

Recebido em 10/2013. Aceito para publicação em 02/2014.

## AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO DE LIVROS DE CULINÁRIA INFANTIL COMO INSTRUMENTO NA CONSTRUÇÃO DO CONHECIMENTO

### EVALUATION OF THE CONTENT OF CHILDREN COOKINGBOOKS AS INSTRUMENT FOR CONSTRUCTION OF KNOWLEDGE

Mônica Glória Neumann Spinelli<sup>1</sup>

Vanessa Apollinário<sup>2</sup>

**Resumo:** *A literatura infantil utilizada de modo adequado é um instrumento de suma importância na construção do conhecimento da criança. Considerando a grande quantidade de publicações infantis com informações relacionadas à alimentação e à nutrição e à pouca disponibilidade de artigos referentes a esse tema, este trabalho se propõe a fazer uma análise qualitativa do conteúdo de livros de culinária destinados ao público infantil. Foram escolhidos oito livros de culinária para crianças e verificadas as informações referentes à adequação aos conceitos científicos e à adequação às informações do Guia Alimentar brasileiro. Dos oito livros avaliados, receitas com doces e receitas assadas, foram as que apresentaram maior frequência. Apenas 25% dos livros se preocupam com orientações de higiene e de alimentação saudável e contam com a orientação de um nutricionista. Conclui-se que os livros de receitas para crianças evidenciam ações tímidas na abordagem da alimentação saudável. É reconhecida a importância da culinária para a educação alimentar das crianças, para tanto é necessário que se faça uma escolha criteriosa do livro a ser oferecido.*

**Palavras-chave:** alimentação; criança; literatura.

**Abstract:** *Children's literature used properly can be an instrument of great importance in child's construction of knowledge. Considering the large amount of children's publications with information about food and nutrition and the inadequate availability of papers on this subject, this paper aims to make a qualitative analysis of cookbooks for children. We selected eight best-selling cookbooks for children and verified the information related to suitable scientific concepts and adequate information related to the Brazilian Food Guide. Among the eight analyzed books, sweet and baked recipes were the most frequent. Only 25% of the books were concerned with hygiene, healthy food, and showed nutritionist information. It was concluded that cookbooks for children do not prove enough importance to healthy food.*

**Keywords:** feeding; child; literature.

---

<sup>1</sup> Doutora em Saúde Pública - Universidade de São Paulo - USP e Professora Adjunta de Nutrição da Universidade Presbiteriana Mackenzie - UPM. E-mail: spinelli@mackenzie.br.

<sup>2</sup> Graduanda em Nutrição e Bolsista de Iniciação Científica - UPM. E-mail: vanapollinario@gmail.com.

## 1. INTRODUÇÃO

Pesquisas em cidades brasileiras têm evidenciado a evolução do sobrepeso e obesidade entre as crianças e adolescentes, como as de Recife, com pré-escolares e escolares, mostrando uma maior prevalência de obesidade nas classes econômicas mais favorecidas (BALABAN; SILVA, 2001; SILVA; BALABAN; MOTTA, 2005), a de Salvador (LEÃO *et al.*, 2003), que mostrou uma prevalência de 15,8% de obesidade em 387 escolares, resultado significativamente maior nas escolas particulares (30%), em relação às públicas (8,2%) e a realizada na cidade de Santos - SP, com 10.822 escolares de rede pública e privada de 7 a 10 anos de idade, que apontou prevalência de sobrepeso e obesidade superior a de estudos nacionais e latino-americanos e com os maiores índices entre os escolares de instituições privadas (COSTA; CINTRA; FISBERG, 2006).

Entre as crianças de 5 a 9 anos, em 20 anos as prevalências de obesidade foram multiplicadas por quatro entre os meninos (de 4,1% para 16,6%) e por, praticamente, cinco entre as meninas (de 2,4% para 11,8%) (BRASIL, 2011).

Essa obesidade é difícil de ser tratada e pode ter consequências adversas tanto físicas quanto emocionais e sociais. Crianças com sobrepeso têm uma maior chance de se tornarem adultos obesos. Um escolar com um dos pais obeso tem 70% de chance de se tornar um adulto obeso (WRIGHT *et al.*, 1997).

A mudança mais importante dos últimos tempos se deve a alteração no padrão típico da dieta e das atividades físicas (NEVES *et al.*, 2010). Tem havido um grande aumento no consumo de gorduras acompanhado do sedentarismo entre a maioria das pessoas. Essas tendências foram percebidas, primeiramente, nos Estados Unidos e se espalharam, desde então, para outros países (SAVIO *et al.*, 2005).

Segundo a POF 2008-2009, houve um aumento importante no número de crianças acima do peso, no país, principalmente na faixa etária entre 5 e 9 anos de idade. O número de meninos acima do peso mais que dobrou entre 1989 e 2009, passando de 15% para 34,8%, respectivamente. Já, o número de obesos teve um aumento de mais de 300% nesse mesmo grupo etário, indo de 4,1% em 1989 para 16,6% em 2008-2009 (BRASIL, 2010).

No Brasil, a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (BRASIL, 2011), que avaliou o consumo alimentar individual dentro e fora do domicílio, mostrou que houve um aumento expressivo do consumo de alimentos industrializados, com destaque para refrigerantes, biscoitos, embutidos e refeições prontas, além de um baixo consumo de frutas, verduras e legumes.

Menos de 10% da população atinge as recomendações de consumo de frutas, verduras e legumes (BRASIL, 2011), apesar de o Brasil ser o terceiro maior produtor mundial de frutas, com 42 milhões de toneladas produzidas (SEAB, 2012).

A Estratégia Global recomenda ações que incrementem o conhecimento dos indivíduos sobre escolhas alimentares mais saudáveis e, pela primeira vez, prevê ações que modifiquem o ambiente de modo a tornar as escolhas saudáveis realmente factíveis. Ou seja, reconhece que não basta informar os indivíduos sobre a importância da alimentação saudável e da prática regular de atividade

física, mas que é necessária a intervenção sobre o ambiente de modo a torná-lo facilitador de práticas alimentares adequadas e da prática de atividade física (WHO, 2003).

O planejamento, junto com as crianças, de cardápios balanceados, de cuidados com o preparo e oferta de lanches ou outras refeições, de projetos pedagógicos que envolvam o conhecimento sobre os alimentos, de preparações culinárias cotidianas ou que façam parte de festividades, permite que elas aprendam sobre a função social da alimentação e as práticas culturais (YOKOTA, 2010).

Para tal, faz-se necessário um suporte técnico de maneira a contribuir com as atividades pedagógicas, tais como livros de receitas para crianças e livros variados da literatura infantil. Esta chegou ao Brasil em fins do século XIX, disseminando essa mesma concepção de caráter didático, difusor de preceitos e normas comportamentais que doutrinavam as crianças. De acordo com Becker (2001), tal posicionamento veio se modificando com o desenvolvimento da psicologia da infância, instaurando-se uma linguagem simples e dirigida diretamente às necessidades e fantasias da criança, introduzindo a função lúdica da literatura.

Segundo Oliveira (2010), o contato da criança com materiais de leitura deve ser constante para que desperte o gosto por esse ato, tornando-se um hábito e não um momento esporádico. A literatura infantil utilizada de modo adequado é um instrumento de suma importância na construção do conhecimento da criança.

Considerando a grande quantidade de publicações infantis com informações relacionadas à alimentação e à nutrição, e à pouca disponibilidade de artigos referentes a esse tema, este trabalho se propõe a fazer uma análise qualitativa do conteúdo de livros de culinária para o público infantil.

## 2. MÉTODOS

Para o desenvolvimento do trabalho, foram escolhidos oito livros de culinária para crianças, com grande vendagem, em uma livraria de grande porte do município de São Paulo. A livraria foi escolhida por conveniência de proximidade e por ter uma seção especializada para o público infantil.

Foram verificadas as informações que abordavam os aspectos referentes à adequação aos conceitos científicos, adequação ao hábito alimentar brasileiro e a adequação às informações do Guia Alimentar Brasileiro.

Considerou-se como hábito alimentar brasileiro a utilização de alimentos e preparações comuns à dieta brasileira.

Para tal, elaborou-se uma planilha no programa Excel, na qual foram tabulados os dados e analisados, posteriormente, segundo frequências de utilização dos alimentos nas receitas.

Foram classificadas em porcentagem as receitas que apresentavam frutas, hortaliças, alimentos ricos em fibras, embutidos, alimentos gordurosos e doces como componentes principais.

Com relação à análise do valor nutricional das receitas, avaliou-se, em porcentagem, o total das receitas que continham preparações e/ou ingredientes saudáveis e das receitas com preparações e/ou ingredientes nocivos à saúde. As porcentagens não totalizam 100%, visto que

um mesmo alimento pode fazer parte de várias receitas.

### 3. RESULTADOS

A técnica de preparo dos alimentos utilizada nas receitas foi bastante adequada, uma vez que apenas um dos livros apresentou alto índice de frituras (37,9% das receitas). A maioria (6 livros) apresentou menos que 6% de receitas fritas.

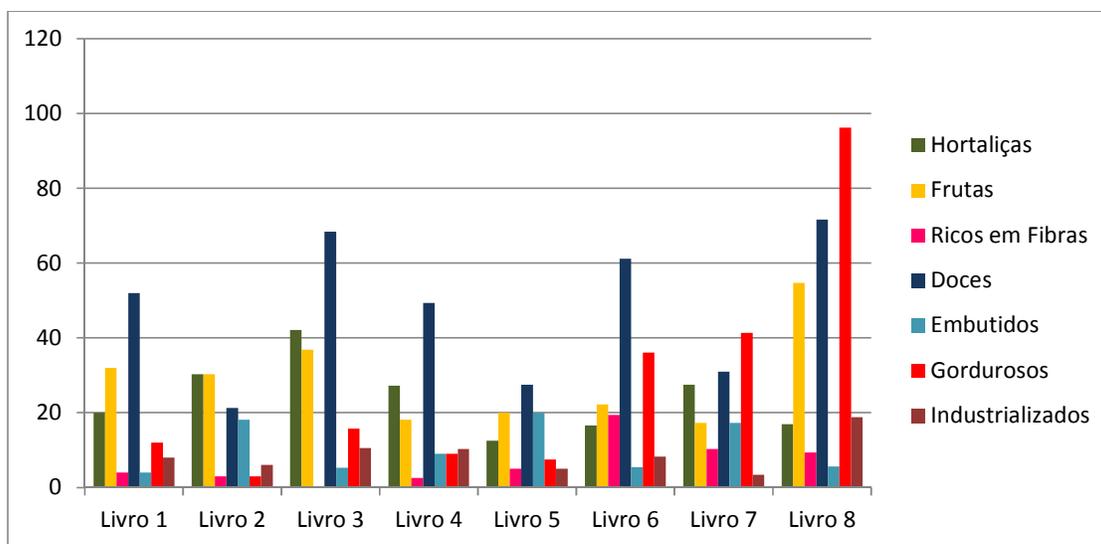


Figura 1 - Avaliação dos livros conforme tipos de alimentos (em %). São Paulo, 2011/2012.

Tabela 1 - Avaliação dos livros em número e porcentagem. São Paulo, 2011/2012

ITENS	Nº		%	
	NÃO	SIM	NÃO	SIM
As receitas são de hábitos brasileiros	1	7	12,5	87,5
Há "dicas" nutricionais de uma alimentação saudável	6	2	75,0	25,0
Livro é ilustrado	0	8	0	100
Ilustrações coloridas	1	7	12,5	87,5
Indicação da necessidade de ajuda de adulto	4	4	50,0	50,0
Indicação dos termos culinários	6	2	75,0	25,0
Indicação dos utensílios a serem utilizados	3	5	37,5	62,5
Indicação de idade para a utilização do livro	0	8	0	100
Indicação de idade para elaboração da receita	5	3	62,5	37,5
Indicação de rendimento da porção	4	4	50,0	50,0
Indicação dos ingredientes a serem utilizados na receita	0	8	0	100
Instruções de higiene	6	2	75,0	25,0
Instruções de segurança	3	5	37,5	62,5
Livro é nacional	1	7	12,5	87,5
Orientação de nutricionista para elaboração do livro	6	2	75,0	25,0
Orientação de nutricionista para elaboração das receitas	6	2	75,0	25,0
Receita de fácil preparo para as crianças	5	3	62,5	37,7
Receita de fácil entendimento	2	6	25,0	75,0

#### 4. DISCUSSÃO

Pode ser observado, na Figura 1, que 62,5% do total de livros têm 49% ou mais de receitas doces. Embora apenas um dos livros apresente uma porcentagem maior de preparações fritas, 37,5% dos livros têm receitas com mais de 36% de alimentos gordurosos. A pequena proporção de alimentos fritos poderia, eventualmente, ser decorrente do fato dessas receitas representarem maior risco para serem preparadas por crianças. Os livros parecem acompanhar uma tendência das transformações provocadas pelo estilo de vida moderno, que, segundo Lima, Arrais e Pedrosa (2004) e Gamba e Barros Filho (1999), levam ao consumo excessivo de produtos gordurosos, doces e bebidas açucaradas, aumentando as chances das crianças e adolescentes desenvolverem prejuízos à autoimagem, isolamento social e problemas educacionais e econômicos. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2005), é importante que o consumo de gorduras seja limitado para que não se ultrapasse a faixa de consumo recomendada, e o consumo diário de alimentos do grupo dos açúcares e doces deve ser, no máximo, de uma porção.

Segundo a Figura 1, é muito baixa a quantidade de receitas que usam hortaliças e frutas, apesar desses grupos de alimentos possibilitarem uma gama variada de preparações. Apenas um livro apresentou pouco mais de 50% das receitas com utilização de frutas. Vários estudos com crianças referem a preferência destas por alimentos com quantidade elevada de carboidratos, açúcares, gorduras e sal em detrimento de vegetais e frutas (TRICHES GIUGLIANI, 2005; CARVALHO; OLIVEIRA; SANTOS, 2010). Segundo Birch (1992) e Quaioti e Almeida (2006), um fator importante na escolha dos alimentos gordurosos é a palatabilidade, além de estes serem mais calóricos e mais aceitos, pois proporcionam uma maior saciedade. Segundo o princípio do “referencial científico e a cultura alimentar” do Guia Alimentar Brasileiro (BRASIL, 2005), as dietas que buscam a prevenção das doenças se baseiam em padrões alimentares com dietas ricas e variadas em frutas, legumes e verduras, o que pressupõe que a criança deva ter acesso a esses alimentos, que deveriam ser oferecidos sob as mais diversas formas; portanto, livros com uma finalidade educativa deveriam incentivar a sua utilização e consumo. As receitas deveriam tornar o alimento atraente e desenvolver seus aspectos sensoriais.

A multiplicidade de fatores ambientais que contribuem para a obesidade requer ações também múltiplas caso se pretendam elaborar programas para a redução dos índices de obesidade na população (QUAIOTI; ALMEIDA, 2006). É importante que a indústria da literatura destinada ao público infantil se conscientize de sua importância educativa e da sua responsabilidade na contribuição para a educação alimentar do seu público.

A Figura 1 mostra que a maior parte dos livros apresenta 20% ou mais de preparações que utilizam alimentos embutidos e/ou industrializados com alto teor de sódio e/ou gordura (massa folhada, maionese, mostarda, *ketchup*, *tortilla chips*, entre outros). Grande parte da população brasileira consome sal em excesso - entre 2008 e 2009, período analisado pela última POF/IBGE, cada brasileiro consumia o correspondente a 11,38 g de sal (ABIA, 2013). De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), o consumo diário de sal não deve ultrapassar 5 g. Segundo Proença *et al.* (2005), o teor de sal na alimentação deve ser controlado, tendo em vista o crescente consumo de alimentos industrializados, ricos em sódio.

Em crianças, para evitar o desenvolvimento da hipertensão, é necessária a não adoção de

comportamentos de risco relacionados ao estilo de vida (sobrepeso, ingestão excessiva de sal e sedentarismo). Costa e Machado (2010) verificaram um aumento de pressão arterial em escolares ligado a um maior consumo de alimentos com alto teor de sódio, motivo pelo qual a literatura destinada a esse público deveria conscientizar para um comportamento preventivo.

A Tabela 1 mostra que 87,5% dos livros de culinária pesquisados obedecem aos hábitos alimentares brasileiros, ou seja, as preparações fazem parte do cotidiano, o que não ocorre em um dos livros que apresenta receitas de *muffins*, *cheesecake*, bolo de mirtilos, *brownies*, *cookies*, torta de *bacon*, entre outras. Embora a família seja um importante determinante na formação dos hábitos alimentares (QUAIOTI; ALMEIDA, 2006), não se pode deixar de mencionar que outros fatores são potencialmente modificáveis e influenciam no processo de construção dos hábitos alimentares da criança e, conseqüentemente, do indivíduo adulto, motivo pelo qual é importante que os livros de culinária infantil contemplem receitas relacionadas ao hábito alimentar brasileiro. Segundo Santos (2008), a identidade alimentar deve ser constantemente buscada e construída, da mesma forma que se busca a autoidentidade.

Segundo Yunes (1992), as adaptações de livros infantis de outras culturas devem conservar o sentido da obra original. Isso não se aplica totalmente na literatura sobre culinária infantil, que deve observar os hábitos alimentares das crianças a quem se destinam.

Segundo a Tabela 1, 100% dos livros indicam a faixa etária a partir da qual o livro poderá ser utilizado. Com relação às receitas, 37,5% trazem a indicação de faixa etária. Silva *et al.* (2006) ressaltam que as fontes de estudo sobre indicação de faixa etária em livros infantis são poucas. As próprias editoras já questionam a “faixa etária”, quando explicitam a “leitura compartilhada” para uma determinada idade e “leitura individual” para outra, assim as editoras procuram atender o mercado consumidor de livros infantis.

A literatura infantil é destinada especialmente às crianças entre dois a dez anos de idade. O conteúdo de um livro infantil precisa ser de fácil entendimento pela criança, seja por si mesma, ou com a ajuda de uma pessoa mais velha. Os livros de culinária infantil pressupõem uma leitura compartilhada, para que a criança desenvolva a receita com segurança. É importante que esse momento de socialização permita a transmissão de noções de higiene e de alimentação saudável.

Observa-se, ainda, na Tabela 1, que apenas 50% dos livros indicam o rendimento das receitas. Um dos fatores, que se tem discutido nos últimos tempos, relacionados à epidemia da obesidade é a contribuição do aumento das porções servidas, uma vez que estas podem incitar uma superalimentação (OLIVEIRA; FISBERG, 2003; FAULKNER *et al.*, 2012), sendo conveniente indicar o tamanho da porção esperado para consumo da criança. Young e Nestlé (2003) e Walker *et al.* (2007) sugerem que a falta de padronização do tamanho da porção dos alimentos pode dificultar as escolhas alimentares.

Apenas 25% dos livros se preocupam com a transmissão das noções de higiene. Como afirma Guimarães (2000), quando se pensa no trabalho com higiene dentro da educação infantil, vem a imagem do cuidado como um momento de construção de hábitos que deve favorecer a autonomia da criança.

Pode se observar, na Tabela 1, que 100% dos livros contêm ilustrações e 87,5% ilustrações coloridas. A ilustração colorida em relação à em preto e branco, torna o livro mais atraente.

Segundo Carneiro (2007), a ilustração é considerada facilitadora no processo de alfabetização do pequeno leitor, pois usa a imagem, que é considerada elemento de comunicação altamente atrativo para a criança e pode transmitir comunicação, assim como a linguagem escrita. As ilustrações instigam a imaginação, auxiliam no processo de leitura e ampliam o vocabulário da criança. Ramos e Panozzo (2004) descrevem a interação entre a ilustração e a palavra, demonstrando quais os papéis que a ilustração desempenha. Nos últimos anos, a literatura infantil tem sido foco de pesquisas por ser considerada tanto como material de instrução quanto de lazer (KLEIN, 2010).

A ilustração do livro infantil é uma temática importante dentro do processo de incentivo à leitura, pois, por meio dos primeiros livros ilustrados, a criança começa a entender o mundo no qual ela está inserida, passa a criar práticas de leitura e desenvolver sua escrita e criatividade. De acordo com Hamashita (2003), as imagens desempenham um papel na transmissão das mensagens.

A Tabela 1 mostra que 62,5% dos livros oferecem informações sobre segurança na cozinha. Segundo Moreira (2010), a história do homem se confunde com a história da alimentação. A partilha de alimentos, também denominada comensalidade, é prática característica do *Homo sapiens sapiens*, desde os tempos de caça e coleta. O comportamento alimentar do homem se diferencia pela comensalidade, ou seja, pela função social das refeições. A cocção do alimento tem enorme importância nesse plano, por favorecer as interações sociais, fazendo com que a cozinha seja um espaço familiar, com a alimentação revelando a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartilhada. Isso torna a cozinha o lugar mais gostoso da casa, pois é de lá que saem as refeições e guloseimas, mas é também nesse ambiente que ficam algumas das mais perigosas ameaças - 70% dos acidentes com crianças que envolvem queimaduras acontecem na cozinha (MARTINS, 2006). Estes podem ser decorrentes de contato com vapor, líquidos quentes, chama ou forno (MARTINS; ANDRADE, 2007). Ainda, na cozinha ficam guardados vários objetos capazes de produzir acidentes - objetos e utensílios perfuro-cortantes. O trabalho compartilhado com o adulto pode ser um meio da família trabalhar as questões de segurança no ambiente doméstico. Para Acker e Cartan (2009), a família, quando sensibilizada sobre a necessidade de segurança no ambiente domiciliar, faz reflexões pertinentes, compartilha saberes, constrói novas concepções, independente da condição econômica e social, especialmente quando engajadas em um processo educativo em saúde. Para tornar a atividade de culinária prazerosa e produtiva, é muito importante que os livros de culinária infantil proporcionem as informações de segurança na cozinha e que os responsáveis fiquem sempre atentos às crianças, para evitar qualquer tipo de acidente.

A Tabela 1 mostra que em 25% dos livros houve a orientação do nutricionista para a elaboração do livro. Segundo Belo (2006), o nutricionista deve sempre considerar as mudanças rápidas no perfil epidemiológico dos vários segmentos da sociedade, entre estes, os de crianças e adolescentes, que estão, atualmente, vivenciando novos hábitos alimentares, muitos deles prejudiciais à saúde. Portanto, a sua intervenção e orientação em livros de culinária infantil são de suma importância, visando à educação alimentar e nutricional enfocando o eixo de uma alimentação saudável. A obesidade infantil tem alcançado níveis epidemiológicos, portanto toda a literatura

voltada para o público infantil tem que levar esse problema em consideração, valorizando os hábitos alimentares saudáveis. Para a elaboração do livro de culinária infantil, é muito importante a orientação do nutricionista, para que o livro, além de incentivar a atividade da criança na cozinha, ainda consiga incentivar a educação nutricional.

Segundo a Tabela 1, 75% das receitas não tinham instruções claras. O estudo não avaliou o entendimento do livro pela criança, portanto esse item, uma das limitações do estudo, foi analisado conforme o ponto de vista do pesquisador. O livro de receitas infantil deve trazer instruções precisas e claras, detalhadas passo-a-passo. Mesmo sob a supervisão do adulto é importante lembrar que o conteúdo do livro deve ser acessível para a criança, para que possa desempenhar sua função lúdica e educativa.

## 5. CONCLUSÃO

Em que pese a importância médico e social da obesidade, conclui-se que os livros de receitas para crianças evidenciam ações tímidas na abordagem da alimentação saudável.

É reconhecida a importância da culinária para a educação alimentar das crianças; para tanto, é necessário que se faça uma escolha criteriosa do livro a ser oferecido.

## REFERÊNCIAS

ABIA – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO. **Cenário do consumo de sódio no Brasil**: estudo com base em dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2013 Disponível em: <<http://www.abia.org.br/sodio/Sodio.pdf>>. Acesso em: 20 nov. 2013.

ACKER, J. I. B. V.; CARTAN, M. H. F. Construção da participação comunitária para a prevenção de acidentes domésticos infantis. **Rev. bras. enferm.**, n. 1, 2009. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-71672009000100010&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-71672009000100010&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 20 dez. 2012.

BALABAN, G.; SILVA, G. A. P. Prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes de uma escola da rede privada de Recife. **J Pediatr.**, Rio de Janeiro, v. 77, pp. 96-100, 2001.

BECKER, C. D. História da literatura infantil brasileira. In J. A. Saraiva (Org.), **Literatura e alfabetização: do plano do choro ao plano da ação**. Porto Alegre: Artmed, 2001.

BELO, V. L. B. Reflexão sobre as atividades privativas do nutricionista. **CRN3 Notícias.**, n. 84, out./nov./dez., p. 24, 2006.

BIRCH, L. L. Children's preferences for high-fast foods. **Nutr. Rev.**, Campinas, v. 50, n. 9, p. 249-255, 1992.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar brasileiro: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

\_\_\_\_\_. IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **POF 2008 2009:** Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

\_\_\_\_\_. IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Coordenação de Índices de Preços. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil.** Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

CARNEIRO, L. B. A leitura de imagens e o leitor infantil na sociedade de informação. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE BIBLIOTECONOMIA, DOCUMENTAÇÃO E CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO, 22., 2007, Brasília. **Anais...** Brasília: IBCT, 2007.

CARVALHO, A. P.; OLIVEIRA, V. B.; SANTOS, L. C. Hábitos alimentares e práticas de educação nutricional: atenção a crianças de uma escola municipal de Belo Horizonte, Minas Gerais. **Pediatria**, São Paulo, v. 32, n.1, pp. 20-27, 2010.

COSTA, R. F.; CINTRA, I. P.; FISBERG, M. Prevalência de sobrepeso e obesidade em escolares da cidade de Santos - SP. **Arq Bras Endocrinol Metab.**, São Paulo, v. 50, n. 1, 2006. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0004-27302006000100009&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0004-27302006000100009&script=sci_arttext)>. Acesso em: 06 abr. 2012.

COSTA, F. P.; MACHADO, S. H. O consumo de sal e alimentos ricos em sódio pode influenciar na pressão arterial das crianças? **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 1, pp. 1383-1389, 2010.

FAULKNER, G. P. *et al.* Serving size guidance for consumers: is it effective? **Proceedings of the Nutrition Society**, Cambridge, v. 71, p. 610-621, 2012.

GAMBA, E. M.; BARROS FILHO, A. A. A utilização do índice de massa corporal na avaliação da obesidade na infância: vantagens e limitações. **Rev Paul Pediatr.**, São Paulo, v. 17, pp. 181-189, 1999.

GUIMARÃES, L. **Os fazeres na educação infantil.** São Paulo: Carochinha, 2000.

HAMASHITA, M. A palavra, a imagem e as "humanidades". In: PORTELLA E *et al.* **Reflexões sobre os caminhos do livro.** São Paulo: Moderna, 2003, pp. 205-219.

KLEIN, M. Literatura infantil e a produção dos sentidos sobre as diferenças: práticas discursivas nas histórias infantis e nos espaços escolares. **Pró-Posições**, v. 21, n. 1, pp. 179-195, 2010.

LEÃO, L. S. C. S.; ARAÚJO, L. M. B.; MORAES, L. T. L. P.; ASSIS, A. M. Prevalência de obesidade em escolares de Salvador, Bahia. **Arq Bras Endocrinol Metab.**, São Paulo, v. 47, pp. 151-157, 2003.

LIMA, S. C.; ARRAIS, R. F.; PEDROSA, L. F. C. Avaliação da dieta habitual de crianças e adolescentes com sobrepeso e obesidade. **Rev Nutr.**, Campinas, v. 17, pp. 469-477, 2004.

MARTINS, C. B. G. Acidentes na infância e adolescência: uma revisão. **Rev Bras Enferm.**, Brasília-DF, v. 59, n. 3, pp. 344-348, 2006.

MARTINS, C. B. G.; ANDRADE, S. M. Queimaduras em crianças e adolescentes: análise da morbidade hospitalar e mortalidade. **Acta Paul Enferm.**, São Paulo, v. 20, n. 4, pp. 464-469, 2007.

MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Cienc.Cult.**, Campinas, v. 62, n. 4, 2010. Disponível em: <[http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&nrm=iso](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 abr. 2012.

NEVES, P. M. J. *et al.* Importância do tratamento e prevenção da obesidade infantil. **Educação Física em Revista**, v. 4, n. 2, 2010. Disponível em: <<http://portalrevistas.ucb.br/index.php/efr/article/view/1582/1168>>. Acesso em: 28 jan. 2014.

OLIVEIRA, L. C. **A importância da Literatura na Educação Infantil**. Disponível em: <<http://www.webartigos.com>>. Acesso em: 14 out. 2010.

PROENÇA, R. P. C. *et al.* **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Florianópolis: UFSC, 2005, 221p.

QUAIOTI, T. C. B.; ALMEIDA, S. S. Determinantes psicobiológicos do comportamento alimentar: uma ênfase em fatores ambientais que contribuem para a obesidade. **Psicol.**, v. 17, 2006. Disponível em: <[http://www.revistasusp.sibi.usp.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1678-51772006000400011&lng=en&nrm=iso](http://www.revistasusp.sibi.usp.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1678-51772006000400011&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 abr. 2012.

RAMOS, F. B.; PANOZZO, N. S. P. Entre a ilustração e a palavra: buscando pontos de ancoragem. **Especulo**, Madrid, v. 26, pp. 1-14, 2004.

SANTOS, L. A. S. **O Corpo, o Comer e a Comida**. Salvador: EDUFBA, 2008, 330p.

SAVIO, K. E. O. *et al.* Avaliação do almoço servido à participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador. **Rev Saude Publ.**, São Paulo, v. 39, n. 2, pp. 148-155, 2005.

SEAB – Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento. **Fruticultura - Análise da Conjuntura Agropecuária**. 2002. Disponível em: <[www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/fruticultura\\_2012\\_13.pdf](http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/fruticultura_2012_13.pdf)>. Acesso em: 06 abr. 2012.

SILVA, G. A. P.; BALABAN, G.; MOTTA, M. E. F. A. Prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes de diferentes condições socioeconômicas. **Rev Bras Saúde Matern Infant.**, Recife, v. 5, pp. 53-9, 2005.

TRICHES, R. M.; GIUGLIANI, E. R. J. Obesidade, práticas alimentares e conhecimentos de nutrição em escolares. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 39, n. 4, Ago. 2005. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89102005000400004&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102005000400004&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 28 jan. 2014.

WALKER, K. Z. *et al.* Product variety in Australian snacks and drinks: how can the consumer make a healthy choice? **Public Health Nutr.**, v. 11, p. 1046-1053, 2007.

WHO/FAO Expert Consultation. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**. Geneva: World Health Organization, 2003. (WHO Technical Report Series No 916).

WRIGHT, J. *et al.* Predicting obesity in young adulthood from childhood and parental obesity. **N Engl J Med**, v. 337, p. 869-873, 1997.

YOKOTA, R. T. C. *et al.* Projeto "a escola promovendo hábitos alimentares saudáveis": comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito Federal, Brasil. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 23, n. 1, p. 37-47, 2010.

YOUNG, L. R.; NESTLE, M. Expanding portion size in the US marketplace: Implications for nutrition counseling. **J Am Diet Assoc.**v. 103, p. 231-234, 2003.

YUNES, E. Da crítica e da seleção de livros para crianças e jovens. **Releitura**. v. 3, pp. 39-45, 1992.

ZIMMERMANN, M. B.; HESS, S. Y.; HURRELL, R. F. A national study of the prevalence of overweight and obesity in 6-12 y-old Swiss children: body mass index, body - weight perceptions and goals. **Eur J Clin Nutr.**, Londres, v. 54, p. 568-572, 2000.