



**Universidade:  
presente!**

**UFRGS**  
PROPEAQ



**XXXI SIC**

21.25. OUTUBRO • CAMPUS DO VALE

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2019: SIC - XXXI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2019
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	TESTE DE ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES COM ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE EM ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE MOSTARDAS-RS
<b>Autor</b>	ARTHUR MOYSÉS
<b>Orientador</b>	VANUSKA LIMA DA SILVA

## **UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL**

Bolsista: Arthur Moysés (arthur.moyses.am@gmail.com)

Orientadora: Vanuska Lima da Silva (vanuska.lima@ufrgs.br)

Trabalho: Teste de aceitabilidade de preparações com alimentos da sociobiodiversidade em escolas do município de Mostardas-RS

Produtos da sociobiodiversidade são bens e serviços gerados a partir de recursos da biodiversidade, por povos e comunidades tradicionais e agricultores familiares de forma a promover a manutenção e a valorização das práticas e saberes tradicionais, gerando renda e promovendo a melhoria da qualidade de vida e do ambiente em que vivem. O feijão sopinha é uma leguminosa largamente cultivada em regiões de clima úmido e quente, semi-árido e tropical do Brasil, adaptando-se facilmente a diferentes tipos de solo. O milho catete é outro alimento cultivado na região litoral norte do Rio Grande do Sul, principalmente por povos e comunidades de origem quilombola. Os cardápios praticados nas escolas devem seguir os objetivos e diretrizes preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo uma alimentação saudável e de qualidade e as novas preparações devem ser avaliadas quanto à sua aceitação por meio de testes de aceitabilidade. O presente trabalho visa difundir os alimentos da sociobiodiversidade, produzidos por agricultores familiares da região de Mostardas-RS através da inserção dos mesmos na alimentação escolar. Desta forma, realizou-se um teste de aceitabilidade em duas escolas do município conforme as normas do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do Fundo Nacional Desenvolvimento da Educação (FNDE). Inicialmente realizou-se uma oficina com a comunidade local do município, onde foram feitas algumas receitas utilizando estes alimentos produzidos por eles mesmos, e destas preparações, selecionou-se 2 para a elaboração das fichas técnicas de preparo, as quais foram executadas no Laboratório de Técnica Dietética do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio grande do Sul (FAMED-UFRGS). As preparações mencionadas foram o bolo de milho catete e o caldo de feijão sopinha. Posteriormente a etapa de execução das receitas e confecção das fichas técnicas de preparo, escolheu-se 2 escolas do município de Mostardas-RS por haver um número grande de participantes e por já possuírem algum vínculo com estes alimentos. Para o teste de aceitabilidade, utilizou-se o modelo de escala hedônica proposto pelo FNDE. Os dados preliminares foram compilados e ambas as preparações foram bem aceitas nas escolas, para o feijão sopinha, participaram da avaliação 130 crianças, e se obteve 85,38% de aceitação (respostas como adorei e gostei), já o bolo de milho catete que foi avaliado por 145 crianças, teve 93,95% de aceitação pelos escolares. Como ambas as preparações tiveram percentuais de aceitabilidade maior do que 85%, pode-se considerar que as preparações testadas foram aceitas pelos escolares.