade acima de 85% ocorreu em 99% e 94%, atendendo as exigências da legislação vigente evitando desperdícios e garantindo uma merenda de qualidade.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação escolar de qualidade contém os nutrientes fundamentais e complementares para o processo de desenvolvimento do estudante, sua permanência na escola e aprendizagem. Tendo em vista a importância da alimentação escolar, em 1979, foi implantado o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) dando continuidade à Campanha da Merenda Escolar criada em 1955. (BRASIL, 2004; 2019)

O PNAE é um Programa Nacional de Alimentação Escolar, gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e tem como a finalidade oferecer alimentação escolar e nutricional a estudantes de todas as redes de educação básica pública. De acordo com a Resolução nº 38, do FNDE, é necessário realizar teste de aceitabilidade quando há inserção de novos produtos no cardápio, ou para avaliar o cardápio já existente (BRASIL, 2004; 2019).

Antes do alimento não conhecido ser oferecido às crianças, é necessário analisar todas as condições em que o alimento está sendo preparado e distribuído, assim cumprindo a sua função de nutrir. A adesão e aceitação do alimento pelo aluno estão relacionadas com alguns fatores como: tipo de serviço e atendimento, tipo de utensílios, o tipo de mobiliário, a estética e a higiene



do ambiente. Considerando o binômio alimento-qualidade, a avaliação sensorial tem um papel fundamental, uma vez que é utilizada como instrumento chave na seleção de produtos, na pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, na definição do padrão de identidade e qualidade do alimento e, na avaliação da aceitação pelo consumidor (BRASIL, 2017).

O teste de aceitabilidade com escala hedônica é uma das ferramentas da análise sensorial de alimentos frequentemente utilizado para avaliar o grau de aceitação dos consumidores por um determinado produto, ou seja, o quanto o provador gosta ou desgosta de um produto. As características sensoriais de sabor, aparência e odor são atributos aos quais o aluno observa e relaciona com sua expectativa em relação ao produto, estando diretamente relacionado à aceitabilidade do mesmo. (BRASIL, 2017).

Este trabalho teve como objetivo verificar o cardápio oferecido nas em duas escolas da rede pública de ensino básico de Estrela do Sul-MG, de acordo com as metas estabelecidas pelo PNAE.

2. MATERIAL EMÉTODOS

Este estudo consistiu em uma pesquisa transversal e quali-quantitativa. Foi realizado no período de setembro e outubro de 2019 em duas escolas municipais, uma localizada na zona rural e outra na zona urbana na cidade de Estrela do Sul-MG.

Participaram da pesquisa 150 escolares com faixa etária entre cinco a nove anos. Nos testes nas duas escolas foram utilizados o mesmo cardápio e a escala hedônica facial foi aplicada em dois turnos (matutino e vespertino) O cardápio foi executado sob responsabilidade técnica de nutricionista e era composto por três itens: estrogonoff de frango, arroz branco e salada (alface e tomate).

O método utilizado foi o teste de aceitabilidade afetivo com cartelas lúdicas. Essas cartelas foram feitas com cinco expressões (carinhas) que representavam as seguintes escalas: detestei, não gostei indiferente, gostei e adorei (BRASIL, 2017). O escolar, após a refeição no próprio estabelecimento, apontou sua aceitação do cardápio selecionando uma cartela dentre as cinco distribuídas e colocando-a em uma urna (Figura 1).

Foi feito o cálculo das porcentagens de cada expressão (carinha) para a obtenção dos resultados de aceitação do cardápio. Foi considerado índice satisfatório quando a soma dos valores obtidos nas escalas 4 e 5 (Gostei e Adorei) apresentaram o mínimo 85% de aceitabilidade (BRASIL, 2017).

Os dados foram tabulados e analisados pela estatística descritiva (FERREIRA, 2005).



Figura 1 - Teste sensorial afetivo de aceitabilidade de cardápio por escolares em duas escolas municipais, zona rural e zona urbana, na cidade de Estrela do Sul – MG (n = 150).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir dos resultados obtidos pelo método sensorial de escala hedônica com cartelas lúdicas observou-se que as preparações foram aceitas pela maioria dos alunos, tanto da zona rural, quanto da zona urbana (Figura2)

Levando em conta que para a refeição ser aceita o valor percentual precisa ser igual ou maior que 85%.(BRASIL,2017).A apreciação do cardápio na escola da zona urbana considerando a amostra total de 102 alunos que lancharam apresentou percentual de 99% e 1% indicou escala indiferente. Na escola da zona rural o percentual apresentado considerando o numero total da amostra de 52 alunos que lancharam foi de 94% e 1% indicou escala indiferente 2% indicaram escala de não gostei, ou seja, o cardápio teve aceitabilidade maior que o preconizado pelalegislação.

Em termos gerais, houve excelente aceitação do cardápio por parte dos escolares. O índice de aceitação é um fator importante para avaliar o cardápio adotado pelas escolas, pois por meio dele pode-se verificar o quanto os alimentos estão sendo consumidos e o quanto os alunos gostam do que consomem.

A maior parte da merenda escolar consumida dá-se por escolares que chegam à escola com fome. Uma parcela desses alunos repete a merenda mais de uma vez e isso contribui para o baixo desperdício de alimentos- A obrigatoriedade de execução de um teste de aceitabilidade é uma boa iniciativa, com a adequação do cardápio à região em que a escola está inserida, levando em conta seus costumes e tradições. Esta iniciativa pode reduzir o desperdício, auxiliar na diminuição do índice de evasão escolar, como também contribuir para o hábito do consumo da merenda escolar.

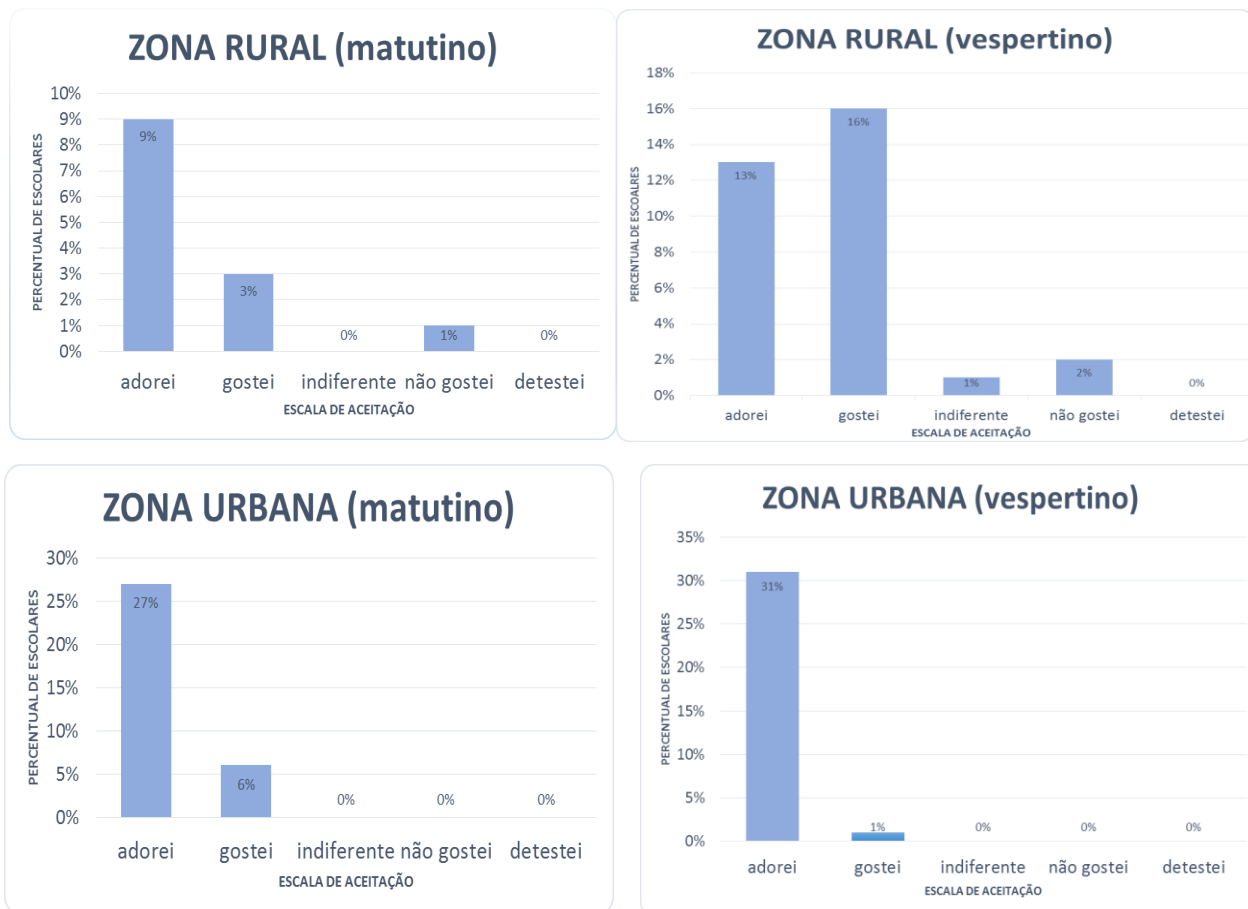


Figura 1 – Resultados do teste sensorial afetivo de aceitabilidade de cardápio por escolares em duas escolas municipais, zona rural e zona urbana, na cidade de Estrela do Sul – MG (n = 150).

4. CONCLUSÃO

O teste de aceitabilidade, como ferramenta de avaliação do cardápio escolar, mostrou-se de fácil execução. Os resultados globais obtidos para a aceitabilidade da preparação foram acima de 85%, atendendo às exigências da legislação vigente.



5. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Sobre o PNAE**. 2019. Disponível em:<<http://www.fnde.gov.br/programas/pnae>>. Acesso em: 12 mai. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** / organizadoras Ana Luiza Sander Scarparo, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS. 2. ed. Brasília: Ministério da Educação, 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução FNDE/CD nº 38, de 23 de agosto de 2004. Estabelecer critérios para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE. **Diário Oficial da União**, Brasília, 25 ago. 2000. Seção 1. Disponível em:<www.fnde.gov.br>. Acesso em: 30 abr. 2020.

FERREIRA, F. D. **Estatística básica**. Lavras: UFLA, 2005.