

Evento: XVIII Jornada de Extensão

APLICAÇÃO DE TESTE DE ACEITABILIDADE E PRESENÇA DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS NAS ESCOLAS¹
APPLICATION OF THE ACCEPTABILITY TEST AND PRESENCE OF PROCESSED FOODS IN SCHOOLS

Marciani Martins Witter², Pâmela Fantinel Ferreira³

¹ Trabalho desenvolvido na disciplina de estágio em saúde coletiva I do curso de nutrição da Unijuí.

² Aluna do Curso de Graduação em Nutrição da UNIJUI, marci.witter_@hotmail.com.

³ Docente do Curso de Nutrição do Departamento de Ciências da Vida - UNIJUI. Doutora em Distúrbios da Comunicação Humana, pamelaferreira@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

O PNAE é o programa mais antigo do governo brasileiro na área de alimentação escolar e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), é um dos maiores e mais abrangentes do mundo no que se refere ao Direito Humano a Alimentação Adequada e Saudável (DHAAS) e atendimento universal aos escolares. Esta política é gerenciada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) (BRASIL, 2015).

Atualmente, o PNAE busca a adesão ao programa pelos escolares, o que intimamente está associado à aceitação da merenda oferecida nas escolas. A adesão e a aceitação estão diretamente ligadas, pois com isso pode-se planejar a distribuição da merenda no espaço escolar (TEO, 2009).

O teste de aceitabilidade é um conjunto de procedimentos metodológicos embasados em literatura e reconhecidos cientificamente, destinados a avaliar o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. Faz parte da análise sensorial de alimentos, que avaliam e interpretam características como sabor, aparência, consistência e aroma que são percebidos pelos sentidos de visão, olfato, tato e paladar (CECANE, 2010).

O índice de aceitabilidade torna-se um importante instrumento para avaliar o serviço oferecido pelas escolas na produção e fornecimento de refeições e gêneros alimentícios, além disso, pode evitar desperdícios, controlando os gastos necessários para alimentação escolar (CECANE, 2010).

O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos, oferecendo refeições que possam suprir as necessidades dos alunos no período em que estiverem na escola (BRASIL, 2015). Neste contexto o teste de aceitabilidade é uma ferramenta importante, pois permite saber se o aluno está ou não aceitando bem a merenda escolar, para que assim se possa obter melhora nas preparações e com isso aumentando o consumo pelas crianças e consequentemente o estado nutricional destas (CECANE, 2010).

O objetivo deste trabalho foi avaliar o índice de aceitabilidade de uma preparação oferecida aos

Evento: XVIII Jornada de Extensão

alunos de uma determinada escola municipal de ensino fundamental do município de Ijuí (RS).

METODOLOGIA

Para avaliar a aceitabilidade da preparação culinária foi aplicada a escala hedônica gráfica/verbal adaptada (Figura 1). Na escala hedônica, o provador descreve sua aceitação pela preparação, de acordo com desenhos e palavras previamente estabelecidos com variação gradativa, que parte dos atributos gosta ou desgosta (CECANE, 2010). A preparação avaliada foi arroz com carne moída.

A aplicação do teste se deu de acordo com os horários de cada turma para o lanche e este foi aplicado no refeitório da escola.

TESTE DE ACEITABILIDADE

DATA: __/__/__

Preparação: _____

Escola Municipal: _____ Turma: _____

Você lanchou, agora avalie o quanto você gostou utilizando a escala abaixo (marcar):



Figura 1. Fonte: Adaptado de CECANE, 2010.

Participaram da pesquisa as turmas do 1º ao 9º ano do turno da manhã e da tarde de uma escola municipal de Ijuí-RS. Esta atividade foi realizada durante o Estágio em Saúde Coletiva, no segundo semestre de 2016, por aluna adequadamente treinada do curso de Nutrição da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul.

Esta escola possuiu um número de 429 alunos matriculados, sendo 68 do ensino infantil, 211 do ensino fundamental I e 150 do ensino fundamental II. Neste estudo foram excluídos os alunos da pré-escola e os alunos que não consumiram a preparação avaliada. Desta forma participaram da pesquisa 213 (49,6%) alunos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Considerando os 213 escolares que responderam o teste, 80 (37,56%) eram do turno da manhã e 133 (62,44%) eram do turno da tarde.

Evento: XVIII Jornada de Extensão

De acordo com a resposta dos alunos observou-se que de 213 participantes, 145 (68,07%) gostaram extremamente, 46 (21,6%) gostaram moderadamente, 14 (6,57%) nem gostaram/nem desgostaram, 4 (1,88%) desgostaram moderadamente e 4 (1,88%) desgostaram extremamente.

De maneira geral observou-se que dos estudantes que consumiram a preparação a maioria esteve satisfeito, porém no caso deste estudo verificou-se que a escola tem baixo índice de adesão ao teste, de acordo com o previsto no PNAE, o que implica o melhor funcionamento e aprimoramento do programa.

Com o objetivo de facilitar a realização da investigação do índice de adesão, o PNAE recomenda a fórmula abaixo para calcular o índice de adesão:

Índice de adesão = $\frac{\text{N}^\circ \text{ de estudantes que consumiram a refeição}}{\text{N}^\circ \text{ de estudantes presentes na escola}} \times 100$

Nº de estudantes presentes na escola

Diante da necessidade de estabelecer um critério de referência, o PNAE utiliza como ponto de corte os valores obtidos em um estudo realizado pela faculdade de engenharia de alimentos da Universidade de Campinas. Nesta pesquisa a adesão dos escolares foi avaliada apresentando percentuais classificados em quatro categorias: alto (acima de 70%), médio (50 a 70%), baixo (30 a 50%) e muito baixo (menor que 30%) (STURION, 2002). Baseado nesse pressuposto e no número de 361 alunos presentes na escola, pois não foram considerados os alunos da educação infantil (n = 68), o índice de adesão classifica-se em médio, pois se encontra em 59%.

Apesar de o resultado ter uma resposta positiva em relação aos alunos que consumiram a refeição, questiona-se o porquê os outros alunos não consumiram a refeição ofertada na escola. A escola desta pesquisa possui horários separados de lanche para cada turma, sendo distribuído entre 08h40min e 09h50min, o recreio, mais conhecido como intervalo, é no mesmo horário para todas as turmas. Durante este tempo de intervalo aproximadamente 20 minutos, a escola teve por adoção um pequeno “bar” o qual vende salgados de pacote, balas e pirulitos, bolachas recheadas, frituras, refrigerantes, sucos industrializados entre outros produtos de baixo valor nutricional.

Esse tipo de serviço acaba por impedir os esforços da escola em oferecer uma alimentação mais adequada e saudável para as crianças. Para tanto, faz-se oportuno que a Secretaria de Educação adote medidas de controle na comercialização desses produtos e oriente os vendedores autônomos sobre a importância do respeito à alimentação servida no ambiente escolar, como forma de proteção à saúde das crianças (LEITE FECHINE, 2015).

Um estudo realizado por de Silva, Danelon e Danelon (2006), nos diz que a presença de cantinas nas escolas comercializando alimentos de baixo valor nutricional interfere diretamente na adesão à merenda ofertada na escola pública. Sendo que o consumo exagerado desses alimentos industrializados pode causar o aumento na quantidade de gordura corporal e, conseqüentemente, o sobrepeso e obesidade desse escolar.

O problema das cantinas comercializando esse tipo de alimento nas escolas ainda é grande e

Evento: XVIII Jornada de Extensão

frequente, todavia que há a necessidade de trabalhar a educação nutricional nas escolas, e principalmente tentar elaborar da melhor forma possível às preparações de acordo com os gêneros alimentícios disponíveis (CARVALHO, 2016).

É de extrema importância não desistir ao que se trata do Direito Humano a Alimentação Adequada e Saudável, principalmente no âmbito escolar, pois, esta comprovado mediante literatura que a alimentação escolar tem o objetivo de contribuir para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, através da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional (CARVALHO, 2016).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A preparação culinária arroz com carne moída foi positivamente aceita pelos escolares. Entretanto, mediante o resultado do estudo, em relação ao número de alunos que participou do teste de aceitabilidade, cabe abrir um parêntese, sobre a realização de um estudo maior, para comprovar qual o motivo da rejeição do cardápio ofertado pela escola por alguns alunos, e também a possibilidade da retirada de venda dos alimentos industrializados dentro do âmbito escolar.

Todavia, que o índice de aceitabilidade é uma importante ferramenta para avaliar a preferência dos alunos em relação à merenda escolar, sendo este de fácil aplicação e baixo custo, seria interessante o desenvolvimento de novas preparações, provocando no aluno a curiosidade em consumi-las, e com isso retirando a cantina da escola.

Uma alimentação com boa aceitação e saudável favorece o aprendizado dos estudantes, consequentemente aumentando o índice de adesão nas escolas, melhorando o rendimento em sala de aula e promovendo a formação de hábitos alimentares saudáveis, conforme previsto no Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

PALAVRAS - CHAVE: Alimentação saudável; Alimentação escolar; Hábitos alimentares.

KEYWORDS: Healthy eating; School feeding; Feeding behavior.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Cartilha nacional da alimentação escolar:** Fundo nacional de desenvolvimento da educação. 2 ed. Brasília: Ministério da saúde, 2015. 84 p.

CARVALHO, Ana Patrícia de Lima Silva. IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO PARA MELHORIAS NA APRENDIZAGEM DE CRIANÇAS EM UNIDADES PÚBLICAS DE ENSINO: revisão integrativa. **Revista SOMMA**, v. 2, n. 2, p. 74-83, 2016.

Evento: XVIII Jornada de Extensão

CECANE. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE. **Santos: Universidade Federal de São Paulo**, 2010.

INEP. **Ministério da educação:** censo escolar 2016. BRASÍLIA: Inep, 2017.

LEITE FECHINE, Álvaro Diógenes et al. Percepção de pais e professores sobre a influência dos alimentos industrializados na saúde infantil. **Revista Brasileira em Promoção da Saúde**, v. 28, n. 1, 2015.

STURION G.L. **Programa de Alimentação Escolar:** avaliação do desempenho em dez municípios brasileiros [Tese]. Campinas (SP): Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade de Campinas; 2002.

TEO, C. R. P. A. et al. Programa nacional de alimentação escolar: adesão, aceitação e condições de distribuição de alimentação na escola. **Nutrire: Rev Soc Bras Alim Nutr**, v. 34, n. 3, p. 165-185, 2009.