



XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (CIC)

2019

UACSA, UAST, UFAPE, CODAI e UEADTEC

Universidade Federal Rural de Pernambuco

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

Coordenação de Programas Especiais



## AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DA MERENDA ESCOLAR NA EREM HERCULANO BANDEIRA

Cássia Ellen Gomes da Silva<sup>1</sup>, Anísio Francisco Soares<sup>2</sup>, Diogo Falcão Pereira de Mendonça<sup>3</sup>

E-mail: cassiae54@gmail.com

1 Estudante Bolsista PIBIC-EM da EREM Herculano Bandeira

2 Professor Orientador da Universidade Federal Rural de Pernambuco

3 Professor Coorientador da EREM Herculano Bandeira

A alimentação saudável, balanceada e nutritiva é um direito de todos, porém muitas famílias não conseguem comprar alimentos adequados e estes são insuficientes para o consumo diário. Por isso, a alimentação escolar é importante para o bom desenvolvimento dos alunos. A aceitabilidade ao programa de alimentação escolar é influenciada por diversos fatores que vão desde problemas de temperatura, qualidade higiênico-sanitário das refeições distribuídas, pouco tempo para consumo, desorganização na distribuição das refeições, etc. Para avaliar o grau de aceitação das refeições servidas serão aplicados questionários para no mínimo 50% do universo de alunos que se alimentam nas unidades de ensino envolvidas na pesquisa, no período de março a junho de 2020. Será utilizada metodologia recomendada pela Resolução/CD/FNDE nº 38/2009 (BRASIL, 2009). O questionário semiestruturado apresentará uma escala hedônica de cinco pontos, cujas opções de respostas variam entre: desgostei muito, desgostei, não gostei e nem desgostei, gostei e gostei muito. Estes questionários consideraram os atributos tempero, temperatura e quantidade de alimentos servidos. Para obtenção do índice de aceitabilidade foi utilizado a seguinte equação: Índice de aceitação (%) = 100 - % de rejeição. Quanto a avaliação do lanche servido, os estudantes avaliaram o pão com queijo, cuscuz com carne moída, pão com carne moída e cereal com iogurte como os alimentos mais aceitos, enquanto, os itens mungunzá e bolacha com suco, os menos aceitos. Sobre a avaliação do almoço, os itens purê de batata, carne bovina assada, feijão preto e strogonoff apresentaram a maior aceitabilidade, enquanto o purê de jerimum, apresentou a menor aceitação. Observamos também que em torno de 60% dos estudantes não estão satisfeitos com a merenda. Além disso, 52% acham a quantidade de merenda insuficiente e pouco temperada e 48% dos estudantes não se alimentam antes de vir para a escola. Foi realizada oficina com grupo de estudantes entrevistados, onde os resultados foram apresentados, debatidos e aplicado um jogo educativo. Também foi sugerida a gestão da escola a substituição dos itens menos aceitos do cardápio.

**Palavras-chave:** Merenda escolar, Aceitabilidade, Ensino médio.

**Área do Conhecimento:** Ciências Biológicas.

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES  
F A D U R P E