

CONSUMO DE HORTALIÇAS EM CRIANÇAS DA EDUCAÇÃO INFANTIL DE 04 E 05 ANOS EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE VÁRZEA GRANDE.

Fernanda Patrícia da Silva LEITE¹

Jessica de QUEIROZ¹

Bárbara Grassi PRADO²

¹Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

²Nutricionista. Mestre em Saúde Coletiva. Doutora em Saúde Pública. Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

RESUMO

Os hábitos alimentares da criança estão associados diretamente com a família e a escola, sendo assim a qualidade dos alimentos tem um papel de grande importância para a criança, pois uma alimentação rica em vitaminas e minerais influencia diretamente no crescimento e desenvolvimento cognitivo da criança. Os pais e a escola precisam participar inteiramente do dia-a-dia da criança para garantir que a mesma consuma alimentos saudáveis garantindo o seu estado nutricional uma vez que atualmente as crianças estão propensas ao sedentarismo, pois se interessam mais por jogos e aparelhos eletrônicos. Diante disso, o objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de hortaliças em crianças de quatro e cinco anos de idade, em uma escola municipal de Várzea Grande. Foram coletadas informações sobre o sexo, data de nascimento e aferidos o peso e altura mediante autorização dos pais, a fim de traçar um perfil nutricional para cada criança. Para avaliar o consumo de hortaliças na merenda escolar, as crianças foram observadas durante dez dias na própria escola no horário do intervalo para refeição, onde foi anotado o que cada criança consumiu e o que deixou no prato. O consumo de carboidratos (arroz e macarrão) teve uma média de consumo de 96,7%, quanto ao feijão 82,8% das crianças consumiram este alimento, em relação ao consumo de proteína animal a maior parte dos dias teve uma aceitação maior que 70%, e quando a proteína foi preparada na sopa juntamente com legumes, esta aceitação foi de 100%. No entanto, o foco deste estudo foi o consumo de hortaliças e os resultados apontam para uma média de consumo de 50,9%, o que não foi considerado satisfatório. É possível buscar melhorias com ações de educação alimentar e nutricional por meio de uma atuação educativa conjunta, ou seja, com toda a escola podendo modificar o tipo de preparo e o

sabor das preparações até mesmo o tipo de corte para que assim consigam resultados melhores de ingestão da merenda escolar, principalmente de hortaliças.

Palavras-chave: Alimentação; Consumo; Criança; Escola; Hortaliças.

ABSTRACT

The children's eating habits are directly associated with family and school, so the quality of food has a very important role for the child because with a rich diet in vitamins and minerals influences directly the child's growth and cognitive development of the child. Parents and school need to participate fully in the child's daily life to ensure that the child consumes healthy food by ensuring their nutritional status of children as the way the children nowadays are prone to physical inactivity because they are more interested in games and electronic device. Due this situation, the goal of this study was to evaluate the consumption of vegetable in children who are from four to five years of age, in a municipal school in Várzea Grande. Some data were collected about gender, the children's date of birth and their weight and height with their parental consent, in order to establish a nutritional profile for each child. To evaluate the consumption of vegetables in school meals, the children were observed for ten days in their own school at mealtime, which were recorded what each child has had consumed and what each one of them had left on the plate. The consumption of carbohydrates (rice and noodles) had an average consumption near the 96,7%, for beans 82,8% of children had consumed this food, in relation to the consumption of animal protein the most part of the days had had a greater acceptance, more than 70%, and when protein was prepared in the soup along with vegetables, this acceptance was 100%. However the focus of this study was analyse the consumption of the vegetables and the results indicates an average consumption near 50,9%, which was not considered satisfactory. It is possible to seek improvements with actions of food and nutritional education with an educational action as well, that is, with the whole school being able to modify the type of preparation and the taste of the preparations, even though the type of cutting so that they can obtain better results of ingestion of school meals, especially the vegetables.

Keywords: Food; Consumption; Child; School; Greenery.

INTRODUÇÃO

A alimentação é uma ação fisiológica e também uma conexão social visto que as crianças são submetidas aos exemplos dos pais em seu ciclo de convivência familiar. O ambiente familiar conforme já citado, tem forte influência sobre a alimentação da criança em fase de desenvolvimento, por isso a adequação do hábito alimentar da família nos primeiros anos de vida da criança depende da disponibilidade alimentar dos familiares (ACCIOLY, 2009).

O consumo de alimentos saudáveis é essencial desde a infância, momento que acontece a introdução alimentar, a partir desta fase a criança começa também a construir hábitos alimentares. A escola tem um papel importante durante a permanência da criança na escola, uma vez que a merenda escolar tem como objetivo proporcionar bem-estar aos alunos bem como suprir parcialmente as necessidades nutricionais, buscando avanço na capacidade de aprendizagem, crescimento e formação dos hábitos alimentares, (MASCARENHAS & SANTOS, 2006).

A qualidade e o valor nutricional da merenda oferecida na escola influenciam diretamente no estado nutricional da criança (MOMM & HÖFELMANN, 2014). É necessário oferecer uma alimentação balanceada, sabendo que alimentação saudável não é composta apenas de frutas e verduras, mas sim da combinação de alimentos ricos em carboidratos, vitaminas, minerais e proteínas (DUTRA, 2007).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) criado em 1979, assegura o direito à alimentação escolar para estudantes do ensino fundamental e tem o objetivo de proporcionar e garantir a suplementação e as necessidades nutricionais diárias dos escolares contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e a formação dos hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta de alimentação escolar e de ações em educação alimentar e nutricional (BRASIL, 2000).

Portanto, este trabalho teve como objetivo avaliar o consumo de hortaliças em crianças de 04 e 05 anos em uma escola municipal de Várzea Grande, em 2017.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caso realizado em uma escola municipal da cidade de Várzea Grande-MT, no ano de 2017. A população de estudo foi composta por crianças de 04 e 05 anos do turno vespertino de uma turma de ensino infantil.

II Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

Foram excluídos da pesquisa crianças maiores que 04 anos, crianças especiais ou que apresentem alguma alergia ou intolerância alimentar. Os pais dos alunos autorizaram a participação de seus filhos na pesquisa, por meio da assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido.

A coleta de dados ocorreu na própria escola, durante o intervalo de aulas, em que são servidas as refeições do Programa Nacional de Alimentação Escolar, durante duas semanas, em que foram observados o consumo e rejeição de ingredientes da merenda, incluindo o consumo de hortaliças. Ainda, foram coletadas informações sobre o sexo, data de nascimento e aferidos o peso e altura, a fim de traçar um perfil nutricional para cada criança.

Para a coleta foram utilizados o estadiômetro, fita inelástica e a balança Techline® com precisão máxima de 180 kg. Foi calculado o IMC ($\text{peso}/\text{altura}^2$), classificando-os com magreza, eutrofia, sobrepeso e obesidade, por meio da curva de crescimento de IMC por idade, peso por idade e estatura por idade segundo a OMS (2006/2007). Os dados foram tabulados e analisados no Programa Excel, por meio de análise de frequência absoluta e relativa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de hortaliças em 24 crianças de ambos os sexos da educação infantil de 04 e 05 anos em uma escola municipal de Várzea Grande, assim, a amostra foi composta por 24 crianças, sendo que 54,2% (n=13) eram do sexo feminino e 72,2% (n=19) tinham 04 anos. Quanto ao estado nutricional 66,7% (n=16) apresentaram peso adequado, 16,7% (n=4) apresentaram magreza e 16,6% (n=4) apresentaram excesso de peso (dados não apresentados em tabela).

Conforme se observa, 66,7% das crianças estavam com o peso adequado, esse é um fator importante, mas não podendo ser descartado os percentuais de crianças com magreza e sobrepeso, alertando para a relação de obesidade com doenças crônicas tais como HAS, DM-II (RINALD et al., 2008). Já a deficiência no consumo de macro e micronutrientes pode acarretar alterações no estado nutricional dos escolares levando a um quadro de desnutrição (DELGADO; FALCÃO; CARRAZZA, 2000).

II Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

Apesar do foco do presente estudo ser o consumo de hortaliças, é válida a análise do consumo dos alimentos da merenda escolar como um todo, além dos trazidos de casa e ofertados pela própria escola, como uma espécie de cantina.

No Quadro 1, está a descrição do cardápio servido durante os 10 dias de coleta de dados. Nota-se um padrão de oferta de um tipo de carboidrato, feijão, carne e salada, composta de folhas e legumes crus ou cozidos.

Quadro 1. Descrição do cardápio servido durante os 10 dias de avaliação e observação.

Dia	Cardápio
1	Arroz, feijão, carne com batata e salada de alface com cenoura ralada.
2	Macarrão com frango, feijão e salada de beterraba com tomate.
3	Arroz com carne de porco, feijão e salada de alface com tomate.
4	Arroz, feijão, linguiça assada, mandioca cozida e salada de repolho com cenoura ralada.
5	Sopa de feijão com carne moída e legumes (chuchu, cenoura, batata, beterraba e abobrinha verde).
6	Arroz, feijão, ovo mexido e salada de pepino com tomate.
7	Arroz, feijão, frango com batata e couve refogado.
8	Arroz, feijão, isca de fígado e salada de chuchu e cenoura cozida.
9	Arroz com linguiça, feijão e abobrinha verde refogada.
10	Arroz, feijão, farofa de carne moída e salada de repolho com tomate.

De acordo com a tabela 1 que mostra a distribuição percentual de crianças segundo variáveis de consumo da merenda escolar durante dez dias, nota-se elevado consumo da merenda escolar.

Tabela 1. Distribuição percentual de crianças segundo variáveis de consumo da merenda escolar durante dez dias. Várzea Grande-MT, 2017.

Dia	Consumiu a merenda	Arroz/Macarrão % (n)	Feijão % (n)	Proteínas % (n)	Hortaliças % (n)	Lanche de casa % (n)	Cantina % (n)
1	19	89,5 (17)	78,9 (15)	84,2 (16)	36,8 (7)	21,0 (4)	10,5 (2)
2	19	100 (19)	89,5 (17)	94,7 (18)	57,9 (11)	26,3 (5)	10,5 (2)
3	19	89,5 (17)	89,5 (17)	94,7 (18)	47,4 (9)	21,0 (4)	5,3 (1)
4	22	100 (22)	90,9 (20)	95,4 (21)	59,1 (13)	9,1 (2)	9,1 (2)
5	19	100 (19)	100 (19)	100 (19)	52,6 (10)	21,0 (4)	21,0 (4)
6	20	100 (20)	95,0 (19)	70,0 (14)	45,0 (9)	5,0 (1)	10,0 (2)

II Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

7	17	100 (17)	70,6 (12)	70,6 (12)	52,9 (9)	17,6 (3)	5,9 (1)
8	16	100 (16)	81,2 (13)	43,8 (7)	50,0 (8)	18,8 (3)	12,5 (2)
9	19	94,7 (18)	57,9 (11)	94,7 (18)	52,6 (10)	15,8 (3)	15,8 (3)
10	20	95,0 (19)	75,0 (15)	75,0 (15)	55,0 (11)	20,0 (4)	10,0 (2)
Média	19	96,7	82,8	82,3	50,9	17,6	11,1

O consumo de carboidratos, que neste caso foi arroz ou macarrão teve uma média de consumo de 96,7%, variando de 89,5% a 100,0%, o que pode ser considerado positivo, pois o consumo de carboidratos gera energia para o corpo deixando a criança mais ativa, com melhor desempenho escolar, mas é importante ressaltar que o consumo excessivo pode levar à obesidade e doenças relacionadas. Para amenizar esse risco seria interessante que a escola ofertasse esporadicamente versões integrais fazendo com que a criança acostume com novos alimentos, pois os mesmos são ricos em fibras, minerais e vitaminas o que aumentarão o tempo de saciedade.

O estudo realizado por TUMA et al. (2005) mostrou que das 230 crianças avaliadas 60,9% tem um elevado consumo de carboidratos quando se trata do consumo alimentar habitual. BORTOLINI et al. (2012) analisaram 4.322 crianças de todas as regiões do país e observaram dados um pouco mais baixos para o consumo de carboidratos (77,4%), dados estes que evidenciam que escolares com esta faixa etária tem maior aceitação por carboidrato.

Quanto ao feijão, 82,8% das crianças consumiram este alimento, que é fonte de ferro previne o risco de anemia ferropriva e suas fibras auxiliam na saúde da microbiota intestinal. O mesmo aconteceu no estudo de BORTOLINI et al. (2012) em que mostra que 66,2% das crianças consumiram feijão. No estudo de SILVA (1998) que avaliou 244 crianças o consumo do feijão apareceu em 79,0% das crianças no horário do almoço por isso considera-se um ponto positivo já que a aceitabilidade das crianças é alta no alimento em questão.

Em relação ao consumo de proteína animal, a maior parte dos dias teve uma aceitação maior que 70%, entretanto, no dia 8, que foram servidas iscas de fígado, essa aceitação foi menor (43,8%). Sabe-se que o fígado é rico em vitaminas e minerais entre eles a vitamina B9 (ácido fólico) e o ferro que são necessários para a formação de hemácias e produção de novas proteínas combatendo assim a anemia ferropriva (OLIVEIRA & OSÓRIO, 2005). Entretanto, também é um alimento de baixa palatabilidade, de sabor forte que é pouco aceito pelos escolares.

II Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

A oferta de linguiça nos dias 4 e 5 foram consideradas um fator negativo, pois a linguiça é um alimento embutido rico em gordura saturada, sódio e corantes que podem provocar alergias.

Quando a proteína foi preparada na sopa juntamente com legumes, esta aceitação foi de 100%. Já BORTOLINI et al. (2012) que investigaram o consumo alimentar de crianças de 6 a 59 meses observaram que somente 24,6% consumiram carne todos os dias. No estudo realizado por TUMA (2005) esse percentual foi de 75,6% para o consumo médio de proteína.

O foco deste estudo foi o consumo de hortaliças e os resultados apontam para uma média de consumo de 50,9%, que variou de 36,8%, quando serviu arroz, feijão, carne com batata e salada de alface com cenoura ralada a 59,1%, quando serviu arroz, feijão, linguiça assada, mandioca cozida e salada de repolho com cenoura ralada. Conforme se observa as hortaliças foram bem aceitas pelos escolares já que nos dois dias foi servido cenoura ralada, vários fatores podem ter acarretado na baixa ingestão desses alimentos como o tempero, o corte até mesmo a forma de cocção, o que pode ser resolvido com a promoção da saúde na equipe multidisciplinar na escola.

OLIVEIRA et al. (2008) observaram uma boa aceitação de hortaliças nas 94 crianças analisadas da Creche de Santa Cruz com idade de 2 e 3 anos, realizada em um de seus estudos sendo que 70% das crianças consumiram hortaliças (não especificadas), SILVA (1998) concluiu em seu estudo que em relação as hortaliças o percentual variou entre 37,2% quando foi servido alface e 30,1% quando foi servido tomate, as demais hortaliças obteve um percentual quase insignificante entre 11,8% e 0,6% entre legumes e hortaliças crus e cozidos, apesar desses percentuais serem baixos em todos os dias da avaliação houve o consumo de hortaliças o que só reforça a tese de que as crianças dessa faixa etária tem facilidade em aceitar esse tipo de alimento. FARIAS & RAVAZZANI (2014) observaram em seu estudo que 89,5% das crianças aceitaram melhor a verdura na forma modificada (abóbora como nhoque com molho de tomate e couve na forma de suco com limão) e 58,3% na forma mais simples (abóbora cozida (quibebe) e couve na forma de salada).

No estudo de COSTA et al. (2012) que avaliou 5686 alunos com idade média de 8,8 anos, analisaram o consumo diário de frutas e hortaliças obtiveram resultados muito baixos nos escolares de Florianópolis onde apenas 5,5% consumiram hortaliças diariamente. Como se nota é um número bem inferior em relação aos outros estudos

II Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

citados acima, talvez o modo como é preparado essas hortaliças não tenha agradado o paladar dos mesmos podendo buscar medidas para que se reverta esse quadro através de educação alimentar, palestras entre outros.

A aceitabilidade de hortaliças é influenciada por vários fatores, entre eles o número de vezes que estes alimentos são ofertados para a criança (FARIAS & RAVAZZANI, 2014). É importante frisar que essas hortaliças foram mais aceitas quando preparadas na sopa conforme o cardápio do dia 5 descrito no quadro 1, porém há um lado negativo já que esses alimentos quando inseridos na sopa ficam amolecidos inibindo o aspecto sensorial das crianças, pois estas não conseguem distinguir o sabor dos alimentos e isso muitas vezes atrapalha no processo de mastigação das mesmas (MOMM & HÖFELMANN, 2014).

No entanto, é importante que a criança acostume a comer alimentos ricos em vitaminas e minerais e a oferta diária de hortaliças é uma das práticas que pode facilitar esta ingestão. Ainda, torna-se necessária a oferta de cores variadas de hortaliças para que os escolares conheçam e experimentem seus sabores e textura. Ressalta-se ainda que costumes alimentares saudáveis sejam de grande importância para prevenção de doenças crônicas (FARIAS & RAVAZZANI, 2014).

Não somente na escola, o ambiente familiar também deve ofertar hortaliças e incentivar o seu consumo (RAMOS & STEIN, 2000). Entretanto, conforme observado na Tabela 1, 17,6% trouxeram lanche de casa, que mediante observação constatou-se o consumo de guloseimas como sucos de caixa, refrigerantes, biscoitos recheados, bolo caseiro, pão doce e salgadinhos. BORTOLINE et al. (2012) observaram em seu estudo que 46,3% dos escolares traziam biscoitos de casa, 8,5% salgadinhos e 22,1% refrigerantes. COSTA et al. (2012) apontou em seu estudo que dos 5686 escolares avaliados 78,7% consomem guloseimas todos os dias (alimentos não especificados), percentual preocupante já que são alimentos ultraprocessados que favorece a obesidade e outras doenças relacionadas.

Ainda, na escola havia uma espécie de cantina improvisada, em que as professoras vendiam salgados assados e sucos de caixa. Estes alimentos são ricos em sódio, açúcares, gorduras e conservantes e foram consumidos por 11,1% das crianças. No entanto a Lei Nº 4508 de 11 de Janeiro de 2005, menciona a proibição da comercialização, aquisição, confecção e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil, cantinas e similares instaladas em escolas públicas e privadas do

II Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

Município de Várzea Grande-MT, e o presente estudo constatou o não cumprimento da Lei.

Na escola, diariamente, observa-se a lancheira recheada de guloseimas e alimentos gordurosos e ultraprocessados tais como bolachas recheadas, salgadinhos, doces e refrigerantes, em que futuramente podem trazer graves consequências e doenças como obesidade, anemia ferropriva, entre outras (ALMEIDA & LOCCA, 2012).

O alto consumo de alimentos ricos em lipídios, sacarose e sódio contribuem para o excesso de peso nas crianças, associados à deficiência do consumo de cereais, frutas e hortaliças, bem como ao sedentarismo, visto que as crianças atualmente se interessam mais por jogos e aparelhos eletrônicos (RINALD et al., 2008).

Vale ressaltar que a merenda escolar é produzida para que supra parcialmente as necessidades nutricionais diárias das crianças no momento em que as mesmas estão no ambiente escolar, por isso a importância dos alunos consumirem a merenda (Resolução FNDE 32/2006). E conforme o Quadro 1, nota-se esta preocupação da prefeitura em ofertar uma alimentação saudável e o consumo de alimentos trazidos de casa ou comprados na cantina podem diminuir esta aceitação e ocasionar riscos à saúde da criança.

Um dos quesitos que implica no aumento da prevalência de obesidade é a venda de grande número de alimentos ricos em energia e gorduras, à disposição dos escolares. Os pais atualmente com a correria do dia-a-dia e a falta de tempo e como uma forma de suprir a falta com os filhos optam por comprar alimentos prontos para consumo, muitas vezes comprando o que eles querem, de variadas marcas visto que alimentos como hortaliças e frutas, com menor densidade energética e mais nutritiva, estão cada vez menos presentes na dieta infantil (TRICHES & GIUGLIANI, 2005).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados foram positivos já que de modo geral houve uma boa aceitação da merenda uma vez que a variedade do cardápio oferecido durante o estudo foi boa, pois foi composto por arroz/macarrão, feijão, proteína e hortaliças garantindo as necessidades diárias das crianças. A frequência de consumo das hortaliças foi considerada moderada e a oferta de linguiça em dois dos dez dias de avaliação foi considerado negativo, pois consiste em um alimento embutido que traz inúmeros malefícios para saúde. Ainda, foi observado o consumo de lanches não saudáveis

II Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

trazidos de casa e dos ofertados na cantina improvisada, ricos em sódio, açúcares e gorduras.

É possível buscar melhorias com ações de educação alimentar e nutricional por meio de uma atuação educativa conjunta, ou seja, com toda a escola podendo modificar o tipo de preparo e o sabor das preparações até mesmo o tipo de corte para que assim consigam resultados melhores de ingestão da merenda escolar, principalmente de hortaliças.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACCIOLY, E. A escola como promotora da alimentação saudável. *Ciência em tela*, v.2, n.2, 2009.

ALMEIDA, A. L.; LOCCA, F. A. S. Hábitos Alimentares na Educação Infantil. *Revista Eventos Pedagógicos*, v.3, n.2. p. 31 – 41, 2012.

BORTOLINI, G. A.; GUBERT, M.B.; SANTOS, L. M. P. Consumo alimentar entre crianças brasileiras com idade de 6 a 59 meses. **Cad. Saúde Pública**, v. 28, p. 1758-1771, 2012.

BRASIL, Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ministério da Saúde, Brasília, 2000.

COSTA, L. C. F.; VASCONCELOS, F. A. G.; CORSO, A. C. T. Fatores associados ao consumo adequado de frutas e hortaliças em escolares de Santa Catarina, Brasil. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 28 n. 6 p. 1133-1142, 2012.

DEBIASSE, M.A; WILMORE, D.W. What is optimal nutritional support? *New horizons*, v. 2, p. 122-30, 1994.

DELGADO, A. F.; FALCÃO, M. C.; CARRAZZA, F. R. Princípios do suporte nutricional em Pediatria. *Jornal de Pediatria*, Rio de Janeiro, 2000.

II Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

DUTRA, E. S. Alimentação saudável e sustentável. Módulo 11. Universidade de Brasília, Brasília 2007.

FARIAS, A. M.; RAVAZZANI, E. D. A. Avaliação do Consumo de legume e verdura em pré-escolares de um a seis anos de um Centro de Educação Infantil (CEI) do município de Pinhais-PR. Cadernos de Escola de Saúde, Curitiba, v.5 p.90-101, 2014.

FINCH, C.A; COOK, J.D. Iron deficiency, Am J Clin Nutr, v. 39. p. 471-7, 1984.

MASCARENHAS, J. M. O.; SANTOS, J. C. Avaliação da Composição Nutricional dos Cardápios e Custos Da Alimentação Escolar da Rede Municipal de Conceição do Jacuípe/BA. Sitientibus, Feira de Santana, n.35, p.75-90, 2006.

MOMM, N; HÔFELMANN, D. A. Qualidade da dieta e fatores associados em crianças matriculadas em uma escola municipal de Itajaí, Santa Catarina. Cad. Saúde Colet, v.22 n.1, p. 32-9, 2014.

OLIVEIRA, M. A. A.; OSÓRIO, M. M. Consumo de leite de vaca e anemia ferropriva na infância. Jornal de Pediatria, v. 81, n. 5, 2005.

OLIVEIRA, S. P.; TABAI, K.C.; SILVA, M. S. C.; MANSO, T.C.R.; MATTA, V. M. Promoção do consumo de frutas, legumes e verduras em Unidades de Educação Infantil: diagnóstico inicial. Embrapa, Rio de Janeiro, dez 2008.

RAMOS, M.; STEIN, LM. Development children's eating behavior. J Pediatr, v. 76 Supl. 3: S 229-37, 2000.

RESOLUÇÃO/FNDE/CD/Nº-32 DE 10 de Agosto de 2006.

RINALDI, A. E. M.; PEREIRA, A. F.; MACEDO, C. S.; MOTA, J. F.; BURINI, R. C. Contribuições das práticas alimentares e inatividade física para o excesso de peso infantil. Ver Paul Pediatr., v.26, n.3, p. 271-7, 2008.

II Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

SILVA, M. V. Alimentação na escola como forma de atender às recomendações nutricionais de alunos dos Centros Integrados de Educação Pública (CIEPS). Cad. Saúde Públ. Rio de Janeiro, v.14, p.171-180, 1998.

TUMA, R. C. F. B.; COSTA, R. H. M.; SCHMITZ, B. A. S. Avaliação antropométrica e dietética de pré-escolares em três creches de Brasília, Distrito Federal. Rev. Bras. Saúde Matern. Infant, Recife, v. 5 n. 4, p. 419-428, 2005.

TRICHES, R. M.; GIUGLIANI, E. R. J. Obesidade, práticas alimentares e conhecimentos de nutrição em escolares. Rev Saúde Pública, v.39, n.4, p.541-7, 2005.