

Originais recebidos em XX/XX/XXX. Aceito para publicação em XX/XX/XXX. (Estilo: Metadados)

Avaliado pelo sistema double blind peer review. Publicado conforme normas da ABNT. (Estilo: Metadados)

Open access free available online. (Estilo: Metadados)

DOI: <http://dx.doi.org/xx> (Estilo: Metadados)

Despertando paladares saudáveis: o projeto Nutriteca

RESUMO

Trata-se de uma ação extensionista desenvolvida em uma Brinquedoteca Universitária, com o intuito de promover a alimentação saudável por meio dos lanches oferecidos a crianças de 2 a 10 anos, a partir de um programa de gestão da alimentação. As atividades incluíram a adaptação da copa para a produção desses alimentos, a elaboração de cardápios adequados às diferentes faixas etárias, gestão de compras e estoque e ações de educação alimentar envolvendo monitores e familiares. Durante os 8 meses do projeto, foram elaborados 26 cardápios semanais, com a introdução de lanches saudáveis. O projeto resultou em maior aceitação de alimentos saudáveis pelas crianças, além de promover um maior envolvimento das famílias na formação de bons hábitos alimentares. Desafios como a rotatividade de monitores e a gestão de insumos foram superados por meio de planejamento flexível e comunicação constante. A experiência ressalta a importância do nutricionista em ambientes escolares, destacando que estratégias nutricionais estruturadas podem contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis que perdurem além da infância.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; crianças; gestão de cardápios; lanches; promoção de saúde.

Awakening healthy Tastes: the Nutriteca project

ABSTRACT

This is an extension action developed in a University Toy Library, with the aim of promoting healthy eating through snacks offered to children aged 2 to 10, based on a food management program. The activities included adapting the pantry to produce these foods, creating menus appropriate for different age groups, managing purchases and stock, and food education actions involving monitors and family members. During the 8 months of the project, 26 weekly menus were created, introducing healthy snacks. The project resulted in greater acceptance of healthy foods by children, in addition to promoting greater involvement of families in the formation of good eating habits. Challenges such as monitor turnover and input management were overcome through flexible planning and constant communication. The experience highlights the importance of nutritionists in school environments, emphasizing that structured nutritional strategies can contribute to the formation of healthy eating habits that last beyond childhood.

Keywords: Eating behavior; children; menu management; snacks; health promotion.

1 INTRODUÇÃO

A formação de hábitos alimentares na infância é um processo crucial para a saúde ao longo da vida. A crescente industrialização e a busca por praticidade têm levado a um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados, ricos em nutrientes de baixa qualidade e com alta densidade energética, em detrimento de alimentos *in natura* e minimamente processados (Santos *et al.*, 2021). Esta mudança nos padrões alimentares tem sido associada a um aumento na prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) em todas as faixas etárias (Alves; Cunha, 2020).

Quando estabelecidas práticas nutricionais adequadas, é mais provável que as crianças alcancem um perfil de crescimento normal e tenham uma melhor capacidade cognitiva (Oliveira; Oliveira, 2019). A construção do comportamento alimentar é considerada parte fundamental no processo de

formação da criança e deve ser baseada em preparações saudáveis e nutritivas (Cirino *et al.*, 2022).

A construção de hábitos alimentares saudáveis desde cedo é um processo complexo e multifatorial, no qual a família e a escola desempenham um papel determinante. Nesse contexto, ambos podem atuar como um binômio e serem os protagonistas no estímulo de uma cultura alimentar baseada em escolhas saudáveis, a qual é capaz de melhorar o desenvolvimento infantil, além de proporcionar prevenção de doenças e promoção de saúde (Alves; Cunha, 2020). Desta forma, ações podem ser implementadas por meio de projetos, ajudando na estruturação do hábito alimentar, com abordagens lúdicas e construtivas, que facilitem a compreensão da mensagem e ajudem a mudar os hábitos das próximas gerações (Dutra; Malagoli, 2019).

A aplicação da nutrição nos ambientes escolares, seja na gestão ou na conscientização sobre a alimentação adequada, representa um papel importante na criação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, abordando questões relevantes para o crescimento da criança e promoção de um ambiente propício para o bem-estar dos escolares (Faria; Rodrigues; Ferreira, 2021).

Assim, o presente estudo teve como objetivo principal promover uma alimentação saudável por meio da oferta de lanches saudáveis e seguros para as crianças a partir da implementação de um programa de gestão da alimentação na Brinquedoteca da Universidade Pública. A hipótese deste trabalho perpassa pela intervenção proposta de contribuir na melhoria da qualidade nutricional dos alimentos oferecidos e na promoção de hábitos alimentares saudáveis às crianças.

2 METODOLOGIA

O presente estudo foi desenvolvido na Brinquedoteca de uma Universidade Pública, em Campo Grande, Mato Grosso do Sul, entre agosto de 2022 e dezembro de 2023. A intervenção nutricional foi realizada pelo Projeto de Extensão “Nutriteca: nutrição na brinquedoteca”, para as crianças com idade entre 2 e 10 anos.

A Brinquedoteca é um espaço amplo, voltado para a recreação, projetada para enriquecer a experiência lúdica das crianças com brinquedos, livros e atividades que estimulem o raciocínio, criatividade e interação social. Além de uma área para interação e aprendizado, o ambiente também conta com uma copa e um refeitório. O local possui capacidade para atender até 60 crianças, sendo filhos de servidores e acadêmicos, que frequentam o local em dois dias da semana, em turnos matutino ou vespertino. A demanda por vagas é dinâmica, com renovação mensal.

Procedimentos implementados:

- 1. Adaptação do espaço:** foram realizadas adaptações no ambiente da copa, onde se produz os lanches, incluindo a aquisição de equipamentos e orientações sobre segurança e higiene durante a produção dos lanches. Materiais educativos sobre higiene pessoal e dos alimentos foram desenvolvidos e fixados nos ambientes de produção, além de reuniões de conscientização com os monitores que realizam o preparo das refeições.
- 2. Planejamento e gestão do cardápio:**
 - **Variedade e frequência:** foram elaborados cardápios semanais com duas opções de lanches por semana, para atender às diferentes faixas etárias (2-4 anos, 5-7 anos e 8-10 anos).
 - **Adequação nutricional:** os cardápios foram elaborados com base nas recomendações nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), considerando as necessidades energéticas médias de cada faixa etária, utilizando as planilhas da ferramenta Plan PNAE (Brasil, 2020). Apesar da não obrigatoriedade da adesão ao programa, foi aplicado como referência para adaptação e ajuste às necessidades nutricionais. Em geral, os lanches forneceram cerca de 20% do Valor Energético Total (VET).
 - **Padronização de receitas:** para definição das receitas foi realizado um processo de seleção e adequação das mesmas aos equipamentos disponíveis. Foram também realizadas oficinas de produção mensais no

Laboratório de Técnica Dietética e Gastronomia para teste de receitas e produção de alimentos mais saudáveis.

- **Flexibilidade:** junto aos cardápios foram elaboradas listas de possíveis substituições de lanches, para serem utilizados em casos de recusa por parte das crianças, intolerâncias ou adesão a práticas alimentares como o veganismo.
- 3. Gestão de compras e estoque:** foi implementado um sistema de planejamento de compras, com base no cálculo do per capita de cada grupo de alimentos e na quantidade de crianças atendidas. A previsão de compras baseou-se nos alimentos permitidos pela licitação, com solicitação de compra mensal e entregas quinzenal, garantindo um fluxo constante de insumos. Os produtos em estoque, tanto os não perecíveis como os perecíveis, foram organizados no critério Primeiro Produto a Vencer é o Primeiro a Sair (PVPS), através de planilhas com uso de cores semafóricas indicando a ordem de uso, registro das datas de validade e quantidade retirada de estoque.
- 4. Educação alimentar e nutricional:** a cada início de semestre foi realizada reunião com familiares e novos monitores para apresentação do cardápio e orientações sobre alimentação saudável.
- 5. Monitoramento da produção:** foram realizadas visitas semanais e acompanhamento por meio de aplicativo de mensagens, para solucionar dúvidas e fazer substituições quando necessário.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante os oito meses de intervenção, foram elaborados e ofertados 26 cardápios semanais que atenderam às recomendações nutricionais estabelecidas no projeto, baseadas nas recomendações do PNAE.

A reestruturação da copa, organização dos utensílios e materiais, juntamente com a aquisição dos novos eletrodomésticos, proporcionou uma melhoria significativa para produção dos lanches, permitindo a realização de uma maior variedade de receitas. A organização da copa também viabilizou que o

ambiente se mantivesse limpo e ordenado, seguindo as regras básicas de higiene e sanitização, que foram implementadas com a fixação de cartazes sobre a realização regular de limpeza, desinfecção dos utensílios e superfícies, sanitização dos alimentos antes do preparo, correta armazenagem dos alimentos e a higienização frequente das mãos dos manipuladores.

A implementação das práticas de higiene e sanitização, foram realizadas em conformidade com as recomendações da literatura para garantir eficácia na eliminação de microrganismos, permitindo maior segurança no preparo das refeições (Pereira; Zanardo, 2020; Brasil, 2004).

Utilizando da gestão dos cardápios foi possível contemplar as demandas de cada grupo de crianças, considerando principalmente a disponibilidade de insumos e as necessidades de cada faixa etária. A utilização das planilhas do Plan PNAE (Brasil, 2020) permitiram uma padronização de dados, otimizando o processo do cálculo nutricional e a determinação das quantidades ofertadas para cada grupo, além disso, a disponibilização semanal das receitas tornou os procedimentos de fácil compreensão e reprodução por parte dos monitores da brinquedoteca.

A implementação do projeto demonstrou alta adesão ao planejamento alimentar proposto. A elaboração de cardápios semanais, customizados para as diferentes faixas etárias e alinhados às necessidades nutricionais, propiciou uma oferta diversificada de alimentos, abrangendo preparações culinárias mais saudáveis. A promoção de hábitos alimentares saudáveis foi um dos pilares do projeto, tornando as refeições uma experiência lúdica e prazerosa para as crianças através da oferta de lanches variados e coloridos, com destaque para frutas e legumes, apresentados de forma atrativa e convidativa, como pode ser visto nas Figura 1 e 2.

Figura 1 - Lanche bolo do Hulk, preparado com folhas de couve



Fonte: Acervo pessoal (2023)

Figura 2 - Picolé da fruta melancia, explorando as formas lúdicas



Fonte: Acervo pessoal (2023)

Princípios como estes permitiram melhorar gradativamente o perfil dos lanches para opções mais saudáveis e menos industrializadas, sem necessidade de recorrer a medidas agressivas ou impositivas, tornando o processo natural por meio do estímulo diário, principalmente quando a alimentação foi apresentada de forma atrativa e acessível aos olhos da criança.

A inclusão de lanches lúdicos e divertidos destacam-se como grandes aliados na promoção de melhorias na alimentação e estilo de vida, de forma constante e duradoura (Magalhães; Cavalcante, 2019).

A padronização das receitas permitiu uma adequada produção, com as condições estruturais da copa, a qual não possui fogão, apenas forno e microondas. Para uma produção de lanches em grande escala as oficinas de produção realizadas no Laboratório de Técnica Dietética e Gastronomia, foram fundamentais para a diminuição dos alimentos ultraprocessados e com menor teor de açúcar, gordura saturada e sódio. Receitas como cookies integrais de cacau com aveia e pão de queijo (tradicional, saborizados com pó de beterraba ou espinafre e chia), foram preparadas, como ilustrado na Figura 3 e 4.

Figura 3 - Cookies integrais de cacau com aveia, preparação realizada nas oficinas de produção



Fonte: Acervo pessoal (2023)

Figura 4 - Pão de queijo com chia, também preparado nas oficinas



Fonte: Acervo pessoal (2023)

Conforme Mesquista e Gressler (2021) com a pré-determinação das quantidades necessárias de cada ingrediente e o rendimento total da receitas é possível melhorar o padrão da produção e adequar a oferta dos lanches tanto em quantidade quanto em qualidade, evitando a falta de insumos, a produção excessiva e o desperdício de alimentos.

Todos os procedimentos, do planejamento até a execução dos cardápios, foram pensados de forma a favorecer e respeitar os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos. Segundo Steffler e colaboradores (2021) a aplicação desse procedimento significa respeitar os princípios da identidade, da variedade, da moderação e também do prazer, estabelecendo uma relação afetiva entre a criança e o ato de se alimentar.

Assim, em consideração à escolha da criança, caso não aceitasse o lanche proposto no dia, os monitores tinham a flexibilidade de oferecer opções como leite, frutas, vitaminas ou sucos naturais, de acordo com a disponibilidade do estoque.

A adequação à oferta de lanches saudáveis, evitam que as crianças passem por longos períodos sem comer e cheguem com muita fome às refeições

principais, considerando, assim, suas necessidades calóricas diárias e o equilíbrio de sua alimentação (Steffler *et al.*, 2021).

Compreende-se que o primeiro passo para organizar a lista de compras e fazer o manejo do estoque, é realizar o planejamento dos cardápios (Botelho; Zandonadi; Ginani, 2021).

Desta forma foi possível organizar a previsão de chegada dos gêneros alimentícios e ordenar a produção das refeições de acordo com o planejado. Para a elaboração dos pedidos de compra seguiu-se a seguinte expressão:

Quantidade a ser comprada = per capita dos alimentos* x fator de correção x nº de oferta no mês x Número de crianças.

*Sendo per capita: cru e limpo.

A partir desse planejamento, toda a previsão de compras da matéria prima, baseada nos per capitas pré determinados e na verificação contínua do estoque, permitiu que os insumos fossem utilizados de acordo com sua ordem de chegada e previsão de vencimento, sendo sua reposição realizada de acordo com o fluxo previsto nos cardápios. A previsão de compras baseada no estabelecimento dos per capitas permite atender adequadamente ao processo de renovação das provisões e minimizar o desperdício de alimentos (Mesquita; Gressler, 2021).

Tratando-se da Educação Alimentar e Nutricional, foram realizadas reuniões com os familiares e os monitores, a fim de reforçar os objetivos do projeto e conscientizar sobre alimentação saudável mostrando os benefícios que uma alimentação equilibrada e variada traz para o desenvolvimento das crianças. Essa proximidade e acompanhamento constante com os pais permitiu a disseminação de informações e a obtenção de apoio para a implementação do projeto. Com o suporte dos monitores, conseguiu-se incentivar a degustação e, aos poucos, a introdução de novos alimentos, principalmente frutas e vegetais.

Práticas parentais saudáveis incentivadas cotidianamente possibilitam a exaltação das boas práticas alimentares, favorecendo a ingestão equilibrada dos alimentos e reduzindo a preferência de ultraprocessados. A influência familiar é considerada um fator ambiental, gerando impacto direto nas escolhas

alimentares da criança, além de influenciar no seu desenvolvimento psicossocial e cultural (Dantas; Silva, 2019). Assim, crianças que são incentivadas a comer alimentos saudáveis no âmbito familiar, tendem a adotar e permanecer com estes hábitos (Santos; Reis; Romano, 2021).

Corroborando com estas práticas, os familiares não apenas aprovaram as mudanças, como também solicitaram as receitas dos lanches oferecidos, como a do suco rosa (feito de beterraba e laranja), do bolo do Hulk (com folhas de couve), do pão de queijo com chia e dos coloridos espetinhos de frutas. Como resultado deste incentivo coletivo e das práticas diárias, foi perceptível uma grande aceitação dos lanches.

Embora o Projeto Nutriteca tenha demonstrado resultados positivos na oferta de lanches nutritivos e saudáveis para as crianças da brinquedoteca, a equipe enfrentou alguns desafios durante sua implementação. Entre esses desafios, destacam-se a alta rotatividade das crianças e a dificuldade de manter uma comunicação eficaz devido à alternância dos monitores.

Considerando a experiência de realização de ações extensionistas, diversos desafios são comuns na implementação de práticas alimentares saudáveis, especialmente quando se busca alinhar os interesses e necessidades da comunidade com os objetivos do projeto (Carvalho *et al.*, 2023). Em consonância com contexto, a demora no recebimento dos insumos exigiu flexibilidade no planejamento e na preparação dos lanches.

Outro aspecto que merece destaque é a atuação do nutricionista em ambientes e projetos relacionados à alimentação, pois o profissional é capaz de lidar com tais dificuldades devido sua habilidade em organização e planejamento eficiente de cardápios, receitas e estoque. Essa competência torna-o conhecedor da logística de funcionamento é altamente sensível à resolução de possíveis imprevistos (Bicalho; Braga Neto; Schwartzman, 2021).

Para lidar com estes obstáculos, foi necessário o monitoramento próximo, para estabelecer uma comunicação mais eficaz, com aumento da frequência das visitas e a comunicação via aplicativo de comunicação virtual, com objetivo de trocar continuamente informações e sanar dúvidas, o que também permitiu que os monitores estivessem sempre atualizados sobre o cardápio vigente da

semana, as receitas e as boas práticas de alimentação. Já em relação a demora no recebimento dos insumos, a equipe do Nutriteca desenvolveu um planejamento aberto à substituição de alguns ingredientes por alternativas equivalentes em valor nutritivo.

A adaptação e a gestão do projeto exigiu flexibilidade e capacidade de resolução de problemas, como evidenciado pelos desafios enfrentados e superados pela equipe, o que pode servir como modelo para futuras intervenções em contextos escolares.

Em consideração a esta realidade, é essencial que o nutricionista que atua em instituições educacionais se mantenha constantemente atualizado e esteja bem preparado para elaborar cardápios que atendam às necessidades nutricionais dos alunos, mas também que considere o ambiente social em que os escolares estão inseridos, respeitando a cultura alimentar e promovendo alimentação saudável, mesmo em frente às dificuldades (Pereira; Nunes; Moreira, 2020).

4 CONCLUSÕES

A experiência do Projeto Nutriteca demonstra a viabilidade e a relevância de implementar programas de alimentação saudável em ambientes escolares, corroborando com a literatura que aponta para a importância da nutrição adequada na primeira infância. A iniciativa, ao promover a oferta de lanches nutritivos e variados, contribuiu para a formação de novos hábitos alimentares saudáveis nas crianças atendidas, impactando positivamente no consumo saudável, inclusive fora do ambiente escolar.

A participação em projetos de extensão como o Nutriteca proporciona aos estudantes de Nutrição a oportunidade de aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula em um contexto real, desenvolvendo habilidades práticas e promovendo a interação com a comunidade. Além disso, a experiência contribui para a formação de futuros profissionais mais qualificados e engajados com a promoção da saúde e do bem-estar dos escolares.

REFERÊNCIAS

ALVES, G. M.; CUNHA, T. C. O. A importância da alimentação saudável para o desenvolvimento humano. **Perspectivas Online: Humanas & Sociais Aplicadas**, Campos dos Goytacazes, v. 10, n. 27, p. 46-62, fev. 2020. DOI: <https://doi.org/10.25242/8876102720201966>. Disponível em: https://ojs3.perspectivasonline.com.br/humanas_sociais_e_aplicadas/article/view/1966. Acesso em: 25 ago. 2024.

BICALHO, D.; BRAGA NETO, O. O.; SCHWARTZMAN, F. Cardápio Escolar como norteador do programa de alimentação escolar. In: SCHWARTZMAN, F.; NOGUEIRA, R. M. (org.). **Alimentação Escolar como estratégia para o desenvolvimento sustentável**. São Paulo: MEMNON, 2021. p. 48-81.

BOTELHO, R. B. A.; ZANDONADI, R. P.; GINANI V. C. Planejamento de cardápios. Cap. 14. In: SACCOL, A. L.; MESQUISTA, M. O. **Alimentação Coletiva no Dia a Dia**. Rio de Janeiro: Rubio, 2021. p. 235-251.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Manual Plan PNAE**: Ferramenta de Planejamento de Cardápio. 2 ed. Brasília: Ministério da Educação, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/PlanPnaemanual.pdf>. Acesso em: 10 jul. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 15 set. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 21 ago. 2024.

CARVALHO, C. M. R. G. de et al. O Programa Nacional de Alimentação Escolar e o papel do nutricionista na formação de cardápios saudáveis. **Expressa Extensão**, [Pelotas, RS], v. 28, n. 2, p. 130-141, maio./ago. 2023. DOI: <https://doi.org/10.15210/expressa.v28i2.6554>. Disponível em: <https://revistas.ufpel.edu.br/index.php/expressa/article/view/6554/5614>. Acesso em: 13 jul. 2024.

CIRINO, C. A. P.; SIQUEIRA, C. S. R. de; CAMARGO, E.; CARDOSO, J. F. O. A.; SUQUERE, L. M. S.; RAMOS, R. S. S. Educação infantil e suas práticas educativas: a importância da alimentação saudável e consciente. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação**, São Paulo, v. 8, n. 1, p. 241-251, jan. 2022. DOI: <http://doi.org/10.51891/rease.v8i1.3778>. Disponível em: <https://periodicorease.pro.br/rease/issue/view/32>. Acesso em: 05 fev. 2024.

DANTAS, R. R.; SILVA, G. A. P. da. O papel do ambiente obesogênico e dos estilos de vida parentais no comportamento alimentar infantil. **Revista Paulista de Pediatria**, [São Paulo], v. 37, n. 3, p. 363-371, maio 2019. DOI: <https://doi.org/10.1590/1984-0462/2019;37;3;00005>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rpp/a/dg3NhhpRT7NMrMxdnW737vM/?format=pdf&lang=p>. Acesso em: 05 jun. 2024.

DUTRA, G.; MALAGOLI, L. A construção de um hábito alimentar saudável desde a educação infantil. **Revista GepesVida**, [Barreiros], v. 1, n. 9, p. 115-129, 2019. Disponível em: <http://www.icepsc.com.br/ojs/index.php/gepesvida/article/view/338>. Acesso em: 05 fev. 2024.

FARIA, M. G. E.; RODRIGUES, G. M. M.; FERREIRA, K. D. A ação do nutricionista no programa de alimentação escolar. **Revista Liberum Accessum**, [Brasília], v. 10, n. 1, p. 18-23, jun. 2021. Disponível em: <https://revista.liberumaccesum.com.br/index.php/RLA/article/view/114/106>. Acesso em: 20 ago. 2024.

MAGALHÃES, Q. V. B.; CAVALCANTE, J. L. P. Educação alimentar e nutricional como intervenção em hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar. **SANARE - Revista de Políticas Públicas**, Sobral, v. 18, n. 1, p. 59-67, jan./jul. 2019. DOI: <https://doi.org/10.36925/sanare.v18i1.1306>. Disponível em: <https://sanare.emnuvens.com.br/sanare/article/view/1306/687>. Acesso em: 20 ago. 2024.

MESQUITA, M. O.; GRESSLER, C. C. Cálculo de cardápios e previsão de compras. Cap. 15. In: SACCOL, A. L.; MESQUITA, M. O. **Alimentação Coletiva no Dia a Dia**. Rio de Janeiro: Rubio, 2021. p. 252-274.

OLIVEIRA, A. M. de; OLIVEIRA, D. S. S. Influência parental na formação de hábitos alimentares na primeira infância - revisão da literatura. **Revista Eletrônica Estácio Recife**, [Recife], v. 5, n. 2, p. 1-12, dez. 2019. Disponível em: <https://reer.emnuvens.com.br/reer/article/view/322>. Acesso em: 17 fev. 2024.

PEREIRA, T. R.; NUNES, R. M.; MOREIRA, B. A importância da educação alimentar e nutricional para alunos de séries iniciais. **Lynx**, [Juiz de Fora], v. 1, n. 1, p. 1-12, maio 2020. DOI: <https://doi.org/10.34019/2675-4126.2020.v1.25591>. Disponível em: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/lynx/article/view/25591>. Acesso em: 20 fev. 2024.

PEREIRA, W. B. B.; ZANARDO, V. P. S. GESTÃO DE BOAS PRÁTICAS EM UMA CANTINA ESCOLAR. **Vivências**, [Erechim], v. 16, n. 30, p. 193-200, jan./jun. 2020. DOI: <https://doi.org/10.31512/vivencias.v16i30.152>. Disponível em: <http://revistas.uri.br/index.php/vivencias/article/view/152/101>. Acesso em: 21 ago. 2024.

SANTOS, B. D. S; PONTES, V. L. N.; OLIVEIRA, F. M. N. de; FIGUEIREDO, R. S. A influência da mídia nos hábitos alimentares de crianças e adolescentes. **Brazilian Journal of Health Review**, Curitiba, v. 4, n. 6, p. 25624-25633, nov./dec. 2021. DOI: <https://doi.org/10.34119/bjhrv4n6-161>. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/39789>. Acesso em: 25 ago. 2024.

SANTOS, K. F.; REIS, M. A. dos; ROMANO, M. C. C. Práticas parentais e comportamento alimentar da criança. **Texto & Contexto Enfermagem**, [Florianópolis], v. 30, p. 1-12, 2021. DOI: <https://doi.org/10.1590/1980-265X-TCE-2020-0026>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/tce/a/3jSd7pLcXtbvPcSCx3dKnzD/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 28 ago. 2024.

STEFFLER, B.; BRASIL, C. C. B.; BOHRER, C. T.; BALESTRIN, M.; KIRSTEN, V. R. Alimentação segura e de qualidade na escola. Cap. 4. In: STEFFLER, B.; BALESTRIN, M.; KIRSTEN, V. R. **Promoção da alimentação adequada e saudável na escola**: guia prático para cantinas e comunidades escolar. Rio de Janeiro: Rúbio, 2021, p. 31-44.

Os autores declaram participação na autoria conforme a Taxonomia CRediT da NISO (vide <https://credit.niso.org/>)

Conceituação	Metodologia	Software	Validação	Análise formal	Investigação	Recursos
[1]/[2]	[2]			[1]	[1]/[2]	
Curadoria	Primeira redação	Revisão/edição	Visualização	Supervisão	Admin. projeto	Financiamento
	[1]/[2]	[2]				