



INFORMATIVO: “ENTENDENDO O TESTE DE ACEITABILIDADE

➤ O que é o Teste de Aceitabilidade?

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação ofertada aos alunos, por meio da percepção dos órgãos da visão, olfato, paladar e tato. A aceitabilidade de um alimento está relacionada à interação positiva entre o alimento e o aluno que o consome.

➤ Qual a sua importância?

A aceitação de um alimento pelos estudantes é importante para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação à oferta da alimentação escolar e para evitar o desperdício na compra de gêneros alimentícios rejeitados.

➤ Passo a passo de aplicação do Teste de Aceitabilidade (método: Escala Hedônica)

1. Escolher uma preparação a ser analisada (exemplo: feijão tropeiro);

ATENÇÃO!

O teste de aceitabilidade (método Escala Hedônica) não deve ser aplicado para refeições completas (exemplo: galinhada + suco de laranja + doce). Para aplicação correta do teste, realiza-se a análise de uma preparação por vez, de forma específica (exemplo: galinhada).

OBSERVAÇÃO

Não é necessária a aplicação de testes de aceitabilidade para frutas e hortaliças ou preparações que sejam constituídas, em sua maioria, de frutas e/ou hortaliças (exemplo: salada de frutas).

2. Orientar as cozinheiras para servir os estudantes como de costume;



3. Distribuir as fichas do teste de aceitabilidade aos alunos (ANEXO I), adequadas a cada série, e explicar como deve ser realizado o preenchimento. O teste deve ser aplicado para um quantitativo mínimo de 100 (cem) alunos;
4. Solicitar que os escolares coloquem o nome da preparação na ficha (ou que o coordenador do teste a preencha);
5. Orientar o aluno para que marque na ficha a opção que mais representa a sua reação ao experimentar o alimento servido (“carinhas” autoexplicativas ou opções – “detestei”, “não gostei”, “indiferente”, “gostei” e “adorei”);
6. Orientar o aluno para que especifique na ficha, no local indicado, aquilo que mais gostou e o que menos gostou em relação à preparação (exemplo: “mais gostou” = sabor/tempero da galinhada; “menos gostou” = arroz duro);

ATENÇÃO!

A análise das fichas deve ser realizada pelo(s) coordenador(es) do teste, que deverá(ão) contabilizar o percentual de resultados positivos e negativos. Para fins de aceitação, devem ser somados os parâmetros “adorei”, “gostei” e “indiferente” e para rejeição os índices “não gostei” e “detestei” daquela preparação específica.


7. Recolher as fichas preenchidas e proceder à análise dos resultados;
8. O índice de aceitabilidade (somatório do percentual “adorei”, “gostei” e “indiferente”) deve ser de, no mínimo, 85%. Caso contrário, sugere-se uma reformulação da preparação ofertada, com o intuito de melhorar a qualidade e a aceitação da alimentação oferecida aos escolares.

Uma alimentação saudável e de qualidade favorece a adesão na escola, melhora o desenvolvimento em sala de aula e promove a formação de bons hábitos alimentares.

Fonte: Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. CECANE UNIFESP, 2010. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/>>.



ANEXO I – Modelo das fichas a serem aplicadas





Secretaria de
Estado da
Educação


Teste de Aceitabilidade


Nome _____ Série _____ Data _____


Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____


5


4


3



2


1

O que você **mais** gostou na preparação? _____

O que você **menos** gostou na preparação? _____

Figura 1. Modelo de ficha de Escala Hedônica que pode ser utilizada para escolares de 1º ao 3º ano





Secretaria de
Estado da
Educação


Teste de Aceitabilidade


Nome _____ Série _____ Data _____


Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____


Detestei
5


Não Gostei
4


Indiferente
3



Gostei
2


Adorei
1

O que você **mais** gostou na preparação? _____

O que você **menos** gostou na preparação? _____

Figura 2. Modelo de ficha de Escala Hedônica que pode ser utilizada para escolares de 4º ao 5º ano



Secretaria de
Estado da
Educação

Teste de Aceitabilidade

Nome: _____ Série: _____ Data: _____

Marque a opção que mais represente o que você achou do (a) _____

() 1- Adorei () 2- Gostei () 3- Indiferente

() 4- Não Gostei () 5- Detestei

O que você **mais** gostou na preparação? _____

O que você **menos** gostou na preparação? _____

Figura 3. Modelo de ficha de Escala Hedônica que pode ser utilizada para escolares a partir do 6º ano / Ensino médio



PARECER DO TESTE DE ACEITABILIDADE

CRE: _____

Unidade Escolar: _____

Município: _____

Data da aplicação do teste: _____ / _____ / _____

Foi realizado o teste, pelo método de Escala Hedônica, cujos indicadores de satisfação e rejeição são utilizados para avaliar a aceitação da alimentação ofertada aos alunos, no (a) Colégio/Escola/CEPI _____, município de _____, jurisdicionado à Coordenação Regional de Educação de _____. A preparação selecionada para realização do teste de aceitabilidade foi a/o _____. O teste contemplou _____ alunos, no(s) período(s) _____ (matutino/vespertino ou noturno), compreendendo do _____ ano do ensino _____ (fundamental ou médio) ao _____ ano do ensino _____ (fundamental ou médio).

Para fins de aceitação foram somados os parâmetros “adorei, gostei e indiferente” e para rejeição os índices “não gostei e detestei”. Foi obtido, então, _____ % de índice de aceitação e _____ % de índice de rejeição.

Parecer conclusivo: _____

Data: _____ / _____ / _____

Assinatura do senhor (a) Coordenador (a) e carimbo