

TESTE DE ACEITABILIDADE COMO FERRAMENTA DE AVALIAÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Lara Neucina Barros Santos Silva¹.

Univisa, Vitória de Santo Antão, Pernambuco.

<https://lattes.cnpq.br/8743473366419573>

RESUMO: O presente capítulo apresenta um relato de experiência acerca da aplicação do teste de aceitabilidade como instrumento de avaliação da qualidade da alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em unidade da rede pública municipal. O objetivo foi analisar a aceitação das preparações ofertadas aos escolares e refletir sobre sua contribuição para o planejamento do cardápio e o fortalecimento das ações de Educação Alimentar e Nutricional. A atividade foi desenvolvida com escolares regularmente matriculados, utilizando a escala hedônica facial após o consumo da refeição escolar, conforme as diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. A preparação avaliada, bolinho de arroz, demonstrou elevada aceitação sensorial, evidenciada pela participação ativa dos estudantes e por manifestações positivas durante a atividade. A experiência evidenciou o teste de aceitabilidade como estratégia prática e aplicável à rotina do serviço de alimentação escolar, favorecendo o monitoramento das preparações ofertadas, a redução do desperdício alimentar e o estímulo à participação dos escolares no processo avaliativo. Destaca-se o papel do nutricionista responsável técnico na articulação entre planejamento alimentar, avaliação sensorial e ações educativas, contribuindo para a promoção da alimentação saudável e para o fortalecimento das políticas públicas de alimentação e nutrição no ambiente escolar.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação escolar. Educação alimentar e nutricional. Escolares.

ACCEPTANCE TESTING AS AN EVALUATION TOOL FOR THE NATIONAL SCHOOL FEEDING PROGRAM: AN EXPERIENCE REPORT

ABSTRACT: This chapter presents an experience report on the application of an acceptance test as a tool for evaluating the quality of school meals within the National School Feeding Program (PNAE) in a municipal public school. The objective was to analyze the acceptance of the preparations offered to schoolchildren and to reflect on their contribution to menu planning and the strengthening of Food and Nutrition Education actions. The activity was conducted with regularly enrolled students using a facial hedonic scale applied after meal consumption, in accordance with the guidelines established by the National Fund for Educational Development. The evaluated preparation, rice cake, demonstrated high sensory acceptance, evidenced by students' active participation and positive feedback during the activity. The experience highlighted the acceptance test as a practical and applicable

strategy for routine school food service operations, supporting the monitoring of menu preparations, reducing food waste, and encouraging student participation in the evaluation process. The role of the responsible technical nutritionist is emphasized in integrating food planning, sensory evaluation, and educational actions, contributing to the promotion of healthy eating habits and to the strengthening of public food and nutrition policies within the school environment.

KEYWORDS: School feeding. Food and nutrition education. Schoolchildren.

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar constitui importante estratégia de promoção da saúde, da segurança alimentar e nutricional e do desenvolvimento integral de crianças e adolescentes no ambiente educacional. No Brasil, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) destaca-se como uma das principais políticas públicas voltadas à garantia do direito humano à alimentação adequada, assegurando a oferta regular de refeições nutricionalmente equilibradas e articuladas às ações pedagógicas desenvolvidas nas instituições de ensino (BRASIL, 2020; PEIXINHO, 2013).

Para além do atendimento das necessidades nutricionais, o programa estabelece diretrizes voltadas à formação de hábitos alimentares saudáveis por meio das ações de Educação Alimentar e Nutricional, bem como ao monitoramento contínuo da qualidade das preparações ofertadas aos escolares. Nesse contexto, o teste de aceitabilidade destaca-se como instrumento fundamental de avaliação, pois permite verificar o grau de aceitação das refeições, identificar preferências alimentares e subsidiar ajustes no planejamento do cardápio escolar, favorecendo maior adesão dos estudantes às refeições oferecidas e contribuindo para a redução do desperdício alimentar.

A aplicação sistemática desse instrumento fortalece a gestão do serviço de alimentação escolar e evidencia a importância da participação ativa dos escolares no processo avaliativo, promovendo a escuta alimentar como estratégia educativa e participativa. Nesse cenário, o nutricionista responsável técnico exerce papel central na articulação entre o planejamento alimentar, a avaliação sensorial das preparações e o desenvolvimento de ações educativas voltadas à promoção da alimentação saudável.

Diante do exposto, o presente capítulo tem como objetivo analisar a aceitação das preparações ofertadas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, por meio da aplicação do teste de aceitabilidade, apresentando um relato de experiência desenvolvido em uma unidade da rede pública municipal. Ao longo do capítulo, são descritas as etapas metodológicas adotadas, a aplicação do instrumento avaliativo, os resultados obtidos a partir da preparação analisada e a discussão acerca das contribuições do teste de aceitabilidade para o planejamento do cardápio escolar, o fortalecimento das ações de Educação Alimentar e Nutricional e a qualificação das práticas de alimentação escolar.

OBJETIVO

Analisar a aceitação das preparações ofertadas no Programa Nacional de Alimentação Escolar, a partir de um relato de experiência em unidade da rede pública municipal.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, realizado em unidade escolar da rede pública municipal, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), localizada no município de Vitória de Santo Antão, no período de 15 a 29 de abril de 2026.

A atividade foi desenvolvida com 47 escolares regularmente matriculados, presentes no dia da oferta da preparação avaliada, com faixa etária aproximada de 4 a 5 anos, participantes do programa de alimentação escolar. A preparação avaliada consistiu em bolinhos de arroz, elaborados na própria unidade escolar conforme procedimentos rotineiros do serviço de alimentação e ficha técnica de preparação adotada pela unidade. Foram utilizados arroz previamente cozido, ovos, fermento químico, leite, cenoura e temperos naturais, sendo a massa modelada manualmente em formato individual. Diferentemente da forma tradicional frita, a preparação foi submetida à cocção por assamento em forno, visando à redução do teor de gordura e à adequação às recomendações de alimentação saudável no ambiente escolar. Após o preparo, os bolinhos foram porcionados e ofertados aos escolares no horário do lanche.

O teste de aceitabilidade foi aplicado imediatamente após o consumo da refeição como instrumento de avaliação das preparações ofertadas no cardápio escolar, sob orientação da nutricionista responsável e equipe escolar previamente orientada, seguindo as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar e pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

A avaliação foi realizada por meio da escala hedônica facial, instrumento amplamente utilizado para mensurar o grau de aceitação das preparações pelos estudantes. Após o consumo da refeição, os escolares expressaram sua percepção quanto à preparação servida, conforme os níveis de satisfação apresentados na escala. Foram analisados os percentuais de aceitação, considerando-se satisfatória a preparação que atingiu índice igual ou superior a 85%, conforme recomendações do PNAE. Os dados foram registrados em formulários próprios da unidade escolar e analisados por meio de estatística descritiva simples, sendo apresentados em valores percentuais.

Por tratar-se de relato de experiência decorrente de atividade rotineira do serviço, sem identificação dos participantes e sem intervenção adicional, o estudo caracteriza-se como avaliação institucional, conforme diretrizes éticas vigentes, não sendo necessária submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa. As etapas metodológicas da experiência encontram-se sistematizadas no fluxograma apresentado na **Figura 1**, contemplando o planejamento do cardápio escolar, execução da preparação e análise dos resultados obtidos.

Figura 1: Fluxograma representativo do planejamento do cardápio escolar, execução da preparação e análise dos resultados.



Fonte: Autoria própria (2026)

RESULTADOS E DISCUSSÃO

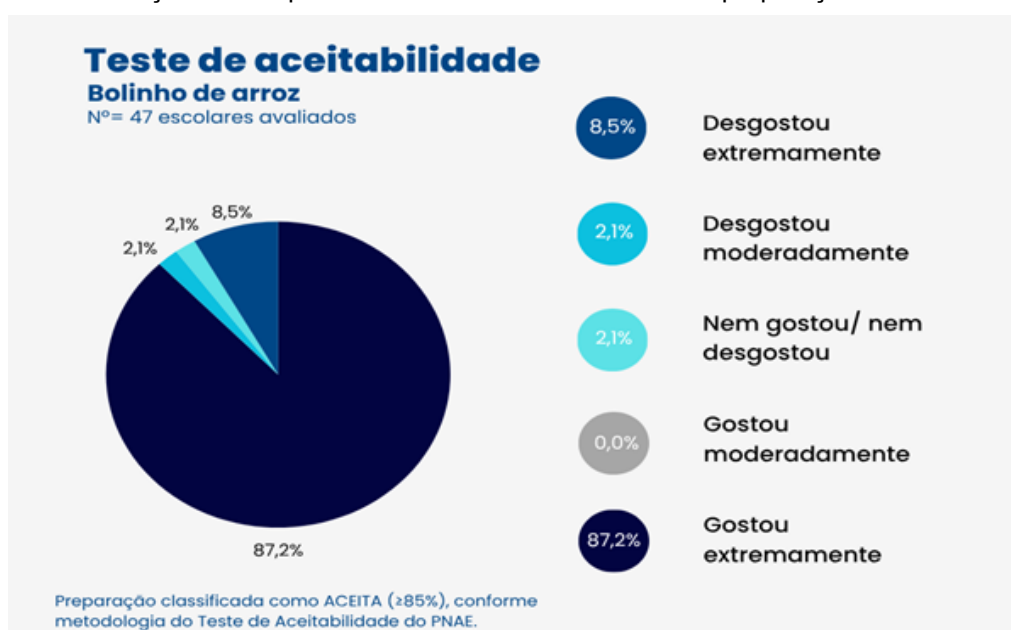
O teste de aceitabilidade foi aplicado à preparação bolinho de arroz, ofertada aos escolares participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Participaram 47 escolares, sendo observada ampla participação na atividade proposta. A preparação apresentou índice de aceitação de 87,2%, valor considerado satisfatório conforme os parâmetros estabelecidos pelo programa, que recomenda percentual mínimo de 85% de aprovação para manutenção das preparações no cardápio escolar. A preparação ofertada aos escolares encontra-se apresentada na Figura 2, enquanto a distribuição das respostas obtidas no teste de aceitabilidade está demonstrada na Figura 3.

Figura 2: Preparação do bolinho de arroz ofertada aos escolares participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.



Fonte: Autoria própria (2026)

Figura 3: Distribuição das respostas do teste de aceitabilidade da preparação do bolinho de arroz.



Fonte: Autoria própria (2026)

Durante a aplicação do teste, observou-se interação positiva entre os escolares, comentários favoráveis e repetição da preparação, evidenciando boa aceitação sensorial quanto aos atributos de sabor, textura e aparência.

A avaliação da aceitabilidade configura-se como importante instrumento de monitoramento da qualidade da alimentação escolar, permitindo identificar preferências alimentares dos estudantes e subsidiar ajustes no planejamento do cardápio. Estudos apontam que a participação ativa dos escolares nos processos avaliativos contribui para

maior adesão às refeições ofertadas (BRASIL, 2020; FNDE, 2022), redução do desperdício alimentar e fortalecimento das ações de Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar, favorecendo a efetividade das estratégias de promoção da alimentação saudável no contexto escolar. Nesse contexto, o nutricionista responsável técnico desempenha papel essencial na garantia da qualidade nutricional, sensorial e educativa das preparações, promovendo estratégias que favoreçam a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância e contribuam para o fortalecimento das diretrizes do programa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Assim, esse relato de experiência destacou a relevância da utilização de instrumentos sistemáticos de avaliação no contexto da alimentação escolar, evidenciando o teste de aceitabilidade como estratégia fundamental para o acompanhamento da qualidade das preparações ofertadas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A aplicação do teste mostrou-se eficaz para avaliar a aceitação das preparações servidas, permitindo verificar a adesão dos escolares e subsidiar decisões relacionadas ao planejamento e à adequação do cardápio escolar. Observou-se adequada aceitação sensorial do bolinho de arroz, indicando que a inclusão de preparações diversificadas e nutricionalmente equilibradas pode favorecer o consumo das refeições escolares e contribuir para a promoção da alimentação saudável no ambiente educacional. Esse resultado reforça a importância da oferta de preparações atrativas e adaptadas ao público infantil, considerando aspectos sensoriais, culturais e alimentares que influenciam diretamente a adesão às refeições escolares.

A participação ativa dos escolares durante o processo avaliativo reforça a importância da escuta alimentar como estratégia de fortalecimento das ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Além disso, a realização do teste de aceitabilidade contribui para maior aproximação entre equipe escolar, nutricionista e estudantes, favorecendo o desenvolvimento de práticas alimentares mais saudáveis e participativas no ambiente escolar.

O monitoramento contínuo da aceitabilidade configura-se como importante instrumento de gestão do serviço de alimentação escolar, auxiliando na redução do desperdício alimentar, na melhoria da qualidade das refeições ofertadas e no fortalecimento da adesão ao programa. Nesse cenário, o nutricionista responsável técnico assume papel essencial na articulação entre planejamento alimentar, avaliação sensorial e ações educativas, contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância e para a efetividade das políticas públicas de alimentação e nutrição.

Assim, o relato de experiência reafirma o teste de aceitabilidade como estratégia prática, aplicável e relevante para a rotina das unidades escolares, fortalecendo a execução do programa e contribuindo para a promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional dos escolares.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação**. 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. Brasília: FNDE, 2020.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. Brasília: FNDE, 2022.
- PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. **A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional**. Ciência & Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 909-916, 2013.
- VASCONCELOS, F. A. G.; SANTOS, L. M. P. **Avaliação da alimentação escolar no Brasil: aspectos históricos e metodológicos**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 30, n. 1, p. 1-10, 2017.
- SILVA, A. P. F.; COSTA, E. Q. **Teste de aceitabilidade como instrumento de avaliação da alimentação escolar**. Revista Brasileira de Nutrição Escolar, São Paulo, v. 5, n. 2, p. 45-52, 2019.