

**MUNICÍPIO DE MORRETES – ESTADO DO PARANÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED**

**Teste de Aceitabilidade – Jornada Ampliada**

**Morretes, 2026**

Página 1 de 5

## **1. INTRODUÇÃO**

A alimentação escolar possui papel fundamental na promoção da saúde, no crescimento e desenvolvimento adequado dos estudantes, além de contribuir diretamente para o rendimento escolar. Para que as refeições ofertadas sejam efetivamente consumidas, é essencial que apresentem boa aceitação pelos alunos, considerando aspectos como sabor, aroma, textura e aparência.

Nesse contexto, o teste de aceitabilidade é uma ferramenta importante para avaliar a satisfação dos estudantes em relação às preparações servidas, permitindo identificar possíveis ajustes no cardápio e contribuindo para a melhoria contínua da qualidade da alimentação escolar.

Dessa forma, o objetivo geral deste estudo foi avaliar a aceitabilidade das refeições ofertadas, por meio da aplicação do Teste de Aceitabilidade utilizando a Escala Hedônica, a fim de verificar o nível de aceitação pelos alunos e subsidiar ações de adequação e aprimoramento do cardápio escolar.

## **2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

O referido teste foi aplicado com a finalidade de avaliar a aceitação da oferta alimentar pelos estudantes no período matutino, bem como verificar o consumo de preparações completas, como arroz e feijão, tanto no lanche da manhã quanto no almoço. A análise busca contribuir para a melhoria da adesão às refeições oferecidas e para o adequado atendimento das necessidades nutricionais previstas no cardápio escolar.

## **3. ANÁLISE TÉCNICA**

A avaliação foi realizada conforme orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), utilizando método da Escala Hedônica de aceitabilidade aplicado diretamente com os alunos, obtendo-se os seguintes resultados:

### **ESCOLAS PARTICIPANTES**

Nº	Unidade Escolar	Data da Aplicação	Nº de Alunos Avaliados
1	Escola Municipal Profª Desauda Bosco Costa Pinto	<u>06/04/2026</u>	17 alunos
2	Escola Municipal Dr. Luiz Fernando de Freitas	<u>06/04/2026</u>	7 alunos
3	Escola Municipal Rural Benedita da Silva	<u>13/04/2026</u>	12 alunos
4	Escola Municipal Miguel Schleder	<u>13/04/2026</u>	17 alunos
5	Escola Municipal Arlindo de Castro	<u>13/04/2026</u>	5 alunos

**Refeição ofertada no horário do almoço no dia 06/04/2026**

Preparação avaliada	Arroz, feijão, ovo mexido e salada de tomate
Nº de alunos avaliados	24 alunos
Nº de alunos que aceitaram	12 alunos
Nº de alunos que não aceitaram	12 alunos
Percentual de aceitabilidade	50%

Observações:

- Lembrando que foram avaliados no dia 06/04/2026 duas escolas das cinco que contém jornada ampliada.

**Refeição ofertada no horário do almoço no dia 13/04/2026**

Preparação avaliada	Arroz, feijão, omelete com cenoura ralada e salada de couve.
Nº de alunos avaliados	34 alunos

Nº de alunos que aceitaram	24 alunos
Nº de alunos que não aceitaram	10 alunos
Percentual de aceitabilidade	70%

Observações:

- Lembrando que foram avaliados no dia 13/04/2026 três escolas das cinco que contém jornada ampliada.

O teste de aceitabilidade realizada por meio da Escala Hedônica contou com a participação de 58 alunos, dos quais 36 demonstraram aceitação positiva da refeição (almoço), resultando em um percentual de 62% de aceitação.

De acordo com os critérios estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE/FNDE), considera-se satisfatória a preparação que atinge índice mínimo de 85% de aceitação. Dessa forma, o resultado obtido indica que a preparação avaliada não atingiu o percentual recomendado, demonstrando necessidade de reavaliação.

#### **4. RECOMENDAÇÃO**

- Manutenção das preparações com boa aceitabilidade;
- Avaliação e possíveis ajustes das preparações com menor aceitação;
- Continuidade do acompanhamento nutricional das refeições ofertadas;
- Reforço de ações de educação alimentar e nutricional junto aos alunos, com incentivo ao consumo das refeições.

#### **5. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE**

Recomenda-se analisar os fatores que possam ter influenciado a rejeição por parte dos estudantes, como sabor, textura, temperatura, aparência e forma de apresentação, visando ajustes na preparação e posterior reaplicação do teste, garantindo maior adequação às preferências dos alunos, sem comprometer os padrões nutricionais exigidos.

Assim, conclui-se que, apesar da participação significativa dos alunos, o índice de aceitação apresentado foi inferior ao parâmetro mínimo estabelecido, sendo necessário realizar melhorias para aumentar a adesão e reduzir o desperdício alimentar.

## **6. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO, REVISÃO, SUPERVISÃO E EXECUÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO**

O presente Estudo Técnico foi elaborado e revisado pela Nutricionista QT **Elizabeth Alves Costa**, CRN-8 **14606**, sendo supervisionado e executado pela Nutricionista RT **Laiz Baiak da Silva**, CRN-8 **7223**, com apoio técnico da Nutricionista QT **Elizabeth Alves Costa**, CRN-8 **14606**.

## **7. APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO**

Aprovado pela Secretária Municipal de Educação em 15 de maio de 2026.

**Adriana Assumpção**

Secretária Municipal de Educação

**Laiz Baiak da Silva**

Nutricionista RT CRN8 7223

**Elizabeth Alves Costa**

Nutricionista QT CRN8 14606