

## RESTAURANTES E MENU KIDS: FATORES DETERMINANTES DAS ESCOLHAS

## RESTAURANTS AND KIDS MENU: DETERMINING FACTORS OF THE CHOICES

Rebeca Gonçalves de Campos Pivetta<sup>1</sup>

Andrea Carvalheiro Guerra Matias<sup>2</sup>

Mônica Glória Neumann Spinelli<sup>3</sup>

**Resumo:** No contexto global, marcado pelo sobrepeso e obesidade na infância, a questão do consumo de refeições e lanches fora de casa pelas crianças é de grande importância. No Brasil, poucos são os estudos que traçam o consumo alimentar de crianças fora do domicílio, as escolhas de locais e do que será consumido e a qualidade nutricional dessas refeições. O presente trabalho teve como objetivo avaliar os fatores que influenciam na escolha dos estabelecimentos e do cardápio infantil nos restaurantes. A pesquisa foi desenvolvida com base no estudo de delineamento transversal com abordagem qualitativa, com a utilização de uma amostra de conveniência composta por 100 pessoas, sendo 50 adultos e 50 crianças, no ano de 2020. Foram excluídas crianças com idade inferior a 7 anos e superior a 10 anos. O levantamento de dados foi realizado com coleta *on-line*, utilizando o formulário do *Google Forms*. As respostas do formulário foram agrupadas e tabuladas automaticamente em uma planilha, também dentro da estrutura *Google*. A escolha do menu infantil foi majoritariamente dos adultos, sendo 4% superior ao poder de decisão das crianças. O gosto da criança foi o principal fator na escolha do menu infantil, seguido da qualidade do alimento. A Higiene e limpeza expressaram maior relevância na escolha do estabelecimento de alimentação pelos adultos. O entendimento da realidade brasileira acerca da alimentação infantil é um assunto ainda pouco estudado no Brasil, sendo necessários maiores investimentos em pesquisas acerca do tema.

**Palavras-chave:** escolha alimentar; menu kids; restaurantes.

**Abstract:** In the global context, marked by overweight and obesity in childhood, the problem of the consumption of meals and snacks out of home by children is of great importance. In Brazil, there are few studies tracing the food consumption of children out of home, the choices of the places and what will be eaten, and the nutritional quality of these meals. The present work aimed at evaluating the factors that influence the choice of establishments and children's menu in restaurants. The research was developed based on the cross-sectional study with a qualitative approach, using a convenience sample of 100 people, comprising 50 adults and 50 children, in the year 2020. Children below 7 years old and above 10 years old were excluded. The data survey was performed using online collection, using the form from Google Forms. The answers to the forms were automatically grouped and tabulated into a spreadsheet, also inside the Google structure. The choice of the kids menu was mostly performed by the adults, being 4% superior to the children's decision power. Child's preference was the main factor in the choice of the kids menu, followed by food quality. Hygiene and cleaning expressed the greatest relevance in the choice of the food establishment by the adults. The understanding of the Brazilian reality regarding infant feeding is a subject still little studied in Brazil, and further investments on research regarding this

<sup>1</sup> Universidade Presbiteriana Mackenzie. E-mail: rebecagcampos@hotmail.com.

<sup>2</sup> Universidade Presbiteriana Mackenzie. E-mail: andrea.matias@mackenzie.br.

<sup>3</sup> Universidade Presbiteriana Mackenzie. E-mail: monica.spinelli@mackenzie.br.

topic are necessary.

**Keywords:** food choice; kids menu; restaurants.

**Data de submissão:** 02.09.2022

**Data de aprovação:** 06.01.2023

**Identificação e disponibilidade:**

(<https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/4436>,  
<http://dx.doi.org/10.18066/revistaunivap.v29i62.4436>).

## 1 INTRODUÇÃO

Na atualidade global e nacional, marcada pelo sobrepeso e obesidade na infância, a questão do consumo de refeições e lanches fora de casa pelas crianças é de grande importância. Embora fazer as refeições fora de casa seja uma necessidade da sociedade contemporânea, no Brasil poucos são os estudos que traçam o consumo alimentar de crianças fora do domicílio, tanto a escolha do local como o que será consumido (Silva et al., 2021; Fonseca et al., 2011; Diez Garcia, 2003).

Segundo Kopruszynski e Marin (2012) ao longo dos anos, paralelamente à história do ser humano acontece a história da alimentação e nutrição. A Revolução Industrial, que teve início na Inglaterra no século XVIII, foi promotora de grandes mudanças e influências, tais como: escolhas dos alimentos consumidos pela população e hábitos de vida na sociedade. Neste período, os trabalhadores deixaram o campo para trabalhar nas cidades, dentro das indústrias, com isso aumentou a urbanização e as mulheres começaram a trabalhar fora dos lares.

Esta alteração do estilo de vida acaba impactando na comensalidade contemporânea que se caracteriza pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos, pelo leque amplo de itens alimentares, pelas refeições sendo deslocadas de casa para estabelecimentos que comercializem alimentos (padarias, lanchonetes, *fast-foods*, *food truck*, restaurantes, vendedores ambulantes, etc), pela facilidade de aquisição de produtos de várias partes do mundo; pela publicidade associada aos alimentos, pela progressiva oferta de preparações e utensílios transportáveis, pela grande variedade de ofertas de alimentos agregada à flexibilidade de horários e pelo aumento dos rituais alimentares individuais (Queiroz & Coelho, 2017; Moreira, 2010). Assim, o Brasil *Trend Foods* sintetiza as cinco principais tendências com relação à alimentação: Sensorialidade e Prazer; Saudabilidade e Bem-estar; Conveniência e Praticidade; Confiabilidade e Qualidade; Sustentabilidade e Ética (Squadra, 2020; Góes, 2008; Bleil, 2017).

Neste contexto, ocorreram mudanças no padrão da dieta brasileira, com uma nova tendência alimentar, onde alimentos como arroz, feijão e hortaliças foram substituídos por alimentos de baixo valor nutricional tais como refrigerantes, biscoitos, comida congelada pronta e aumento do consumo de *fast food*, com maiores quantidades de açúcares, sódio e lipídios e menor teor de fibras. Estas mudanças implicaram diretamente no aumento da densidade energética das refeições, comprometendo o balanço energético das pessoas, contribuindo para o aumento da obesidade e sobrepeso da população (Duarte et al., 2022; Silva et al., 2021; Levy-Costa et al., 2005).

O incremento de peso também é observado no público infantil. No Brasil, as notificações do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, de 2020, revelam que

8,6% das crianças entre 0 e 9 anos estão com sobrepeso; 5,9% com obesidade (Política Nacional de Alimentação e Nutrição [PNAN], 2020). Este é um sinal de alerta para a obesidade no futuro, podendo trazer preocupantes consequências ao longo da vida.

Já a formação da escolha alimentar é um processo complexo, com várias interferências, tais como: fatores psicológicos, culturais e o grupo social em que o indivíduo está inserido. As características citadas são oriundas da aprendizagem que se forma na infância, como o gosto. A criança observa tudo e todos ao seu redor, e tende a imitar os indivíduos que estão perto de si. Esse processo permite formar as suas preferências alimentares, podendo sofrer influência social para adaptar seus gostos, interferindo em suas escolhas alimentares (Ramos & Stein, 2000; Jomori et al., 2008; Rossi et al., 2008).

Nesse período pode, ainda, ocorrer a neofobia alimentar (relutância em experimentar ou consumir alimentos novos). Com isso, as crianças podem optar por determinados alimentos influenciadas por esses fatores e estudos mostram que estas têm um controle maior sobre suas escolhas alimentares em restaurantes do que dentro de casa (Anzman-Frasca et al., 2017; Ramalho et al., 2016).

Até meados da década de 80 eram restritas as opções para a refeição fora do domicílio, com poucas alternativas em relação ao preço, cardápio, higiene e serviço. Esse cenário sofreu mudanças com a instalação de redes *fast food* e com o surgimento de restaurantes *self-service* com preço único, bufê ou por peso. Essas opções promoveram uma mudança no hábito do consumidor (De Donato, 2009).

No Brasil, observa-se um aumento do gasto com refeições fora do domicílio. Dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF de 2018 e 2019, foram 31,9%, frente a 24% do levantamento da POF de 2002-2003 (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [IBGE], 2019, 2003).

Cardápio ou menu significa uma sequência de pratos a serem servidos em uma refeição ou todas as refeições de um dia ou de um período determinado (Abreu; et al., 2019). Um grande problema encontrado em vários estabelecimentos de alimentação é que estes não possuem um menu infantil e sim algumas opções de alimentos que seriam para um adulto, mas que provavelmente atrairiam o gosto da criança. Essas opções geralmente são alimentos de baixo valor nutricional, com alto teor de sódio, gorduras e açúcares, com número maior de calorias, não sendo recomendado aos pequenos (Anzman-Frasca et al., 2017).

O presente trabalho teve como objetivo avaliar os fatores que influenciam na escolha dos estabelecimentos e do cardápio infantil nos restaurantes.

## 2 METODOLOGIA

Estudo de delineamento transversal com abordagem qualitativa, com a utilização de uma amostra de conveniência composta por adultos e crianças, no ano de 2020. Foram excluídas crianças com idade inferior a 7 e superior a 10 anos. O levantamento de dados foi realizado com coleta *on-line*, utilizando a ferramenta *Google Forms*. Cumpre destacar que a opção de coleta de dados *on-line* ocorreu em função da pandemia COVID-19.

O convite para participação no estudo foi realizado por meio das redes sociais Instagram e WhatsApp, pelas quais foi encaminhado o link do questionário. Um adulto e uma criança de cada família foram convidados a participar da pesquisa e se houvesse mais de uma criança da mesma família, o responsável deveria indicar apenas uma para responder.

O instrumento de coleta de dados foi dividido em duas partes com perguntas dirigidas tanto ao responsável, quanto à criança. As questões foram adaptadas dos estudos de Anzman Frasca et al. (2014; 2017) e McAlister e Cornwell (2012). A primeira seção tratou da identificação do responsável, grau de parentesco, tipo de estabelecimento de alimentação que frequenta, frequência de refeições fora do domicílio, quem escolhe o estabelecimento, quem escolhe o cardápio da criança, se opta por cardápio infantil e quais motivos. A segunda seção foi direcionada à criança que deveria responder com auxílio do responsável, questões sobre a sua identificação, se costuma saber o que vai comer antes de chegar ao restaurante, se come em restaurantes convencionais ou *fast food*, frequência de refeições em restaurantes, hábito alimentar no domicílio, se a criança costuma escolher o que vai comer no restaurante e o que costuma pedir.

Os dados foram tabulados e analisados com o auxílio do programa *Microsoft Excel* 2010 e apresentados sob a forma de estatística descritiva.

Para atender os princípios éticos o projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética - CAAE: 29967219.1.0000.0084.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram do estudo 50 famílias. Com relação aos adultos 78% dos questionários foram respondidos pela mãe, 4% pelo pai e 18% por outros responsáveis. Dentre as crianças, 60% eram do sexo feminino. A idade média dos responsáveis foi de 39 anos com desvio padrão de 7,38 anos e das crianças de 8 anos com desvio padrão de 1,19 anos.

Na tabela 1 são apresentados o grau de escolaridade de responsáveis e crianças.

Tabela 1 - Distribuição dos responsáveis e crianças segundo grau de escolaridade. São Paulo, 2020.

<b>Escolaridade</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
<b>Responsáveis</b>		
Pós-Graduação	13	26
Superior completo	20	40
Ensino médio	15	30
Fundamental	02	04
<b>Crianças</b>		
5ª série	11	22
4ª série	24	24
3ª série	11	22
2ª. série	16	32

Fonte: Os autores (2020).

A idade média dos respondentes adultos foi 39 anos sendo 78% de mães, resultados semelhantes aos de Anzman-Frasca et al. (2017) com idade média 40 anos e 73% de mães. Esta semelhança, provavelmente, relaciona-se a delimitação da faixa etária dos dois estudos.

A escolha do restaurante em 74% das vezes é feita em conjunto pela família. A mãe fica responsável pela decisão em 14%, o pai em 8% e a criança em 4% das vezes.

Quanto ao questionamento sobre a escolha do “*Tipo de estabelecimento que costumam frequentar?*”, 60% dos responsáveis responderam restaurantes

convencionais e 40% restaurantes *fast food*.

A tabela 2 apresenta os fatores de motivação para a escolha do estabelecimento de alimentação.

Tabela 2 - Fatores de motivação para a escolha dos estabelecimentos de alimentação segundo responsáveis e crianças. São Paulo, 2020.

Fatores de Motivação	de	Responsáveis		Crianças	
		n	%	N	%
A comida		22	44	32	64
Brindes		02	04	07	14
Lugar para brincar		21	42	26	52

Fonte: Os autores (2020).

Segundo pais e crianças os principais fatores de motivação para a escolha do estabelecimento são a “*comida*” e o “*lugar para brincar*”. Observa-se que o fator brinde foi pouco relevante na escolha do restaurante. Lopes et al. (2017) expõe que a oferta de brindes pelos restaurantes é usada para alimentos menos saudáveis, como por exemplo: batata frita, refrigerantes, hambúrgueres, entre outros, e isso pode gerar efeitos negativos em relação às escolhas alimentares.

Não se recomenda que as escolhas sejam feitas mediante recompensas ou punições (Bost et al., 2014; Loewenstein et al., 2016).

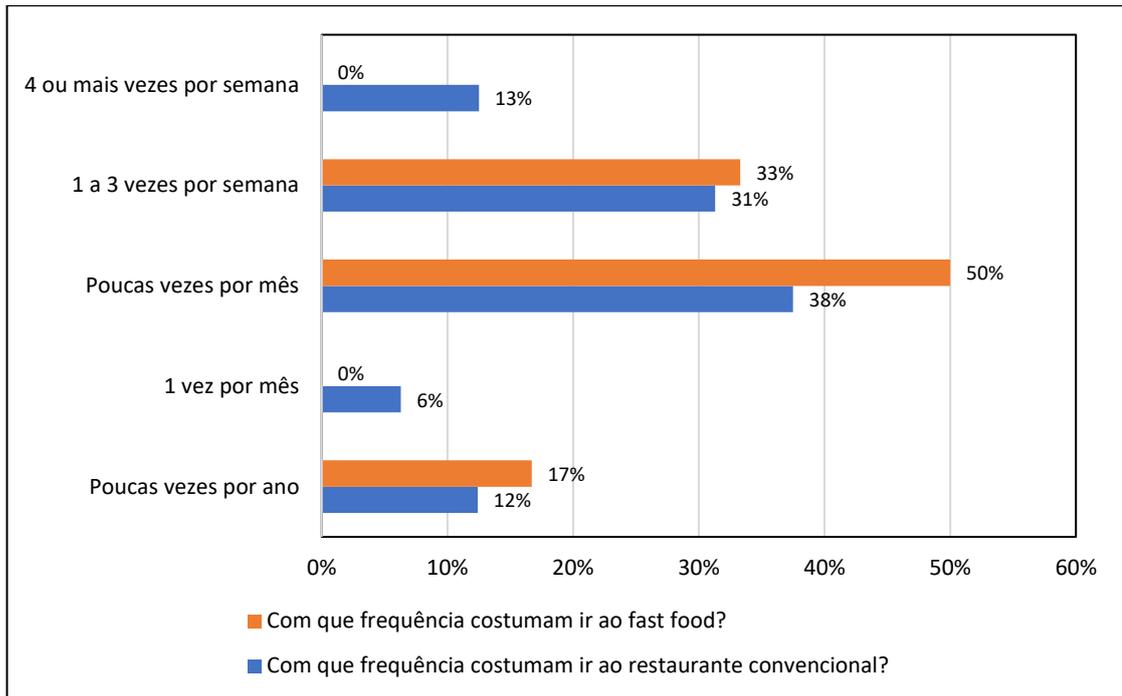
O estabelecimento que conta com um espaço recreativo permite aos responsáveis se alimentarem com tranquilidade, mas podem fazer a criança comer pouco ou em velocidade não desejada, para ficar liberada para brincar. Segundo Piasetzki et al., (2020), a educação alimentar e nutricional passa pela refeição conjunta das crianças com os responsáveis.

Não obstante, sugere-se que a apresentação dos restaurantes na mídia, em especial os *fast food*, tem forte influência na motivação pela a escolha do local no qual a refeição será realizada. A propaganda foi criada para despertar o desejo de consumir, fazendo a publicidade entrar no centro da discussão depois que passaram a ser divulgados estudos que estabelecem associações entre a exposição das crianças à propaganda e a obesidade. Esta torna difícil o controle diante das tentações de compras, tanto sobre os adultos quanto para as crianças, uma vez que elas ainda não estão preparadas para fazer algumas escolhas sozinhas e seriam mais suscetíveis aos apelos da propaganda e às frustrações por não ter o que desejam. Na verdade, de acordo com a Associação Brasileira de Agências de Publicidade, uma série de estudos vem associando a exposição de crianças à mídia ao consumismo (Associação Brasileira de Agências de Publicidade [ABAP], 2013).

O marketing e a propaganda podem afetar a escolha das crianças nos restaurantes. Ao fazerem o pedido, as crianças podem ser influenciadas pelos anúncios e sugestões de combinações alimentícias prontas (combo) - alimento com a bebida. Na maioria das vezes, essas sugestões de menus são de combinações de baixa qualidade nutricional (Moran et al., 2017).

A Figura 1 apresenta a distribuição da frequência que a família visita restaurantes.

Figura 1 - Distribuição da frequência de visita aos restaurantes (responsáveis). São Paulo, 2020.



Fonte: Os autores (2020).

A maioria das famílias entrevistadas declarou frequentar “*poucas vezes ao mês*” tanto para os restaurantes convencionais (38%) quanto para os *fast food* (50%). No entanto, a frequência de “*1 a 3 vezes na semana*” foi relatada por 33% famílias para restaurantes convencionais e 31% para *fast foods*.

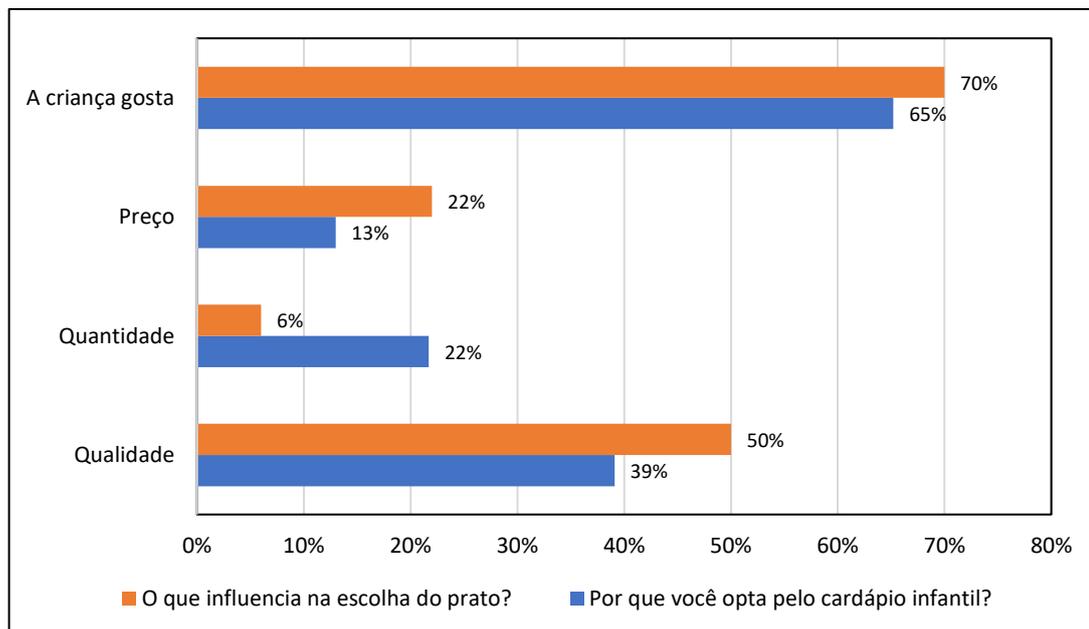
Quando os responsáveis foram questionados sobre a preferência quando estão em um restaurante - 88% responderam “*que a criança se alimente equilibradamente*”. Os demais 12% se dividiram em opinar “*que a criança fique distraída*” ou “*apenas que se alimente*”.

Os responsáveis também se dividiram ao opinar sobre “*se no restaurante escolhem o cardápio infantil*”, sendo que 46% das famílias optam por esta versão.

Das crianças, 54% (n=27) referiram já saber o que iriam consumir antes mesmo de chegar ao restaurante e 82% (n=41) que são eles próprios que escolhem o que vão comer. Número expressivamente maior do que o observado no estudo de de Anzman-Frasca et al. (2017), onde 49% das crianças foram responsáveis pela escolha.

Na Figura 2 são apresentadas as respostas sobre porque escolher o cardápio infantil e o que influencia na escolha do prato.

Figura 2 – Distribuição da motivação para a escolha do cardápio infantil em relação ao convencional e para a escolha do prato. São Paulo, 2020.\*



Fonte: Os autores (2020).

\*A pergunta “porque você opta pelo cardápio infantil”, contabiliza somente os adultos que optaram pelo cardápio infantil.

Observa-se na Figura 2 que o gosto da criança foi um dos fatores determinantes para a escolha do prato a ser consumido.

Segundo Lopez et al. (2017) as pesquisas indicam que o gosto é um elemento usado pelas crianças para selecionar a refeição que será consumida. A participação dos pais nas escolhas alimentares de seus filhos tem um importante papel na organização de refeições das crianças. São necessários esforços de todos para promover opções mais saudáveis em estabelecimentos de alimentação.

Na presente pesquisa, a média da idade encontrada foi de 8 anos, são crianças consideradas mais velhas. Ao perguntar se as crianças costumam saber o que vão comer antes de chegar ao restaurante, 46% responderam negativamente. Sendo assim, elas poderiam estar mais dispostas a experimentar pratos novos, por não ter definido a refeição antes de chegar ao estabelecimento. Os pais podem ter um papel fundamental para estimulá-las a descobrirem novos sabores.

Segundo Anzman-Frasca et al. (2017) e Ramalho (2016), a idade da criança pode ser um fator na escolha do prato a ser consumido no restaurante. Uma das hipóteses é que os mais novos não gostam de experimentar coisas novas, normalmente ficam com opções das que já conhecem; os mais velhos por sua vez, possuem o espírito desbravador, querem conhecer novos sabores. Com isso, é mais fácil que os pais das crianças mais velhas ou mesmo elas, optem por opções das quais nunca experimentaram antes, podendo ser mais fácil a mudança de hábitos por escolhas de alimentos mais saudáveis.

A qualidade (Figura 2) também foi um quesito de destaque na escolha do prato, já a quantidade (porções) (6%) e o preço (22%) não foram fatores decisórios. Esse resultado foi oposto ao estudo de Lee-Kwan et al. (2018), no qual foi observado que 70% dos pais prefeririam que os restaurantes oferecessem porções menores e mais

baratas para crianças em todos os cardápios.

A ordem de importância dada pelos responsáveis com relação aos fatores comida saudável, higiene e limpeza e variedade de preparações, foi de 74% para a higiene e limpeza seguido de comida saudável (46%) e variedade de comida (38%). Destaca-se o fator higiene para as famílias e levanta-se a hipótese que o período de pandemia da COVID-19, tenha influenciado este resultado, uma vez que as questões sanitárias ficaram muito em evidência.

Entre as crianças 54% referiram não consumir fora do domicílio o mesmo tipo de alimento preparado em casa, sendo que as demais (46%) relataram consumir o mesmo alimento ou preparação que consomem em casa. Este dado é preocupante ao considerarmos que os componentes ofertados nos cardápios infantis são desequilibrados nutricionalmente. Outro ponto negativo pode ser a monotonia alimentar (Duarte et al., 2022; Pinto et al., 2020). Comparando as refeições preparadas em casa com as consumidas em restaurantes, principalmente nos *fast-foods* há uma quantidade maior de calorias, sódio, gorduras saturadas e açúcares adicionados. Sendo assim, os restaurantes têm o poder de diminuir o excesso do consumo de calorias entre as crianças, não usando tantos recursos adicionais prejudiciais à saúde, e diminuindo o tamanho das porções servidas (Silva et al., 2021; Deierlein et al. 2015).

Muitos países, principalmente os de língua inglesa, estão há alguns anos pesquisando sobre alimentação fora do domicílio (Anzman-Frasca et al., 2017; Lopez et al., 2017). No Brasil, os trabalhos estão aumentando com o passar do tempo (Duarte et al., 2022; Silva et al., 2021; Piassetzki et al., 2020). Particularmente, além das pesquisas, muitas localidades dos EUA têm patrocinado programas que ajudam a melhorar a qualidade da alimentação fora do lar, adotando também regulamentações que contribuem para isso (Cohen & Bhatia, 2012).

Estima-se que atualmente a frequência com que crianças fazem suas refeições em *fast-foods* e/ou restaurantes convencionais tenha aumentado. À medida que esse fenômeno ocorre, o consumo alimentar dessas crianças se torna mais influenciado pela disponibilidade de opções saudáveis no cardápio infantil. Análises feitas com menu infantil, mostram que, em geral, estes são de baixa qualidade, sendo baseados em critérios como quantidades suficientes de vitamina A, vitamina C, cálcio, ferro, fibra alimentar, frutas, vegetais, grãos inteiros. O consumo infantil em restaurantes tem sido associado a um maior consumo diário de calorias, tendo açúcar, gordura saturada e sódio. Mudanças nessas opções oferecidas e consumidas pelas crianças nesses estabelecimentos, podem mudar a qualidade nutricional da dieta, podendo gerar hábitos saudáveis (Duarte et al., 2022; Mueller et al., 2019; Queiroz & Coelho, 2017; Krukowski et al., 2011).

Um estudo realizado nos EUA entre 2012 e 2015, mostra que, nesse país, houve pouco progresso na melhoria das opções de itens nos menus infantis, que são baixo valor nutricional. A maioria das escolhas alimentares das crianças nos restaurantes, estão associadas diretamente com alimentos de maior ingestão de calorias, consumo maior de açúcar e gorduras. Muitas das opções que são encontradas nos menus infantis excedem as recomendações de calorias e sódio. É necessária atenção redobrada, para gerar refeições mais saudáveis para as crianças, definir padrões de refeições mais rigorosos, e eliminação dos refrigerantes e bebidas açucaradas de seus menus infantis (Sliwa et al., 2016; Moran et al., 2017; Vercammen et al., 2019; Ho et al., 2020).

Segundo Yang e Benjamin-Neelon (2019), em 2018, a cidade de Baltimore nos EUA proibiu os restaurantes de incluir bebidas adoçadas com açúcar no cardápio

infantil, uma iniciativa de saúde pública para combater a obesidade infantil. Essa proibição visou influenciar os pais e as crianças a fazerem escolhas melhores.

Uma rede de restaurantes dos EUA fez algumas mudanças em seu menu infantil, incluindo mais opções de alimentos saudáveis como frutas e legumes. O cliente tem a opção, que é sugerida pelo próprio estabelecimento no menu de substituir alguns itens como refrigerante e batata frita, por exemplo, por itens mais nutritivos. Os pratos menos saudáveis não foram retirados, mas tiveram uma queda nos pedidos. Já as opções mais saudáveis tiveram um aumento, conforme esses alimentos foram sendo inseridos no cardápio e ganharam a atenção dos consumidores (Anzman-Frasca et al., 2015).

Uma ferramenta importante para promover uma alimentação mais saudável para as crianças é o restaurante ir aumentando suas opções no menu e deixando assim o responsável e a criança mais familiarizados com aquele tipo de alimento até que seja aceito, além de disponibilizar refeições com tamanhos apropriados para os pequenos e com isso, diminuir o desperdício. Os restaurantes podem também, melhorar a qualidade nutricional do seu cardápio infantil, adicionando mais opções de vegetais e frutas e diminuindo alimentos com excesso de açúcares, sódio e gordura saturada (Serrano; Jedda, 2009; Anzman-Frasca et al., 2017).

Em estudo nacional, Duarte et al. (2022) observaram que nem sempre o maior número de opções é sinônimo de maior saudabilidade, uma vez que as opções apresentam as mesmas preparações com diferentes combinações.

Pesquisas recentes apontam para mudanças intervencionais, baseadas em restaurantes, como uma oportunidade de criar hábitos saudáveis entre as crianças incluindo sua aceitação para opções de comidas mais saudáveis, restaurantes com menus mais nutritivos e a inclusão consistente de menus infantis entre os melhores restaurantes. A escolha do estabelecimento de alimentação e do alimento em si tem o potencial de afetar diretamente a saúde e a nutrição da criança positivamente (Batada et al, 2012).

Pesquisas futuras podem usar este trabalho para aprofundar e/ou auxiliar no entendimento da realidade brasileira acerca da alimentação infantil e continuar investigando outros assuntos relacionados que permeiam o tema.

#### 4 CONCLUSÃO

A boa aceitação do menu infantil reportada nesta pesquisa pode servir como incentivo para que um maior número de restaurantes convencionais e de *fast foods* os incorporem aos seus serviços.

O gosto da criança foi o principal fator na escolha do menu infantil, seguido da qualidade do alimento, o que deve fazer com que os estabelecimentos de alimentação em conjunto com os responsáveis e as crianças, se alinhem nessa escolha de cardápios.

A higiene e limpeza expressaram maior relevância na escolha do estabelecimento de alimentação, o que leva à necessidade de se trabalhar com o nutricionista, que é o responsável técnico capaz de orientar para a melhor qualidade.

O entendimento da realidade brasileira acerca da alimentação infantil é um assunto ainda pouco estudado no Brasil, sendo necessários maiores investimentos em pesquisas acerca do tema.

Uma vez que há diferenças entre a realidade brasileira e de outros países no quesito da alimentação fora do domicílio e, principalmente, quanto à participação da

criança neste cenário, isso se torna o ponto forte deste trabalho, que mostra a importância de se conhecer o consumo desta população fora do lar e a necessidade de futuras pesquisas sobre o assunto.

## REFERENCIAS

- Abreu, E. S., Spinelli, M. G. N. & Pinto, A. M. de S. (2019). *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição um modo de fazer* (7. ed.). Metha.
- Anzman-Frasca, S., Dawes, F., Sliwa, S., Dolan, P. R., Nelson, M. E., Washburn, K., & Economos, C. D. (2014). Healthier side dishes at restaurants: an analysis of children's perspectives, menu content, and energy impacts. *The international journal of behavioral nutrition and physical activity*, 11, 81. <https://doi.org/10.1186/1479-5868-11-81>
- Anzman-Frasca, S., Foltz, S. C., Glenn, M. E., Jones-Mueller, A., Lynskey, V. M., Patel, A. A., Tse, L. L., & Lopez, N. V. (2017). Healthier Children's Meals in Restaurants: An Exploratory Study to Inform Approaches That Are Acceptable Across Stakeholders. *Journal of nutrition education and behavior*, 49(4), 285–295.e1. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2016.11.009>
- Batada, A., Bruening, M., Marchlewicz, E. H., Story, M., & Wootan, M. G. (2012). Poor nutrition on the menu: Children's meals at America's top chain restaurants. *Childhood Obesity*, 8(3), 251-254. <https://doi.org/10.1089/chi.2012.0016>
- Bleil, S. I. (2017). O Padrão Alimentar Ocidental: Considerações Sobre a Mudança de Hábitos no Brasil. *Cadernos de Debate*, (6), 1-25.
- Bost, K. K., Wiley, A. R., Fiese, B., Hammons, A., McBride, B., Harrison, K., Donovan, S., Grigsby-Toussaint, D., Kim, J., Liechty, J., & Teran-Garcia, M. (2014). Associations between adult attachment style, emotion regulation, and preschool children's food consumption. *Journal of Developmental and Behavioral Pediatrics*, 35(1), 50-61. <https://doi.org/10.1097/01.DBP.0000439103.29889.18>
- Squadra. *Brasil Trend Foods. 2020: Tendências brasileiras da alimentação!* <https://www.scuadra.com.br/blog/brasil-trend-foods-2020-tendencias-brasileiras-da-alimentacao/>
- Associação Brasileira de Agências de Publicidade. (2013). *Cartilha: As leis, a publicidade e as crianças*. <http://www.somostodosresponsaveis.com.br/cartilhas/>
- Cohen, D. A. & Bhatia, R. (2012). Nutrition standards for away-from-home foods in the USA. *Obesity reviews: an official journal of the International Association for the Study of Obesity*, 13(7), 618–629. <https://doi.org/10.1111/j.1467-789X.2012.00983.x>
- De Donato, D. R. (2009) Restaurante por quilo: uma área a ser abordada. Metha.

- Deierlein, A. L., Peat, K., & Claudio, L. (2015). Comparison of the nutrient content of children's menu items at US restaurant chains, 2010–2014. *Nutrition journal*, 14(1), 1-7.
- Diez Garcia, R. W. (2003). Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, 16(4), 483-492.
- Duarte, C. B., Spinelli, M. G. N., & Matias, A. C. G. (2022). Avaliação da qualidade do menu infantil em restaurantes de shoppings centers. *Rev. Paul. Pediatr.*, 40. <https://doi.org/10.1590/1984-0462/2022/40/2020429>
- Fonseca, A. B., Souza, S. N. de, Frozi, D. S., & Pereira, R. Al. (2011). Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(9), 3853-3862.
- Góes, J. Â. W. (2008). Hábitos Alimentares: Globalização ou Diversidade. In. M. C. S. Freitas, G. A. V. Fontes, & N. Oliveria (orgs). *Escritas e Narrativas sobre alimentação e cultura*. (pp. 375-404). Edufba.
- Ho, D. E., Mbonu, O., McDonough, A., & Pottash, R. (2020). Menu labeling, calories, and nutrient density: evidence from chain restaurants. *PloS one*, 15(5), e0232656. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0232656>
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2003). *Pesquisa de Orçamentos Familiares: Despesas, rendimentos e condições de vida*.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2019). *Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 – POF*.
- Jomori, M. M., da Costa Proença, R. P., & Calvo, M. C. M. (2008). Determinantes de escolha alimentar. *Revista De Nutrição*, 21(1), 63–73. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732008000100007>
- Kopruszynski, C.P., & Marin, F.A. (2012). *Alimentação humana, passado, presente e futuro*. <https://www1.ibb.unesp.br/Home/Secoes/SecaodeApoioEnsinoPesquisaExtensao-SAEPE/10a-semana---texto-agente.pdf>
- Krukowski, R. A., Eddings, K., & West, D. S. (2011). The children's menu assessment: development, evaluation, and relevance of a tool for evaluating children's menus. *Journal of the American Dietetic Association*, 111(6), 884–888. <https://doi.org/10.1016/j.jada.2011.03.018>
- Lee-Kwan, S. H., Park, S., Maynard, L. & Blanck, H. M. (2018). Um menu, por favor: os pais querem porções do tamanho certo e acessíveis para seus filhos em restaurantes. *Clin Nutr Res*. 7(4), 241-247.
- Levy-Costa, R. B., Sichieri, R., Pontes, Nézio S., & Monteiro, C. A. (2005). Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-

- 2003). *Rev. Saúde Pública*, 39(4), 530-540.
- Loewenstein, G., Price, J., & Volpp, K. (2016). Habit formation in children: Evidence from incentives for healthy eating. *Journal of health economics*, 45, 47–54. <https://doi.org/10.1016/j.jhealeco.2015.11.004>
- Lopez, N. V., Folta, S. C., Glenn, M. E., Lynskey, V. M., Patel, A. A., & Anzman-Frasca, S. (2017). Promoting healthier children's meals at quick-service and full-service restaurants: Results from a pilot and feasibility study. *Appetite*, 117, 91–97. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.06.015>
- McAlister, A. R., & Cornwell, T. B. (2012). Collectible Toys as Marketing Tools: Understanding Preschool Children's Responses to Foods Paired with Premiums. *Journal of Public Policy & Marketing*, 31(2), 195–205. <https://doi.org/10.1509/jppm.10.067>
- Moran, A. J., Block, J. P., Goshev, S. G., Bleich, S. N., & Roberto, C. A. (2017). Trends in Nutrient Content of Children's Menu Items in U.S. Chain Restaurants. *American journal of preventive medicine*, 52(3), 284–291. <https://doi.org/10.1016/j.amepre.2016.11.007>
- Moreira, S. A. (2010). Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Ciência e Cultura*, 62(4), 23-26. [http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&tlng=pt](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&tlng=pt)
- Mueller, M. P., Wilde, P., Folta, S. C., Anzman-Frasca, S., & Economos, C. D. (2019). Availability of Healthier Children's Menu Items in the Top Selling Quick Service Restaurant Chains (2004-2015). *American journal of public health*, 109(2), 267–269. <https://doi.org/10.2105/AJPH.2018.304800>
- Piasetzki, C. T. da R., Boff, E. T. de O., & Battisti, I. D. E. (2020). Influência da família na formação dos hábitos alimentares e estilos de vida na infância. *Revista Contexto & Saúde*, 20(41), 13–24. <https://doi.org/10.21527/2176-7114.2020.41.13-24>
- Pinto, D. C., Viegas, C. A. C. L., & Rocha, A. M. C. N. D. (2021). Quality of kids' meals in fast-food restaurants: the nutritional content is not enough for an informed choice. *Revista de Nutrição*, 34. <https://doi.org/10.1590/1678-9865202134e200234>
- Política Nacional de Alimentação e Nutrição. (2020). *Painel da obesidade infantil*. [https://sage.saude.gov.br/paineis/obesidade\\_infantil/painel\\_iframe1.php?idPagina=250%C2%A0](https://sage.saude.gov.br/paineis/obesidade_infantil/painel_iframe1.php?idPagina=250%C2%A0)
- Queiroz, P. W. V. de, & Coelho, A. B. (2017). Alimentação fora de casa: uma investigação sobre os determinantes da decisão de consumo dos domicílios brasileiros. *Análise Econômica*, 35(67). <https://doi.org/10.22456/2176-5456.57132>

- Ramalho, C., Sampaio, M., Rocha, N., & Poínhos, R. (2016). Neofobia alimentar em crianças do 1.º ciclo e seus cuidadores. *Acta Port Nutr*, Porto, (7), 10-13.
- Ramos, M., & Stein, L. M. (2000). Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. *Jornal de pediatria*, 76(3), 229-237.
- Rossi, A., Moreira, E. A. M., & Rauen, M. S. (2008). Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. *Revista de Nutrição*, 21(6), 739-748. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732008000600012>
- Serrano, E. L.; Jedda, V. B. (2009). Comparison of Fast-Food and Non-Fast-Food Children's Items. *J. Nutr. Educ. Behav.* 41(2), p. 132-137.
- Silva, N., Monteiro, M., & Pinto, A. (2021). Avaliação da qualidade dos menus infantis em restaurantes comerciais frente à nova classificação dos alimentos do guia alimentar para a população brasileira. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 16, e59748. <https://doi.org/10.12957/demetra.2021.59748>
- Sliwa, S., Anzman-Frasca, S., Lynskey, V., Washburn, K., & Economos, C. (2016). Assessing the Availability of Healthier Children's Meals at Leading Quick-Service and Full-Service Restaurants. *Journal of nutrition education and behavior*, 48(4), 242–9.e1. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2016.01.004>
- Vercammen, K. A., Frelief, J. M., Moran, A. J., Dunn, C. G., Musicus, A. A., Wolfson, J. A., & Bleich, S. N. (2019). Calorie and nutrient profile of combination meals at US fast food and fast casual restaurants. *American journal of preventive medicine*, 57(3), e77-e85.
- Yang, Y. T., & Benjamin-Neelon, S. E. (2019). Recent progress in children's meals law in restaurants in Baltimore City and California State: Making a healthy beverage option the default choice. *Preventive Medicine*, (123), 160-162.