

# AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE PROTEÍNA ANIMAL EM DUAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) NA CIDADE DE ITAJAÍ/SC



**Cristiane Loechelt Stuker<sup>1</sup>**

**Priscilla Ferreira Koehler<sup>2</sup>**

**Rafaella Mafra<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Acadêmica do curso de Nutrição do Centro Universitário Avantis – UNIAVAN. E-mail: criscontato10@gmail.com.

<sup>2</sup> Acadêmica do curso de Nutrição do Centro Universitário Avantis – UNIAVAN. E-mail: pfkoehler@hotmail.com.

<sup>3</sup> Docente do curso de Nutrição Centro Universitário Avantis – UNIAVAN. E-mail: rafaella.mafra@uniavan.edu.br.

## RESUMO

A contratação dos serviços de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) por empresas tem como meta proporcionar uma alimentação adequada e saudável ao trabalhador. O objetivo desta pesquisa é avaliar a aceitabilidade de proteína animal em duas UANs, instaladas nas empresas A e B, na cidade de Itajaí/SC. A proteína animal é um macronutriente essencial para a composição de uma refeição saudável e representa 64,5% do custo total per capita das preparações avaliadas. Realizou-se um estudo transversal descritivo de abordagem qualitativa, que avaliou 293 questionários, respondidos por 151 trabalhadores sobre 2 preparações ricas em proteína animal. As duas UANs avaliadas são terceirizadas por empresas que aderiram ao Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Para medir o grau de aceitabilidade de proteína animal das UANs foi aplicado, no dia 21 de julho de 2020, um questionário em escala hedônica de expressão facial com 5 categorias: 1-Detestei; 2-Não Gostei; 3-Indiferente; 4-Gostei; 5- Adorei. Também constam no questionário duas perguntas: 1 - Diga o que você mais gostou na preparação e 2 - Diga o que você menos gostou na preparação. Com esse estudo concluiu-se que a aceitabilidade da proteína animal na Empresa A foi de 88,0% e na Empresa B foi de 93,8% ambas atingindo o índice de aceitabilidade, medido segundo a escala hedônica (BRASIL, 2017). A rejeição da proteína animal medido pelos itens “Detestei” e “Não Gostei” foi em torno de 2% em ambas empresas.



EDITORA  
AVANTIS



**Palavras-Chaves:** Aceitabilidade. Escala Hedônica. Planejamento de Cardápio. Proteína Animal. UAN.

## **EVALUATION OF ANIMAL PROTEIN ACCEPTABILITY IN TWO FOOD AND NUTRITION UNITS (FNU) IN ITAJAÍ CITY/SC**

### **ABSTRACT**

*The contracting of Food and Nutrition Units (FNU) services by companies aims to provide the workers adequate and healthy food. This research objective is to evaluate the acceptability of animal protein in two FNUs, installed in companies A and B, in Itajaí city/SC. Animal protein is an essential macronutrient for the composition of a healthy meal and represents 64.5% of the total cost per capita of the evaluated preparations. A descriptive cross-sectional study with a qualitative approach was carried out, evaluating 293 questionnaires, answered by 151 workers on 2 preparations rich in animal protein. Both evaluated FNUs are outsourced by companies that joined the Worker Food Program (WFP). To measure the degree of acceptability of animal protein in the FNUs a questionnaire was applied on July 21, 2020, on a hedonic scale of facial expression with 5 categories: 1-Detested; 2-Disliked; 3-Indifferent; 4-Liked; 5-Loved. Two more questions are present in the questionnaire: 1 - State what you liked the most about the preparation and 2 - State what you liked the least about the preparation. With this study it is concluded that the acceptability of animal protein in Company A was 88.0% and in Company B it was 93.8%, both reaching the acceptability index measured according to the hedonic scale (BRASIL, 2017). The rejection of animal protein as measured by the items Detested and Disliked was around 2% in both companies.*

**Keywords:** Acceptability. Hedonic Scale. Animal Protein. Menu Planning. FNU.

## 1 INTRODUÇÃO

Os benefícios da contratação de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) pelas empresas baseiam-se em proporcionar uma alimentação adequada ao trabalhador, corrigindo e prevenindo possíveis distúrbios nutricionais, reduzindo o absenteísmo, acidentes de trabalho e melhorando a produtividade e saúde. Uma alimentação saudável poderá favorecer a adesão do trabalhador, proporcionando melhorias no seu rendimento, além de promover a formação de bons hábitos alimentares (VEIROS, 2002; MELO; CARVALHO; CAMPOS, 2016)

O Programa de Alimentação do Trabalhador- PAT, está relacionado com a melhoria do estado nutricional do empregado. Para tanto, é recomendado manter um programa de educação alimentar permanente, que vise estimular as empresas e seus trabalhadores a adotarem um padrão de consumo saudável. O programa tem como recomendação, que na composição do cardápio esteja disponível para ingestão: 55 a 75% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 15 a 30% de gorduras totais (BRASIL, 2006).

A proteína animal é um macronutriente essencial para a composição de uma refeição saudável e representa 64,5% do custo total per capita das preparações avaliadas. A aceitação das preparações pelos comensais representa um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pela UAN responsável pelo fornecimento da alimentação. O objetivo desta pesquisa foi avaliar a aceitabilidade de proteína animal em duas UANs, instaladas nas empresas A e B, na cidade de Itajaí/SC.

## 2 METODOLOGIA

Para verificar a aceitabilidade da proteína animal realizou-se um estudo transversal descritivo de abordagem qualitativa, em duas UANs terceirizadas, contratadas por uma empresa de logística (Empresa A) e uma empresa de transportes (Empresa B), localizadas na cidade de Itajaí, Santa Catarina.

A escolha da proteína animal se justifica por ser um macronutriente essencial na composição de uma alimentação saudável e representa 64,5 % do custo total per capita. Neste sentido, pesquisar a aceitabilidade da proteína animal em dois diferentes ambientes laborais, representa uma oportunidade de avaliar as

preparações e a qualidade dos serviços prestados pelas UANs que foram contratadas pelas empresas A e B.






Na empresa A, são contratadas 150 refeições por dia, de segunda a sábado, sendo 120 refeições no almoço e 30 refeições no jantar. Na empresa B, são contratadas 90 refeições por dia, de segunda a sexta-feira, sendo 80 refeições no almoço e 10 refeições no jantar. A terceirização dos serviços de alimentação conta com 04 (quatro) funcionários na Empresa A e 3 (três) na Empresa B, que atendem um total de 240 comensais adultos.

Para realizar este estudo, foi aplicado um teste de aceitabilidade com questionário (escala hedônica) (Figura 1) de expressões faciais com 5 categorias, indicando a aceitabilidade: 1-Detestei; 2-Não Gostei; 3-Indiferente; 4-Gostei; 5- Adorei. Também constam duas perguntas: 1 - Diga o que você mais gostou na preparação e 2 - Diga o que você menos gostou na preparação.

Teste de Aceitabilidade da Alimentação

Nome da Proteína: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Marque a carinha que mais representa o que você achou da preparação.

				
<b>Detestei</b>	<b>Não gostei</b>	<b>Indiferente</b>	<b>Gostei</b>	<b>Adorei</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>

Diga o que você **mais** gostou: \_\_\_\_\_

Diga o que você **menos** gostou: \_\_\_\_\_

FIGURA 1: Escala Hedônica.  
Fonte: BRASIL, 2017.

A aceitabilidade foi considerada satisfatória quando a amostra apresentou uma percentagem maior ou igual a 85% nas expressões “gostei” e “adorei” (BRASIL, 2017).

Os resultados das empresas A e B foram analisados individualmente e comparados entre as pesquisadoras.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O cardápio avaliado das empresas A e B foi composto por 2 fontes de proteína animal de 90g de peso cru, totalizando 180 gramas per capita. Esta quantidade está de acordo com o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), cujo objetivo está relacionado com a melhoria do estado nutricional do trabalhador e tem como recomendação que na composição do cardápio contenha disponível para ingestão 55 a 75% de carboidratos, 10 a 15% de proteína; 15 a 30% de gorduras totais (BRASIL, 2006).

#### 3.1 EMPRESA A

Na Empresa A foram obtidos 79 votos, como demonstrado na Tabela 1. A aceitabilidade dos comensais na empresa A foi de 93,7% para o Cupim Assado e de 81,7% para o Fricassê de Frango. A proteína de origem bovina obteve resultado satisfatório, sendo considerada aceita. A proteína de origem de aves não atingiu a percentagem necessária para ser considerada aceita pelos comensais.

O item não gostei com 2% dos comensais foi devido a estes entrevistados declararem que “a consistência do molho estava muito ralo”, “não consome carne vermelha”.

TABELA 1: ANÁLISE DE ACEITABILIDADE DE PROTEÍNA ANIMAL NA EMPRESA A.

Expressões Faciais	Cupim Assado		Fricassê de Frango		TOTAL	
	Número de Votos	%	Número de Votos	%	Número de Votos	%
Detestei	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Não Gostei	2	2,5	1	1,4	3	2,0
Indiferente	3	3,8	12	16,9	15	10,0
Gostei	45	57,0	32	45,1	77	51,3
Adorei	29	36,7	26	36,6	55	36,7
Total de Votos	79	100,0	71	100,0	150	100,0

Fonte: Autoras, 2020.

### 3.2 EMPRESA B

Na Empresa B foram obtidos 71 votos, como demonstrado na Tabela 2. A aceitabilidade dos comensais na empresa B foi de 97,2% para o Bife Parmegiana e de 90,3% para o Fricassê de Frango, atingindo o índice de aceitabilidade para as duas preparações.

O item Detestei e Não gostei para o Fricassê de Frango foi de 4,2%, sendo os principais argumentos “excesso de tempero”, “quantidade pequena” e “falta de tempero”.

TABELA 2: ANÁLISE DE ACEITABILIDADE DE PROTEÍNA ANIMAL NA EMPRESA B.

Expressões Faciais	Bife Parmegiana		Fricassê de Frango		TOTAL	
	Número de Votos	%	Número de Votos	%	Número de Votos	%
Detestei	0	0,0	1	1,4	1	0,7
Não Gostei	0	0,0	2	2,8	2	1,4
Indiferente	2	2,8	4	5,6	6	4,2
Gostei	35	49,3	28	38,9	63	44,1
Adorei	34	47,9	37	51,4	71	49,7
Total de Votos	71	100,0	72	100,0	143	100,0

Fonte: Autoras, 2020.

### 3.3 COMPARATIVO DAS EMPRESAS A E B

Não foram obtidas a mesma quantidade de votos nas duas empresas. Na Empresa A foram 79 votos para o Cupim Assado e 71 votos para o Fricassê de Frango, totalizando 150 pesquisas respondidas. Na empresa B foram 71 votos para o Bife Parmegiana e 72 votos para o Fricassê de Frango, totalizando 143 pesquisas respondidas. Os resultados obtidos estão representados nas Tabela 3.

A aceitabilidade da proteína animal na Empresa A foi de 88,0% e na Empresa B foi de 93,8% ambas atingindo o índice de aceitabilidade medido segundo a escala hedônica (BRASIL, 2017).

A rejeição da proteína animal medido pelos itens Detestei e Não Gostei teve 2% na empresa A e 2,1% na empresa B.

Observamos que a aplicação da escala hedônica para medir a aceitabilidade

de proteína animal mostrou-se como um instrumento de fácil preenchimento pelos comensais e identifica categorias de graus de aceitabilidade.

TABELA 3: ANÁLISE DE ACEITABILIDADE DE PROTEÍNA ANIMAL NAS EMPRESAS A E B

Expressões Faciais	Empresa A		Empresa B	
	Número de Votos	%	Número de Votos	%
Detestei	0	0,0	1	0,7
Não Gostei	3	2,0	2	1,4
Indiferente	15	10,0	6	4,2
Gostei	77	51,3	63	44,1
Adorei	55	36,7	71	49,7
Total de Votos	150	100,0	143	100,0

Fonte: Autoras, 2020

Esses dados estão de acordo com Maciel *et al.* (2019) que também comprovaram a partir da aplicação do teste de aceitabilidade em Escala Hedônica, índices acima de 85% de aceitação nos cardápios contendo proteína animal. Após intervenções, este índice elevou-se para 88,4%, comprovando-se que a aplicação de pesquisas nas UANs em geral pode melhorar a aceitabilidade das preparações.

Segundo Silva, Bassani e Antunes (2015), o teste de aceitabilidade de escala hedônica considerou aceita nas escalas 4 e 5, o percentual de aceitação foi de 82,2% para pré-escolares, e de 93,3% para escolares, foi obtido este resultado, em 5 dias de pesquisa com o cardápio completo, suas proteínas nestes 5 dias foram, carne de panela, carne moída, isca de frango e salsicha, repetindo a carne de panela 2 dias.

Estudo semelhante cita algumas causas da não aceitabilidade, como a qualidade da matéria-prima e o modo de preparo (PARISOTO; HAUTRIVE; CEMBRANEL, 2013).

## 4 CONCLUSÃO

A avaliação da proteína animal fornecida pela UAN de duas Empresas foi considerada satisfatória pelos comensais, com aceitabilidade maior que 85% nas expressões “gostei” e “adorei”, exceto o Fricassê de Frango na Empresa A, porque

obteve apenas 81,7% de aceitabilidade.

A rejeição da proteína animal, considerando os itens Detestei e Não gostei foi semelhante nas duas empresas, em torno de 2%. O instrumento de escala hedônica utilizado mostrou-se de fácil aplicação, e foi compatível com a recomendação do PAT. A avaliação das preparações de proteína animal em categorias de aceitabilidade foi satisfatória a partir da aplicação do questionário com escala hedônica.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Constituição (2006). Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006. **Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT**. D.O.U. Ed 65. Brasília, 28 ago. 2006. Seção 1, p. 153-154.

\_\_\_\_\_. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Manual **para aplicação dos testes de aceitabilidade no programa de Alimentação Escolar**. 2. ed. Brasília: UFGRS, 2017. 48 p. Disponível em: [www.fnde.gov.br/omdex.php/centrais-de-conteudos-publicacoes/category/110-alimentacaoenutricao](http://www.fnde.gov.br/omdex.php/centrais-de-conteudos-publicacoes/category/110-alimentacaoenutricao). Acesso em: 05 mar. 2020.

MACIEL, I. J. L. et al. Intervenções gastronômicas e análise da aceitabilidade em um restaurante universitário da cidade de Belém-PA. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**. Rio de Janeiro, V. 14, p. 1-17, ago. 2019.

MELO, M. T. S. M. et al. Aspectos dietéticos e nutricionais dos cardápios produzidos por uma unidade de alimentação hospitalar. **Higiene Alimentar**, Piauí, V. 30, n. 262/263, p. 21-25, nov/dez 2016.

SILVA, C. C. C. da C.; BASSINI, L.; ANTUNES, M. T. Aceitabilidade da alimentação em uma instituição de ensino de Porto Alegre, **Caderno pedagógico**, Lajeado, v. 12, n. 1, p. 148-160, 2015.

PARISOTO, D. F.; HAUTRIVE, T. P.; CEMBRANEL, F. M. Redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, Ponta Grossa, v. 7, n. 2: p.1106-1117, 2013.

VEIROS, M. B. **Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor da saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso**. 2002. 225 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina., Florianópolis, 2002.